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

Band: 18 (1911)

Heft: 8

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

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

Expedition, 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. 8. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 22. April 1911.

Es sei der Frauen Leben so wie ein geistlich Lied,
Das nicht mit eitlem Brausen am Ohr vorüberzieht,
Das nur in stillem Takte sich langsam fortbewegt,
Und doch der Herzen viele mit sich zum Himmel trägt.

Zur Bereitung des Fleischextrakts.

Fray Bentos ist der Sitz der Verwaltung der Liebig-Gesellschaft, deren Grundbesitz sich über den halben Kontinent verteilt und deren Produkte sich die ganze Welt erobert haben. Die kleinen Steinguttiegel mit dem Namen des berühmten Chemikers sind heute geradezu unentbehrlich geworden; man kann sie in Schanghai und Söul ebenso kaufen wie in Irkutsk und Winnipeg.

Fray Bentos, zu deutsch Benediktinerbruder, ist von Buenos Aires, wie von der schönen Hauptstadt Uruguays, Montevideo, in einem Tage leicht zu erreichen.

Üppige Gärten verbergen die Stätte der „Massacres des Innocents" auf der Stadtseite. Aber vorhanden ist sie doch, ein Riesenkomplex von Schlachthäusern, Küchen, chemischen Laboratorien, Kesselhäusern, Maschinenwerkstätten, Warendepots, umgeben von einer hohen Mauer. Auf der Landseite liegen die Corrales (Lagerplätze) für die Schlachtopfer, auf der Flußseite die Dampfer zur Aufnahme der aus diesen erzeugten Produkte. Die Ochsen marschieren auf der einen Seite hinein und kommen auf der andern als Liebigs Extrakt, Corned beef und Talg wieder heraus. Um diese Massen, dazu die Häute und allerhand Nebenprodukte nach Europa zu bringen, sind ein Dutzend Dampfer und die doppelte bis dreifache Zahl von Segelschiffen erforderlich. Sie bringen viele Tausende von Tonnen Kohlen und Salz, die ersteren aus England, das letztere aus Cadix, und nehmen die Viehprodukte von Fray Bentos nach den verschiedensten Häfen Europas zurück.

In Gruppen von ungefähr dreißig Stück werden die Rinder in einen starken Verschlag getrieben, aus dem sie nicht mehr lebend herauskommen. An einem Ende liegt der etwas erhöhte Eingang in die kolossale Schlachthalle, ganz Eisenkonstruktion, ebenso hoch und geräumig wie ein Operntheater. Ein Lassowurf um-

schlingt die Hörner des zu schlachtenden Tieres. Das andere Lassoende wird um eine elektrische Winde geschlungen und das Rind so auf den Boden einer Plattform auf Rollen gezogen. Darüber steht der Desnucador, der geschickt ein fußlanges, handbreites Messer in den Nacken des Tieres stößt. Gewöhnlich stürzt es, wie vom Blitz getroffen, zusammen; die Plattform wird ins Innere der Schlachthalle gezogen, und dort nimmt eine Schlächterbrigade das tote Rind in Empfang. Mit wunderbarer Geschicklichkeit wird es nun zunächst in zwei Längshälften geschnitten und in acht Teile zerlegt. Die Knochen, Galle, Leber, Zunge, Kopf und Hufe werden durch geschickte Schnitte abgetrennt, das Innere herausgenommen, und wenige Minuten, nachdem das Tier seinen Todesstoß erhalten, hängen seine acht Fleischteile an Haken auf hohen Eisenschienen, um durch elektrische Fächer abgekühlt zu werden. Das geht so von morgens bis abends fünf Monate lang. In jeder Stunde dieses Zeitraums werden durchschnittlich hundertfünfzig Rinder geschlachtet und zerlegt! Gleichzeitig mit den Schlächtern arbeiten auch die Veterinäre und untersuchen die einzelnen Körperteile der geschlachteten Rinder, ob sie auch gesund waren. Im Gegenfall werden sie sofort beseitigt und mit den Abfällen zu Dünger verarbeitet.

