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

**Band:** 19 (1912)

**Heft:** 16

**Heft**

**Nutzungsbedingungen**

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

**Conditions d'utilisation**

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

**Terms of use**

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

**Download PDF:** 20.08.2025

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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

**No. 16.** XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 17. August 1912.

Ich leide still, weil ich nicht will,
Daß man mich höre klagen.
Ich trag' allein, die Last ist mein,
Kein andrer soll sie tragen. Rückert.

## Schwierigkeit im Haushalt.

(Nachdruck verboten.)

Heimhausen, 6. August 1912.

Meine liebe Hedwig!

Du hast zu deiner Verlobung viele Glückwünsche erhalten. So schön, wie viele andere konnte ich die meinen nicht einkleiden, aber du weißt, daß ich es gut meine und daß dein Lebensglück mir sehr am Herzen liegt. Deshalb wirst du es nicht übel nehmen, wenn deine alte Großmutter dich heute auf einige Schwierigkeiten in der Führung eines eigenen Haushaltes aufmerksam macht. Ich hätte es gerne bei einer andern Gelegenheit getan, aber in meinem Alter soll man nichts verschieben.

Die Grundbedingung eines geordneten Hauswesens bildet, wie du weißt, jene Sparsamkeit, die von Verschwendung und Geiz gleich weit entfernt ist. Jedes junge Paar hat genau zu erwägen, welche Summe seine Einkünfte zur Bestreitung des Haushaltes zu verwenden gestatten. Nach diesem Betrage hat die Frau die Haushaltung auf einem mehr oder weniger bescheidenen Fuße zu führen. Das liebe Geld ist der Angelpunkt, um den sich das Leben in konzentrischen Ringen dreht. Der Reiche hat einen weitern Spielraum, als der weniger Bemittelte; aber im weitesten, wie im engsten Kreise muß gerechnet und berechnet werden.

Nur wenn du von Anfang an alles einteilst und über alle Ausgaben gut Buch führst, wirst du mit den Mitteln ausreichen und es wird dir nicht ergehen, wie es vielen jungen Frauen geht und auch mir ergangen ist: daß man nämlich vier, fünf Tage vor Monatsschluß den letzten Franken in der Hand hat.

Hier, liebe Enkelin, gelange ich an einen Punkt, welcher wohl der schwierigste des ganzen ehelichen Lebens ist, der Frauenaugen schon ungezählte Tränen ausgepreßt und manche Frau bestimmt hat, auf den krummen Wegen der Notlüge sich durchzuwinden: es ist die Differenz zwischen „Soll" und „Haben".

Als ich mit meinem ersten Monatsgeld nicht auskam, resp. zu frühe auskam, da ging ich zu meinem l. Manne, deinem Großvater, und zeigte mein Haushaltungsbuch und eröffnete ihm den Stand meiner Kasse. Er war verständig, behandelte mich nicht wie ein unwissendes Kind; er sah mit mir die Rechnung durch und da zeigte es sich, daß ich für Wäsche und Beleuchtung in meinem Voranschlag gar nichts berechnet und dafür für die andern Bedürfnisse mehr ausgegeben hatte, als sich mit unsern Verhältnissen vertrug. Für die Zukunft galt es nun, den Haushalt zu vereinfachen, ohne am Notwendigen abzubrechen. Ich machte den Vorschlag, statt der teuren „süßen Platte" künftig Früchte auf den Tisch zu bringen, dreimal in der Woche nur mittags Fleisch zu essen, und dein Großvater war damit einverstanden. Um die Haushaltungsrechnung nicht allzu kompliziert zu gestalten, trennten wir die Auslagen für Miete, Heizung und Kleidung, auch für Wein von der Monatskasse.