Nach einer Nacht sind die aufgehängten Fleischstücke genügend abgekühlt, um zur Bouillonbereitung verwendet werden zu können. Dazu kommen sie zunächst in kolossalen Wurstmaschinen ähnelnde Zerkleinerungsapparate, die sie in winzige Stückchen schneiden. Die Masse, nur aus dem besten Rindfleisch bestehend, gelangt nun in Metallkessel, deren jeder 7000 bis 10,000 Kilo Fleisch faßt, und wird unter Zugießen von Wasser durch Dampf erhitzt. Das Fett sondert sich an der Oberfläche ab und wird sorgfältig abgeschöpft. Die Suppe wird in ein System von Sieben abgelassen, in denen alle Fleisch- und Eiweißteilchen zurückbleiben; dabei wird die Flüssigkeit so klar wie abgeklärter Wein. Nun wird sie in große Vakuumapparate gepumpt, in deren verdünnter Luft das Eindampfen erfolgt, bis nur noch ein dickflüssiger Sirup übrig bleibt. Dieser geht nun wieder durch eine Reihe sinnreicher Reinigungsapparate, beständig unter Aufsicht europäischer Chemiker, um zu prüfen, ob der Extrakt den Vorschriften Justus v. Liebigs entspricht, und gelangt endlich zur Verpackung in Blechkanister von je 50 Kilo. So wird der Extrakt nach Antwerpen gesandt, wo in den großen Anlagen der Liebig-Gesellschaft das Umfüllen in die weltbekannten kleinen Steingut-tiegel erfolgt. 34 Kilo knochen- und fettfreies Fleisch ergeben nur 1 Kilo Extrakt. Was in diesen größten Küchenräumen des Erdballs angenehm auffällt, ist ihre ausnehmende Sauberkeit. Die Maschinen sind durchweg blitzblank, an den Wänden ist kein Fleck, auf dem Boden kein Stäubchen, die Arbeiter alle schneeweiß gekleidet, wie in einer Herrschaftsküche.

Bei den billigen Extraktpreisen würde die Gesellschaft gar nicht auf ihre Kosten kommen, wenn nicht auch die andern Teile der Rinder verarbeitet würden. Die wertvollsten darunter sind die Häute. Kaum sind sie von geübten Händen abgetrennt worden, so werden sie in eigenen großen Räumen an der Innenfläche von anhaftenden Fleisch- und Fetteilen durch Abschaben befreit und für einige Tage einem Bad in Salzwasser ausgesetzt. Dann werden sie auf Waggons in riesige Lagerräume mit Hunderten von Tonnen Salz gebracht und dort abwechselnd mit dünnen Schichten Salz zu kleinen Türmen aufgespeichert. Manchmal liegen hier 30—50,000 Häute, bis ein Schiffsrumpf sie in Empfang nimmt. Die Zwischenräume werden durch Rindshörner ausgefüllt, damit die Ladung fest verstaut ist.

Den nächstgrößten Wert hat das Fett. Die beste Sorte, aus dem Nierenfett gewonnen und Premier Jus genannt, wird in ebenso appetitlicher wie sinnreicher Weise in eigenen Küchen ausgekocht und gereinigt, daß sie sich im flüssigen Zustand wie das reinste Tafelöl zeigt. Sie dient

zur Margarinebereitung und wird hauptsächlich nach England und Holland ausgeführt.

Ein Sägewerk mit Kreissägen, zersägt Tausende von Schenkelknochen, denen hier die Gelenkenden abgetrennt werden, um aus den Mittelstücken mittels Dampf das Mark ausblasen zu können. Daraus wird durch Kochen die Grasa genannte Fettsorte gewonnen, die, mit dem bei der Extraktfabrikation abgeschöpften Fett vermischt, als Speisefett verwendet wird. Aus den geringeren Fettsorten und den Fettschwarten wird in riesigen Küchen der Talg ausgekocht, in 500-Liter-Fässer verpackt und so nach Europa, hauptsächlich nach Genua und St. Petersburg, versandt.

Die größeren Knochen werden ebenfalls ausgekocht, getrocknet und zur Verarbeitung für Messergriffe, Knöpfe und dergleichen nach Europa verschifft. Sehnen und Därme, gut gewaschen, sind ebenfalls ein wichtiger Handelsartikel. Die Rückstände aus der Extraktfabrikation werden gemahlen und liefern das von den Viehzüchtern sehr geschätzte Fleischfuttermehl.

In einem anderen Betrieb wird Corned beef zubereitet. Das beste Fleisch wird von Sehnen und Fett befreit und, zwischen Salpeter und Salz gepackt, eine bestimmte Zeit liegen gelassen. Dann wird es in handgroßen Stücken in Metallbüchsen gefüllt und die Zwischenräume werden mit Gelatine ausgegossen, die ebenfalls hier in einer eigenen Küche aus den Gelenkknochen gewonnen wird. Eine andere Küche dient zur Gewinnung von Klauenöl aus den Hufen.