Nun gibt es viele, sonst ganz verständige Männer, welche von der Hausführung keinen Begriff haben und darum fordern, daß der Tisch so und so besetzt, der Haushalt auf dem von ihnen vorgezeichneten Fuße geführt werde. Wagt die Frau Einwendungen, begegnet sie oft einem verletzenden Mißtrauen, oft sogar dem Vorwurf, es fehle ihr an hauswirtschaftlichen Kenntnissen, wo doch ein verständiger Überblick über die Preise der Lebensmittel und täglichen Bedürfnisse den Mann eines andern belehren könnte. Selbst Goethe gibt in dieser Hinsicht die Verschrobenheit mancher Männer indirekt zu. In seinen „Werther" flicht er die Episode von Herrn M. ein, der seiner Frau für die Haushaltung 7 Gulden Wochengeld gab und keine Zulage gewährte, als die Familie zahlreicher wurde. Die Frau nimmt das Geld an und holt sich das Fehlende aus der Kasse ohne Wissen des Mannes; doch auf ihrem Sterbebett erklärt sie ihm den Sachverhalt, damit er nicht derjenigen, die nach ihr das Hauswesen zu führen habe, „vorschnüre", seine Frau habe mit 7 Gulden den Haushalt geführt.

Du wirst vielleicht sagen: „Hat Herr M. denn nicht auch Augen gehabt? Er mußte ja an seinen fünf Fingern abzählen können, daß mehr gebraucht wurde."

Allein ich muß dir mit Nein antworten. Er gehörte zu jenen Männern, die den Mehltopf und das unversiegbare Ölkrüglein der Witwe von Sarepta in ihrem Hause annehmen würden, ohne sich im geringsten zu wundern, und die Frau und Kinder gern schön gekleidet sehen und nichts dafür ausgeben wollen. Manche Frau sucht sich zu helfen, indem sie vorgibt, die verschiedenen schönen Dinge seien Geschenke von Paten, Großeltern und Tanten, oder sie habe es in diesem oder jenem Geschäft „halb umsonst" gekauft. Hüte dich vor einem solchen Vorgehen. Einmal würde dadurch etwas zwischen euch beide treten; dann würde es dich in beständiger Sorge erhalten und in dritter Linie könnte leicht das Leben einer andern Frau dadurch verbittert werden, denn hört Herr Meyer von Herrn Müller, daß sein Haushalt monatlich nur so und so viel kostet, so wird er einen so geringen Verbrauch auch von seiner Frau erwarten, und ist dies nicht möglich, so wird er übellaunig werden.

Ebenso gefährlich ist die Art, welche sich in ein frommes Mäntelchen hüllt und sich einredet, die Geheimtuerei, der kleine Betrug geschehe, um dem Gatten Verdruß zu ersparen. So handelte eine meiner Jugendfreundinnen. Sie hatte sich mit 20 Jahren mit einem ältern Juristen verheiratet. Ihr Mann meinte es recht gut. Er liebte seine Frau; aber er war sehr nervös und konnte über einen kleinen Fehler in den größten Ärger geraten. In den ersten Tagen nach der Hochzeit zerbrach die junge Frau eine Blumenvase, und ihr Mann war darüber den ganzen Tag ärgerlich. Nicht lange hernach hatte die junge Frau das Mißgeschick, eine kostbare Karaffe fallen zu lassen. Sie ließ durch das Dienstmädchen unverzüglich eine andere holen, brauchte dazu ihr kleines

Taschengeld und entnahm den Rest der Haushaltungskasse. Um dem Gatten „den Ärger zu ersparen," verrechnete sie in ihrem Haushaltungsbüchlein außergewöhnlich viel für „Verschiedenes"; auch der Posten für Zucker und Kaffee war ungewöhnlich hoch. Der Mann war sehr genau; er rechnete nach und sprach sich bitter über schlechte Rechnungsführung und unverständige Wirtschaft aus. Die Frau schwieg, obwohl es jetzt hohe Zeit gewesen wäre, alles aufzuklären. Sie wurde verschüchtert, er unfreundlicher. Allmählich stürzte sie sich in kleine Schulden, immer sich einredend, sie dürfe zu diesem und jenem jetzt nicht Geld verlangen, sie könne es im Frühling, im Sommer aus den Ersparnissen des Haushaltungsgeldes begleichen, oder dann an diesem oder jenem Tage ihrem Manne alles anvertrauen, was aber immer wieder nicht geschah. Zum großen Glücke kam die Schwiegermutter auf Besuch, bevor „der Karren ganz zerfahren" war. Sie merkte sehr bald, daß es zwischen den Eheleuten nicht so stand, wie es hätte sein sollen. Durch ihre Herzensgüte hatte sie schnell der Schwiegertochter Herz gewonnen, und ihrer Klugheit gelang es, die beiden Gatten zur Einsicht zu bringen. Die Frau lernte haushalten, ohne in steter Angst zu leben, und der Mann zügelte seine Erregtheit. Keines entnahm der Kasse Geld, ohne zu berechnen.