Alles, alles findet seine Verarbeitung; nur aus Lebern, Köpfen, Lungen und den inneren Abfällen ist nichts anderes zu machen als Guano zur Bodendüngung. Dazu kommen diese Teile, die sich in ungeheueren Massen ansammeln, in große Zentrifugalmaschinen, um alle Flüssigkeit daraus zu entfernen; der trockene, bröcklig gewordene Rest wird in Mühlen, die ähnlich unsern Kaffeemühlen eingerichtet sind, zerkleinert und in Säcke gepackt. Ebenso wird auch das Blut verarbeitet.

Mitten in der Menge von Hallen, Küchen, Waschräumen und Werken der verschiedensten Art, die diese größte Fleischextrakt-Fabrik der Erde bilden, liegen die Dampf- und Elektrizitätsmaschinen. Die Gesellschaft besitzt hier aber auch nicht nur die größte Maschinenwerkstätte von Uruguay, wo die Unmassen von Arbeitsmaschinen, Kesseln usw. ausgebessert, geputzt oder neu ersetzt werden; es ist auch eine Menge von sinnreichen Apparaten zur Herstellung der vielen Tausende von Büchsen und Blechdosen vorhanden, die zur Verpackung der Produkte nötig sind.

In den Maschinenanlagen sind größtenteils deutsche Arbeiter und Aufseher beschäftigt, während in den anderen Betrieben fast ausschließlich inländische Peones tätig sind. Unzufriedenheit, Ausstände Unruhen sind unter ihnen noch niemals vorgekommen, denn die Gesellschaft hat auf eigene Kosten so wohldurchdachte Wohlfahrtseinrichtungen geschaffen, daß die Arbeiter nirgends im Lande, auch nicht in Argentinien oder Brasilien bessere Arbeits- und Lebensbedingungen finden können. Ein eigenes Hospital nimmt sie im Erkrankungsfalle auf, eine eigene Schule gibt ihnen Gelegenheit, ihre Kinder zu erziehen, und je länger sie im Dienste der Gesellschaft bleiben, desto höher steigt ihr Lohn. Viele sind schon ein Vierteljahrhundert hier tätig, haben sich eigene Häuser und Grundstücke erworben, Familien gegründet und so Fray Bentos zu einem schönen, behaglichen Städtchen von ungefähr 6000 Einwohnern gemacht, in dem es sich ganz angenehm leben läßt. v. H.

Ein Gang durch die Plunderkammer.

(Nachdruck verboten.)

Die Tage der großen Frühjahrsreinigung sind wieder da und den meisten Hausfrauen und wohl auch den -herren entringt sich ein Seufzer der Erleichterung, wenn die strapaziöse und unruhevolle Zeit glücklich vorüber ist. Über die Reinigungsarbeiten in den Wohnräumen wollen wir heute kein Wort verlieren. Der „Haus-

wirtschaftliche Ratgeber" hat letztes Jahr eine so treffliche, in alle Details gehende Anleitung zur Frühjahrs-Reinigung gebracht, daß wir annehmen können, es sei nach jenem Rezept nun überall blitzblank geworden.

Heute wollen wir einmal die sogenannte Plunderkammer etwas näher in Augenschein nehmen. Bei dem großen Reinigungsgeschäft ist doch manches überflüssige Stück, das zu gut zum Wegwerfen oder Verbrennen erschien, dorthin gewandert, freilich nur an Orten, wo kein Brockenhaus die entbehrlich gewordenen Gegenstände entgegennimmt.

Da stoßen wir zuerst auf den Kleiderschrank, der im Sommer die Winterkleider und während der kalten Jahreszeit die leichten Sommersachen zu beherbergen hat. Dieser Schrank soll im Frühjahr regelmäßig ausgewaschen und gut gelüftet werden, bevor er die Wintergarderobe wieder aufnimmt. Vor allem ist darauf zu halten, daß die Kleider gut geklopft, gebürstet und gelüftet verwahrt und gegen die Motten geschützt werden. Man hänge einige Naphtalinsäckchen zwischen die Kleider auf. Wollene Strümpfe und Socken werden jedes Paar für sich in Zeitungspapier fest eingewickelt. Dies gilt überhaupt für alle Wollsachen, die in den Schrank oder in eine Truhe gelegt werden.

Dort steht ein alter Koffer, der zur Aufnahme von Flickresten bestimmt ist. Hier leistet der Sparsamkeitssinn der Hausfrau manchmal des Guten zu viel. Es sollten nur solche Resten aufbewahrt werden, die wirklich noch irgend einem Zweck dienen können, sonst häuft sich der Vorrat an und man versäumt mit dem Suchen nach dem richtigen mehr Zeit, als die Ersparnis wert ist. Um das rasche Finden zu erleichtern, sollten Abteilungen für die verschiedenen Stoffsorten gemacht werden, z. B. für Tuchresten von Herrenkleidern, für Damenkleiderstoffe, für Futterstoffe, weiße Baumwoll- und Leinenresten, für Seide und Samt und für farbige waschbare Stoffe. Seide soll, um Bruchstellen zu verhüten, auf Karton oder über ein Holzbrettchen glatt aufgerollt werden. Man kann auch jede Restensorte in einen Karton wickeln, zubinden und mit Aufschrift versehen.

Um auch in der Plunderkammer gute Ordnung halten zu können, sollten an an einer Wand Gestelle angebracht werden zur Plazierung all der Sachen, die man gewöhnlich in der Eile nur auf den Boden stellt und die dann allmählich ein fast unentwirrbares Chaos bilden. Unter anderem sehen wir da am Boden eine verstaubte Kaffeeröstmaschine liegen. Vergeblich sehnt sich die Mißachtete nach dem köstlichen Aroma vergangener Tage, denn wer röstet im Jahrhundert der Bequemlichkeit seinen Kaffee noch selber? Und dort an einem einsamen Nagel in der Wand hängt eine Schlummerrolle. Kein müdes Haupt schmiegt sich mehr an, unter Staub und Spinngeweben verbringt sie ihr nutzloses Dasein. Leere Blumentöpfe oder auch noch mit Erde gefüllt, Weinflaschen, Steinkrüge, alte Pfannen und Töpfe mit durchlöchertem Boden stehen in unschönem Durcheinander auf dem Fußboden. Daneben behauptet auch der Lumpensack seinen Platz und da steht gar noch ein Kistchen mit Knochen, die wir lieber aus der Plunderkammer verbannen möchten, so sehr sie den Sparsinn der Hausfrau verraten.

Die Schlummerrolle wird gewaschen und an der Sonne getrocknet. Die Umhüllung wandert in den Lumpensack, das Roßhaar wird in einem sauberen Säcklein aufgehoben, bis es bei Umarbeitung der Matratzen oder auch bei anderer Gelegenheit wieder Verwendung findet.

Alle andern herumstehenden und -liegenden Gegenstände, die nochmals Verwendung finden können, ordnen wir hübsch auf das Wandgestell. Leere Blechbüchsen können zur Aufnahme von Blumenzwiebeln und Sämereien dienen, müssen aber mit Etiketten und entsprechender Aufschrift versehen werden.

Altes Eisen wird in einer Kiste gesammelt, desgleichen alte Lampenbrenner und andere Messingwaren. Das Dienst-

mädchen wird erfreut sein, wenn es diese Sachen verkaufen und den Erlös behalten darf. Wo kein dienstbarer Geist vorhanden ist, übertrage man es einem Kinde, diese Gegenstände an den Mann zu bringen und lasse den Ertrag in seine Sparbüchse fließen.

Alte Strohhüte, wackelige Stühle, wurmstichige Blumentische &c. ergeben Heizmaterial. Ist aber, wie schon erwähnt, ein Brockenhaus am Orte, so weisen wir diesem alle die überflüssig gewordenen Dinge zu.

Schmutzige Wäsche sollte stets über Stäbe aufgehängt werden, damit sie durchlüftet wird; auf Haufen geschichtet, bekommt sie leicht Stockflecken.

Eine Wand der Plunderkammer muß frei bleiben zum Plazieren der Doppelfenster und der Kinderschlitten während des Sommers. Im Winter kann dann das Fahrrad diesen Platz einnehmen.

Wenn so jedem Gegenstand sein bestimmter Platz angewiesen wird, ist auch die Plunderkammer zum geordneten Raum geworden, den man gerne betritt. St.

Haushalt.

Es ist vielleicht noch mancher Hausfrau nicht bekannt, daß der **Zwiebelsaft** als gutes Klebemittel verwendet werden kann. Man wäscht das zu verschließende Gefäß, Flasche oder Glas, mit Sodawasser ab und streicht den Zwiebelsaft auf den Rand. Das Papier wird aufgedrückt und sitzt dann ganz fest. Auch Gefäße aus Zink, Kupfer und Aluminium können auf gleiche Weise verschlossen werden.