Nimm dir vor, liebe Enkelin, nie und nimmer, auch nicht aus sog. guter Absicht zu einer Notlüge oder zu Winkelzügen Zuflucht zu nehmen. Lieber entbehre etwas, nütze das Kleine aus und bewahre dein gutes Gewissen. Goethes Wort:

„Weh der Lüge; sie befreiet nicht
Wie jedes andre wahrgesprochne Wort
Die Brust; sie macht uns nicht getrost" ...

gilt auch und in ganz besonderer Weise von den Winkelzügen in der Ehe.

Suche deine Freude nicht draußen in der Welt, sondern in deinen vier Wänden. Die Frucht des gegenseitigen Vertrauens und der beidseitigen Sparsamkeit ist das süße Bewußtsein, auf eigenen Füßen zu stehen. Und wenn auch einmal eine Meinungsverschiedenheit sich geltend macht, so trage nichts hinaus auf die Gasse. Laß keine dritte Person zwischen dich und deinen Gatten treten, sondern handle nach des Dichters Wort:

„Wenn es dir übel geht, nimm es für gut nur immer,
Wenn du es übel nimmst, so geht es dir noch schlimmer.
Und wenn der Freund dich kränkt, verzeih's ihm und gesteh:
Es ist ihm selbst nicht wohl, sonst tät er dir nicht weh.
Und kränkt die Liebe dich, seis dir zur Lieb ein Sporn,
Daß du die Rose hast, das merkst du erst am Dorn."

Doch für heute genug, mein liebes Kind! Der Flachs, den ich gesponnen, ist reichlich lang geworden. Gott behüte dich und gebe dir an Glück ein volles Maß.

Das wünscht

deine treue Großmutter
M. Holzmann.

## Jugend und Blumenpflege.

(Nachdruck verboten.)

Den Sinn und das Interesse für Blumenpflege bei den Kindern zu wecken, sollte sich jede liebevolle Mutter zur Pflicht machen. Allerdings hat ja in neuerer Zeit auch die Schule da und dort versucht, für regere Blumenpflege bei Kindern zu wirken, aber dem was die Schule gebietet, fehlt gewöhnlich der Reiz der Freiheit und des „Heimeligen". Wo die Mutter nicht Freude an der Pflege der Blumen hat, wird das Kind selten durch die Schule zur Blumenfreundin erzogen. Früher, als die Jugend noch nicht allem möglichen Sport huldigte, wußte sie viel besser mit Blumen umzugehen. Wie freuten wir uns als Kinder an einer kleinen Schulakazie, nachdem wir entdeckt hatten, daß diese Pflanze jeden Abend ihre kleinen Blätter zusammenlegte, wie Kinderhändchen, die sich vor dem Einschlafen zum Gebete falten. Und wie groß war unser Staunen und unsere Freude, wenn aus

einem Weidenkätzchenstrauß, den wir nach Hause gebracht hatten und den Mutter dann in den Garten pflanzte, nach kurzer Zeit grüne Blätter sproßten und ein kleines Gebüsch daraus entstand! Besonders wunderbar erscheint es aber den Kindern, wenn irgend welche Kerne zum Treiben gebracht werden, wenn z. B. aus in die Erde gebrachten Traubenkernen wirkliche Ranken entstehen. Bei gutem Sonnenschein können acht solcher kleiner Kerne die Fläche eines ganzen Fensters mit Ranken bedecken.

Früher wurde auch das Myrtenreis oft als sinniges Geschenk jungen Mädchen gegeben. Natürlich war es nicht beim Gärtner gekauft, sondern stammte von einer lieben Freundin oder Verwandten, und man kannte den Baum genau, von dem dieser Ableger genommen war. Ein Weinglas, dem der Fuß abgebrochen war, diente dann als schützende Bedachung für das zarte Pflänzchen. Wie im Gleichnis der hl. Schrift die klugen Jungfrauen das Öl ihrer Lampen hüteten, so behüteten verständige Backfischchen ihr Myrtenbäumchen. Und wenn auch in unserer modernen Zeit nicht jedes Mädchen berufen ist, den Myrtenkranz zu tragen, so wäre ihnen doch zu empfehlen, so ein junges Myrtenreis im kleinen Topf aufs Fensterbrett zu stellen und über sein Gedeihen zu wachen. Natürlich soll es nicht bei der Myrte allein bleiben.

Auf Spaziergängen mache man die Kinder aufmerksam auf schöne Gartenanlagen und auch auf die in den Dorfgärten oft vorhandenen, wunderschönen Blumen. Diese Leute geben wenig oder gar kein Geld dafür aus, denn die genügsamen perenierenden Pflanzen ziehen sich von selber und Fehlendes wird durch Austausch erworben.

Wenig erzieherisch wirkt aber die Luxusblumenpflege, wie sie in reichen Häusern üblich ist. Da bekommt das Kind die Blumen erst dann zu sehen, wenn sie vom Hausgärtner im Gewächshause so weit gebracht sind, um im Salon Aufstellung zu finden. Bei Zentralheizung und Gaslicht können sie aber ihre Schönheit nicht lange behalten; nach wenigen Tagen schon werden sie traurig ihre Blätter hängen lassen und wieder in gärtnerische Obhut zurückgebracht werden müssen, um anderen Opfern Platz zu machen. Kinder, die in solchen Häusern aufwachsen, haben gewöhnlich kein Interesse für Blumenzucht.

Im hohen Norden bei den Schweden wird im Studium der Botanik und in der Blumenpflege weit mehr getan als bei uns. Die vielen bunten Blumen, die man dort überall in Gärten, Anlagen und auf Kirchhöfen zieht, werden mit großer Sorgfalt gepflegt und geschont, denn sie sind ja Kinder der Fremde und nicht an das dortige Klima gewöhnt. Sie wurden als junge Pflanzen dorthin versetzt, und wenn die kurze Blütezeit vorüber ist und der Herbst zu Ende geht, so ist der Erfrierungstod unvermeidlich. Um diesen möglichst lange hinauszuschieben, pflegen die Gartenbesitzer ihre bunten Beete allabendlich mit weichen Decken zu schützen. Im Winter findet man dort in den Zimmern den schönsten Blumenschmuck, besonders Rosen. Weil die Natur dort mit ihren Geschenken karger ist, sind die Menschen für solche Gaben viel dankbarer und so sorglich in der Blumenpflege.

Auch die geschnittenen Blumen, die als Strauß in der Vase stehen, bedürfen der Pflege und es ist wohl angebracht, daß man auch die Kinder hiefür interessiere. Blumensträuße, an die sich eine liebe Erinnerung knüpft, können lange Zeit in gutem Zustande erhalten bleiben, wenn man sie im richtigen Moment aus dem Wasser nimmt, um sie dem trockenen Verwelken zu überlassen. Natürlich müssen fleischige Pflanzen, wie alle Zwiebelgewächse aus solchem Strauß entfernt werden. Eine Braut, die sich ihr Hochzeitsbouquet bewahren will, hat es nur am nächsten Morgen aus dem Wasser zu nehmen, die Stengel sogleich abzutrocknen und den Strauß in lose Watte zu verpacken; noch nach vielen Jahren wird man seine einstige Gestalt und Schönheit erkennen.