Marmor- und Alabastergegenstände zu reinigen. Man taucht eine weiche Bürste in kaltes Wasser, reibt sie hierauf mit venetianischer Seife und bürstet damit den zu reinigenden Gegenstand von oben nach unten. Dann spült man am besten mit einer Gießkanne und kaltem Wasser alle Seife weg. Hernach wird mit einem reinen Schwamm und zuletzt mit einem weichen Tuch sorgfältig abgetrocknet.

Um Gummistrümpfe zu reinigen, lege man sie glatt auf ein Brett und reibe sie sorgfältig mit einem in dünne kalte Sodalösung getauchten Schwamm ab. Dann wird mit kaltem Wasser nachgespült und das Wasser durch Betupfen mit trockener Leinwand aufgesogen. Ausgewunden dürfen Gummistrümpfe nicht werden. Zum trocknen hänge man sie an dunkler, luftiger Stelle auf. Das Trocknen an der Sonne oder durch Ofenwärme vertragen sie nicht.

Küche.

Kochrezepte.

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

Kaiserklößchensuppe. Für 3 Personen. 1 Eßlöffel süße Butter, 2 Eier, Schnittlauch und Petersilie, 2 Brötchen, Salz, 3/4 Liter Fleischbrühe. — Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier, feingeschnittenes Grünes, die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Salz und so viel Brosamen zugegeben, bis man schöne Klößchen formen kann; legt sie in kochende Fleischbrühe und serviert sie damit. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Gefüllte Schweinszunge. Für 3 Personen. 2 gekochte Schweinszungen, 125 Gr. Kalbfleisch ohne Knochen, 1 Brötchen, Zwiebeln und Grünes, Salz und Pfeffer, 2 Eier, Brosamen, 1 Eßlöffel Fett. — Die weichgekochten, geschälten Schweinszungen werden in dünne Scheiben geschnitten, doch so, daß immer zwei zusammenhängen. Zwischen diese streicht man folgende Fülle: Das Kalbfleisch wird fein gehackt, mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, feinen Zwiebeln und Grünem, Salz und Pfeffer und einem halben Ei vermischt. Dann legt man die beiden Zungenscheiben gut zusammen, wendet sie in Mehl, verklopftem Ei und Brosamen um und bratet sie in heißem Fett schön gelb. Zubereitungszeit: 2 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Rindsniere mit Zwiebelsauce. Zeit 2 Stunden. 500 Gr. Rindsniere, 2—3 Zwiebeln, 1 1/2 Liter Wasser, 50 Gr. Fett, 1 Kochlöffel Mehl, Salz, Suppengemüse. — Dieses für die einfache Küche sehr geschätzte Gericht liefert Suppe und Fleischspeise zugleich. Man bringt die in 1 Centimeter dicke, zirka 6 Centimeter im Quadrat messende Scheiben geschnittene Niere mit dem Suppengemüse in das siedende Wasser (zur Suppe bestimmt). Nach 1 1/2 stündigem langsamen Kochen nimmt man die Nieren heraus, dünstet das Mehl in dem heißen Fett samt den feingeschnittenen Zwiebeln gelb und löscht mit der heißen Brühe ab und schmort die Nieren noch vollends weich. In die Suppe rührt man Gries oder Teigwaren

und kräftigt beide Gerichte mit etwas Maggis Würze oder Fleischextrakt.

Aus „Gritli in der Küche".

Löwenzahn. Der Löwenzahn kann wie Spinat gekocht oder gedämpft werden und gilt als ebenso gesund. Er muß aber ganz jung ausgestochen und gut gereinigt werden. Dieses Blattgemüse kann man, wenn es nicht mehr zart ist, mit 1 Liter Wasser zuerst schnell kochen, dann fein gewiegt im Fett dämpfen. Das bittere Abseihwasser verwendet man zu Suppen, an Kartoffeln &c., da es viel Nährsalze enthält und bei dieser Verwendung der bittere Geschmack gedeckt wird.

Aus „Reformkochbuch".

Rhabarber als Gemüse. Zeit 3/4 Stunden. 500 Gr. Rhabarberstengel, 250 Gr. Zucker, 2 Liter Wasser. — Die geschälten Rhabarberstiele werden in 5 Centimeter lange Stäbchen geschnitten, in das siedend gemachte Wasser zugesetzt und auf ganz kleinem Feuer 10 Min. belassen. Dann wird das Wasser, das ihnen einen Teil der Säure entzogen hat, abgegossen (manche fügen ihm gleich eine Messerspitze Natron bei) und die Stengelchen nun in einem Zuckersirup vollends weich gekocht, der 10 Minuten vorher aus den 250 Gr. Zucker und 4 Deziliter Wasser bereitet worden ist. Etwas Zitronenschale oder Zimt mitgekocht, verleiht dem Gericht einen angenehmen Geschmack.

Aus „Gritli in der Küche".

Kartoffeln auf amerikanische Art. Zeit 3/4 Stunden. 1 Kilo Kartoffeln, 4 Deziliter Milch, 50 Gr. Butter, 2 Eßlöffel Stoßbrot. — Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden abgetrocknet. Man bringt sie in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Platte und gießt die Milch siedend darüber. In den heißen Bratofen geschoben, wird die Milch bald von den Kartoffeln aufgesogen sein. Dann streut man das Stoßbrot darüber, zerpflückt die Butter darauf und backt das Gericht vollends gar. Es schmeckt ausgezeichnet und ist sehr nahrhaft.

Aus „Gritli in der Küche".

Neuchâtel-Pudding. 6 Eidotter werden 4—5 Minuten lang rasch geschlagen, dann in ein glasiertes Kasserol geschüttet, 3 Eiweiße, 250 Gr. frische Butter und 125 Gr. gestoßener Zucker hinzugefügt und alles zusammen über gelindem Feuer 20—25 Minuten lang umgerührt. Hierauf legt man eine Pie-Schüssel mit gutem Blätterteig aus, streicht eine Schicht Orangen- oder Aprikosenmarmelade darauf und schüttet die Mischung darüber, bäckt den Pudding 1/4 Stunde in einem gleichmäßig durchheizten Ofen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Orangensirup. An 500 Gr. Stockzucker reibt man die gelbe Schale von 12 süßen und 2 bitteren Orangen ab, klärt den Zucker mit 1/2 Liter Wasser, fügt den durchgeseihten Saft der Früchte hinzu und verrührt ihn 2—3 Minuten mit dem Sirup über dem Feuer, ohne daß letzterer nach dem Zugießen des Saftes wieder kochen darf. Dann füllt man ihn in Flaschen und verkorkt diese nach dem Erkalten des Sirups.

Gesundheitspflege.

Zur Haarpflege. Die Reinigung des Haarbodens wird bei den meisten Menschen vernachlässigt. Man begnügt sich, Gesicht und Hände täglich zu waschen und doch könnten durch regelmäßige Waschungen der Kopfhaut viele Haarkrankheiten und Haarausfall vermieden werden. Das tägliche Waschen des Kopfes ist besonders solchen zu empfehlen, die dünnes, kurzes Haar haben, da dieses schnell trocknet. Es ist besser, den Kopf mit einem weichen Tuch nur trocken zu drücken, anstatt denselben zu reiben. Zuerst nehme man das Wasser 26 Grad warm, allmählich kann man es von niederer Temperatur anwenden.

Meistens fällt das Haar anfänglich stark aus, sproßt dann aber nachher um so üppiger hervor, wenn nicht Schwund der Haarwurzeln schon eingetreten ist.

Gegen **Handschweiß** reibe man morgens und abends eine Mischung von 5 Gr. Tannoform und 10 Gr. Talkum fest in die Haut ein.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie kann ein Kind zum Fleiß erzogen werden? Diese Frage ist, wie alle Erziehungsfragen, leichter zu stellen als zu beantworten, denn wem die Aufgabe der Kindererziehung obliegt, der weiß, wie schwer es oft ist, die gewünschten Erfolge zu erreichen. Und doch soll es sich hauptsächlich die Mutter zur heiligen Pflicht machen, die im Kinde schlummernden ererbten Anlagen entweder zu fördern oder wo es nötig ist, einzudämmen. Eine der wichtigsten Aufgaben ist die Erziehung zum Fleiß und zur Ausdauer, denn ohne diese beiden Eigenschaften wird auch die höchste Intelligenz sich im Leben keinen dauernden Erfolg erringen.

Ist das Kind von Natur zur Arbeitsamkeit veranlagt, da wird es für die Mutter leicht sein, diese Anlage zu fördern. Anders liegt es, wo das Kind zur Bequemlichkeit neigt. Da ist es die Pflicht der Mutter, diesen Hang nach Möglichkeit zu bekämpfen. Vor allem wirke sie durch das Beispiel. Das Kind soll erkennen, daß die Arbeit nicht nur getan werden muß, sondern daß sie freudig getan wird, daß sie zum Leben gehört, wie das Salz zur Speise.