**Daß die Blumenpflege auf die Gemütsbildung einen günstigen Einfluß hat, ist eine unbestreitbare Tatsache. Man muß an seine Pfleglinge denken und wird dadurch abgeleitet, sich allzuviel mit dem eigenen Ich zu beschäftigen.**

**Wer die Blumen liebt und sie hegt und wartet, der hat in der Regel auch ein warmfühlendes Herz für seine Mitmenschen.**

**Berthold Auerbach legt in seiner reizenden Erzählung „Barfüßele" der Landfriedbäuerin, als ihr Sohn Johannes auszog, eine Frau zu suchen, nicht umsonst die Worte in den Mund: „Gib acht, ob ihr Blumen gedeihen, da steckt viel drin, mehr als man glaubt!"**

## Haushalt.

**Milch bei der Sommerhitze längere Zeit kühl zu erhalten.** Wie Geheimrat Dr. Ziegler in der „Zeitschrift für ärztliche Fortbildung" mitteilt, beruht die Methode, Flüssigkeiten in Gefäßen kühl zu erhalten, auf dem Prinzip, daß durch Verdunstung Kälte erzeugt wird. Man umhüllt die Flasche mit reinem, losen, wasseraufsaugenden Stoff, z. B. Watte oder weichem Baumwoll- oder Leinenstoff, den man anfeuchtet, und stellt sie so auf einen tiefen, mit Wasser gefüllten Teller. Wenn man außerdem noch vorher die Flasche unter der Wasserleitung soviel wie möglich abkühlen läßt, erzielt man für lange Zeit eine kühle Temperatur.

**Braune Chevreauschuhe aufzufrischen.** Ist die Farbe der Schuhe unansehnlich geworden, so muß sie durch gründliches Bürsten mit warmem Wasser und Schmierseife entfernt werden. Hierauf werden die Schuhe mit einer in jeder Schuhhandlung käuflichen Farbe neu gefärbt. Die Schuhfarbe muß jedoch zwei- bis dreimal nach jedesmaligem Trocknen aufgetragen werden.

Da sich bei **ripsseidenen Bändern** das Muster beim Waschen bisweilen verzehrt, so behandle man sie auf folgende, als vorzüglich erprobte Weise. Man legt die Bänder glatt zusammen, taucht sie in eine Lösung von Gallseife und heißem Wasser, die aber abgekühlt sein muß, und legt sie dann glatt auf ein Brett, um sie mit einem Wattebausch, der immer aufs neue in die Gallseifenlösung getaucht wird und wenn nötig zu erneuern ist, erst links, dann rechts zu streichen, bis das Band sauber ist. Die Bänder dürfen nie gedrückt oder gepreßt werden. Man spült sie in lauwarmem Essigwasser, legt sie zwischen leinene Tücher und bügelt sie zwischen diesen, solange sie noch feucht sind.

**Lack für bouchierte Flaschen.** Um schwarzen Lack zu erhalten, schmilzt man 4 Teile Kolophonium mit 2 Teilen Paraffin und mischt 19 Teile Kienruß darunter. — Roter Lack wird auf folgende Weise bereitet: 150 Gr. Schellack wird mit 60 Gr. Harz geschmolzen, dann vom Feuer weggenommen und mit 90 Gr. Terpentin, 90 Gr. Kreide und 40 Gr. Zinnober gemischt. Die vorher verkorkten Flaschen werden mit dem Hals in die warme flüssige Masse getaucht. H.

## Küche.

### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: † Sommersuppe, † Schweins-Rouladen, Kohlraben, Gebratene Kartoffeln, † Himbeer-Kaltschale.

Dienstag: Eiergerstensuppe, Kalbs-Ragout, Nudeln, Birnenkompott.

Mittwoch: Petersilien-Suppe, * Saftfleisch, * Wirsing, * Apfelkuchen mit Brot.

Donnerstag: Königinsuppe, Schweins-Kotteletten, * Bohnen mit Parmesankäse, * Obstcreme.

Freitag: * Rote Reissuppe, † Schellfisch mit Senfsauce, Kartoffeln in der Schale, Omelette soufflée.

Samstag: Fleischbrühe, Gesottenes Rindfleisch, † Gedämpfte Tomaten, † Kartoffelpfannkuchen.

Sonntag: Eierstichsuppe, † Pilze im Reisrand, * Gefülltes Poulet, Salat, † Aprikosentorte.

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

### Kochrezepte.

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

**Rote Reissuppe.** Etwa 100 Gr. Mailänderreis wird in siedendem Wasser blanchiert, auf einem Sieb angerichtet und gut abgetropft; nach Belieben kann man den Reis dann in etwas frischer Butter dünsten und mit heißem Wasser 20—30 Min. kochen oder auch ungedünstet mit Fleisch- oder Knochenbrühe weich kochen. Indessen werden einige zerrissene Tomaten mit sehr wenig Wasser und einer Bratengarnitur zu Brei verkocht, durchgestrichen und mit der Suppe fertig gekocht. Man fügt noch Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu und richtet es zuletzt über einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" an.

**Gefülltes Poulet.** Für 4—6 Personen. 1 Poulet de Presse, 1 Eßlöffel Salz, 1 Stück Butter, 1 Eßlöffel Fett, Bratengemüse, 1 Tasse Bouillon. Fülle: Die Leber des Poulet, 2 Brot-

chen, 1 Eßlöffel Speck, 1 Ei, Zwiebeln u. Grünes, Champignons oder Trüffeln, Salz und Pfeffer. In das hergerichtete Poulet gibt man folgende Fülle: Die Brötchen werden in Fleischbrühe eingeweicht, ausgedrückt, mit der Leber des Poulets und dem Speck fein verwiegt, feine Schalotten und Petersilie, sowie Salz und Pfeffer und das Ei darunter gemengt. Nach Belieben kann man noch verwiegte Champignons oder Trüffeln zugeben. Nachdem das Poulet gefüllt, dressiert und gesalzen ist, wird es mit dem heißen Fett und Bratengemüse in den heißen Bratofen gestellt und unter öfterem Begießen so lange gebraten, bis der Fond eine schöne gelbe Farbe angenommen hat. Dann gießt man etwas Bouillon zu und brät das Poulet unter fleißigem Begießen weich (1¼—1½ Stunden). Zubereitungszeit: 2½ Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

**Saftfleisch** (österreichisch). Zeit 1½ Stdn. 1 Kilo Rindfleisch (Huft), 2 bis 3 mittelgroße Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 100 Gr. zerbröckelte frische Butter. Das Fleisch wird von Knochen und Haut befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, geklopft und je zwischen zwei einige Tropfen Olivenöl gegossen. Man läßt die Schnitten ½ Stunde ruhen, gibt in ein gut schließendes Kochgeschirr abwechselnd frische Butter, die Zwiebeln, eine Lage Fleischschnitten, dann Salz und Pfeffer. Die Butter muß den Abschluß bilden. Das Fleisch wird ohne Zugabe von Flüssigkeit auf schwachem Feuer in einer Stunde zugedeckt weichgedämpft. Im Selbstkocher vorzüglich.

Aus „Gritli in der Küche".

**Estragon-Essig** zu Salaten und Saucen. Drei Hände voll abgestreifte Estragonblätter werden in ½ Liter Essig drei Tage an der Sonne destilliert, dann durchgeseiht und in Flaschen verkorkt.

**Wirsing** (Kohl). Für ein feineres Gericht eignen sich am besten kleine, feste Köpfchen. Man trennt die äußeren Blätter ab, bis man das gelbe Herz behält, reinigt dies, schneidet die dickeren Rippen etwas ab, wäscht den Wirsing gut und kocht ihn in siedendem Wasser weich, ohne ihn zerfallen zu lassen. Mittels Schaumlöffel nimmt man die Köpfchen heraus und läßt sie ablaufen. Dann macht man Butter oder Fett heiß, dämpft etwas kleingeschnittene Zwiebel darin dunkelgelb, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und bratet einen Löffel Mehl darin hellgelb. Nun gibt man Salz, wenig Pfeffer und Muskat hinzu und füllt mit Bouillon auf, läßt diese Sauce tüchtig durchkochen, legt den Wirsing wieder hinein, begießt ihn häufig mit der Sauce und richtet an.

**Bohnen mit Parmesankäse.** Die jungen Bohnen zieht man ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie so ganz in Salzwasser weich, dann ordnet man sie kranzförmig wie Spargel auf einer runden Schüssel und serviert sie mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse, indem man Schinken, geräucherten Lachs, Kotteletten u. dergl. dazu gibt.