Verlangt man vom Kinde kleine Dienstleistungen, so sage man: Du darfst dieses oder jenes tun. Es wird der Aufforderung williger und freudiger nachkommen als einem strikten Befehl. Hie und da ein bescheidenes Lob spornt zu neuem Fleiße an; nur hüte man sich vor dem Zuviel, denn das macht die Kinder eingebildet.

Man halte auch sehr darauf, daß das Kind seine Schulaufgaben gewissenhaft und sorgfältig mache, leiste ihm dabei wenn möglich Gesellschaft, selbst mit einer Handarbeit beschäftigt. Die Schule hat bei der Erziehung zum Fleiß auch das ihrige beizutragen. Der Lehrer oder die Lehrerin sollen den trockenen Lehrstoff dem Kinde in anregender Form beizubringen suchen, damit es das richtige Interesse daran bekommt. Wenn so Elternhaus und Schule gemeinsam das schöne Ziel zu erreichen bestrebt sind, wird der Mißerfolg eine Seltenheit sein. H.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Der Rosenkohl wird in der zweiten Hälfte des April ausgesät und dann Ende Mai auf reichlich gedüngte Beete 60—70 Cm. von einander entfernt, gepflanzt, gut angegossen und auch in der Folge reichlich bewässert. Im September bricht man den Herztrieb der Stöcke vorsichtig aus, damit die in den Achseln der Blätter vorgebildeten Rosen kräftig ernährt werden können. Zum Anbau empfiehlt sich besonders der „Erfurter halbhohe Rosenkohl", der selbst in ungünstigen Jahren reichlichen Ertrag liefert. Im Spätherbst werden die Stöcke des Rosenkohls mit möglichst großen Erdballen ausgehoben und in einem meterbreiten und 50 Cm. tiefen Graben fest eingeschlagen. Zuvor sind alle großen Blätter wegzuschneiden, weil sie durch ihr Faulen die Rosen anstecken würden. Bei eintretenden Frösten schützt man den eingeschlagenen Kohl durch über Stangen gelegtes Tannenreisig; sobald Tauwetter eintritt, wird diese Decke entfernt.

Levkojen verlangen eine gut abgelagerte, lehmige Rasenerde, die keine verwesenden Teile mehr enthält. Sie muß locker und etwas sandig sein. Bei der Aussaat, im März oder April, ist der Samen mit feiner Erde oder Sand leicht zuzudecken und mäßig feucht zu halten. Sie geschieht in Töpfe, die nicht zu warm stehen dürfen. Häufiges Lüften bei günstigem Wetter ist notwendig, damit die Pflanzen kräftig werden; ebenso ist zeitiges Pikieren vorteilhaft. Das Einpflanzen in Töpfe erfolgt in die gleiche Erde, der etwas Hornspäne beigemengt werden. Gartenbeete, die mit Levkojen bepflanzt werden sollen, sind schon im Herbst mit Kompost oder altem Mist zu düngen, damit durch das Entfernen einfach blühender Pflanzen keine Lücken auf den Beeten entstehen, ist dichtes Setzen der Levkojen anzuraten oder eine Anzahl Reservepflanzen in Töpfen bereit zuhalten. Spätere Aussaaten können im Mai noch gemacht werden.

Winter-Levkojen werden im April in Töpfe gesät, später pikiert, im Mai in den Garten gepflanzt, wo sie bis zum Herbst stehen bleiben. Dann setzt man sie in Rasenerde in Töpfe, hält sie längere Zeit schattig bis sie sich wieder erholt haben. Ende Oktober finden sie in trockenen, hellen Zimmern Aufstellung, wo fleißig gelüftet wird. Über den Winter werden sie wenig gegossen, im Frühjahr dann wieder fleißiger. Sobald es die Witterung erlaubt, werden sie ins Freie gestellt, später ausgepflanzt, oder wenn sie weiter in Töpfen gehalten werden sollen, umgesetzt, falls die Töpfe zu klein sind.

Tierzucht.

Taubenpaare in neue Behausungen einzugewöhnen, ist oft schwer, zuweilen sogar unmöglich. Letzteres ist gewöhnlich dann der Fall, wenn die angekauften Paare einer größeren, ruhiger gelegenen und besser eingerichteten, überhaupt ihrer Lebensweise zusagenderen Taubenhaltung entstammen, als es die ist, in welche sie eingebracht wurden. Manche zeigen sich dabei so eigensinnig, daß sie selbst durch wochenlanges Einsperren bei bester Pflege zum bleiben nicht zu bestimmen sind, sogar die erbrüteten Jungen verlassen, fortfliegen, sich wildernd umhertreiben und schließlich an geeigneten Stellen im Freien niederlassen. Tauben solcher Art sind diejenigen, welche man in Großstädten zuweilen sehr zahlreich an Bahnhofsgebäuden, Kirchen und Türmen, wie anderen Hochbauten antrifft. Ein gutes Hülfsmittel, Tauben zum verbleiben in einer für sie neu hergerichteten Behausung zu bestimmen, ist das Bestreuen des Bodens derselben mit Aniskörnern, die sie aufpicken können, und das Bestreichen der Wände mit Anisöl, dessen Geruch sie sehr lieben.

Frage-Ecke.

Antworten.

32. Es scheinen **Stockflecken** in Ihrer Wäsche vorhanden zu sein. Vielleicht fehlt es weniger an der Behandlung der Gegenstände nach der Wäsche, als vorher. An vielen Orten wird die schmutzige Wäsche in engen Gelassen aufgestapelt, wo keine Luft und kein Licht hinzukommt. Da entstehen oft Flecken, deren Ur-

sprung man sich nicht erklären kann. Um die Flecken zu entfernen, machen Sie einen Versuch mit Weinsteinsäure. Man löst einen Theelöffel davon in 1 Liter weichem Wasser auf und weicht die befleckten Stellen darin ein; nach 24 Stunden wäscht man das Zeug aus. Wenn nötig, ist das Verfahren zu wiederholen. Else.

33. Vor ca. 15 Jahren hat man die **Grudeherde** mit Vorliebe benützt, dann verschwanden sie von der Bildfläche. Heute kommen solche in viel schönerer, zweckmäßiger Ausstattung wieder auf den Markt, und nach den Prospekten zu schließen, scheinen sie da, wo kein Gas zur Verfügung steht, auch wirklich gute Dienste zu leisten. Aus Erfahrung kann ich Ihnen aber keineswegs sagen, ob die Grudefeuerung billiger zu stehen kommt, als irgend eine andere. Haustochter.

34. Sie werden Mühe haben, eigentliche **Haferkernkochrezepte** aufzutreiben. Ich fand in meinen vielen Kochbüchern nur ein einziges solches. (Kochbuch von J. Spühler.) Dort steht: **Haferkernkugeln.** Aus den bei der Haferschleimsuppe zurückbleibenden ganzen Haferkernen (400 Gr.) macht man unter Hinzufügen von 100 Gr. Mehl, 4 Eiern, 50 Gr. Fett, 50 Gr. Gemüsen und Zwiebeln, Salz einen Teig, formt daraus Kugeln, paniert sie in einer Tasse mit Brosamen und bäckt sie in heißem Fett gelb. Statt des Grünen kann man auch Zucker und Zimt nehmen. S. F.

35. Eine Mischung von 30 Gr. kölnischer Kreide, 25 Gr. Tripel und 8 Gr. Bolus wird zu Pulver zerstoßen und das blinde, feuchtgemachte **Glas** damit abgerieben, bis es blank ist. Hausfrau in L.

36. Ich finde die **Teppicharrangements** für Gräber sehr empfehlenswert. Das Grab ist auf diese Weise vollständig gedeckt und sieht den ganzen Sommer über schön aus. Wir haben auf das Grab eines lieben Heimgegangenen auch ein solches anbringen lassen und halten es für ebenso zweckmäßig als schön für das Auge. Elsa.

Fragen.

37. Wie kann man die über Winter „rot" gewordenen Eisenteile der **Öfen** am besten wieder auffrischen? Für guten Rat dankt Junge Abonnentin.

38. Wer macht Mitteilung über Erfahrungen betreffend **Gaskochherde mit Bratofen,** namentlich über die Solothurner- und Junker & Ruh-Fabrikate? Welches verdient den Vorzug, namentlich inbezug auf Gasverbrauch? Besten Dank zum voraus T.

39. Wie unterhält man die **Linoleumböden** am besten? Es soll eine besondere Wichse hiefür in den Handel gekommen sein. Bewährt sich solche gut oder kann man auch die gewöhnliche Bodenwichse verwenden? Ist das wöchentliche Aufwaschen wirklich nötig, wenn man die Böden wichst?

Junge, unerfahrene Hausfrau.

Milchaufschlag, Fleischteuerung
empfinden Sie nicht.
Esset
Kentaur-Haferflocken-Gerichte (Ue 9613)
aus der Hafermühle Lützelflüh.

Delizïöse Frühstücksspeise.
Nahrhafte Suppen.
Pakete von 30 Portionen zu 45 Cts.