**Obstcreme.** Man treibe 180 Gr. frisches Obst, seien es nun Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche oder Orangen, durch ein Sieb, verrühre es mit dem gleichen Gewicht an gesiebtem Zucker sehr lange und recht schaumig und gebe 8 Gramm aufgelöste Gelatine und den Schnee von 6 Eiweiß dazu. Fülle es in eine mit Mandelöl ausgepinselte Porzellanform, stelle es kalt und stürze es.

Aus Pröpper: „Das Obst in der Küche".

**Apfelkuchen mit Brot.** Man bestreicht eine Form mit Butter oder Palmin, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, füllt sie schichtweise mit geriebenem Weiß- oder Schwarzbrot sowie Apfelscheiben (das Brot darf aber nicht frisch sein), belegt jede Schicht mit frischen Butterflöckchen (die letzte Schicht muß Brot sein) und backt den Kuchen bei guter Hitze. Wenn derselbe halb gar ist, so gibt man darüber einen Guß aus ¼ Liter saurem Rahm, 110 Gramm Zucker, 50 Gramm geriebenen Mandeln und 4 Eidottern, läßt nun vollends gar backen und verziert den Kuchen mit Häufchen von eingemachten Früchten.

Aus „Häusl. Konditorei" von Pröpper.

## Eingemachte Früchte und Gemüse.

**Gelee aus Falläpfeln.** Die unreifen Äpfel werden gesäubert, nicht geschält, in die Pfanne gelegt, Wasser darauf gegossen, bis es übersteht, dann zerkocht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wird in ein grobmaschiges, leinenes Tuch getan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wird hierauf mit Zucker zu Gelee gekocht. Auf 1 Liter Saft 400 Gr. Zucker; dies läßt man etwa drei Viertelstunden kochen. Diese unreife Apfelgelee hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für Kinder und Erwachsene. Die Herstellung ist sehr billig.

**Birnenhonig.** Den besten Honig gewinnt man von den Römerbirnen und Rosaletten, doch kann jede andere Birne dazu benutzt werden; ist sie nicht süß, kann man etwas Zucker beigeben. Man bekommt auch bei den Landwirten schon gepreßten Birnenmost. Sonst kocht man die geschälten Birnen weich und läßt den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel abtropfen. Der gewonnene klare Saft wird dann so lange gekocht, bis sich ein dickflüssiger, brauner Honig gebildet hat. Er hält sich in Töpfchen gefüllt sehr gut.

„Kochrezepte bünd. Frauen."

**Senfgurken.** Große völlig ausgewachsene Gurken, die schon ziemlich reif sein dürfen, werden geschält, in Hälften zerschnitten, dann mit einem silbernen Löffel von Mark und

Kernen befreit und in beliebig große Stücke zerteilt; dann bestreut man sie dicht mit Salz und läßt sie über Nacht stehen, oder man kocht sie in Salzwasser einmal auf und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, trocknet sie mit einem sauberen Tuche ab, schichtet sie in Gläser oder Steintöpfe mit dazwischengestreuten Senfkörnern, Estragon-, Basilicum- und Lorbeerblättern, Schalotten, würflig geschnittenem Meerrettig, Pfefferkörnern, Piment, einigen Nelken, nach Belieben auch spanischem Pfeffer und Muskatblüte. Hierauf kocht man Weinessig mit Salz, auf 1 Liter Essig 1 Eßlöffel Salz gerechnet, gießt ihn nach dem Auskühlen über die Gurken, schüttet ihn am folgenden Tage wieder ab, siedet ihn abermals auf und wiederholt dieses Aufkochen drei Tage hintereinander, indem man ihn jedesmal erkaltet über die Gurken gießt. Schließlich bindet man den Topf zu und verwahrt ihn an einem kühlen Ort. Man kann die Gurken nach Verlauf von 2—3 Wochen in Gebrauch nehmen.

**Salzbohnen.** 5 Kilo Bohnen, 300 Gr. Salz, 2 Dzl. Wasser. Die abgefädelten sauber gewaschenen Bohnen werden in einem großen Geschirr mit dem Salz und Wasser so lange geschüttelt und gewendet, bis das Salz sich aufgelöst hat. Man kann diese Arbeit ohne Schaden öfters unterbrechen. Nach 2 bis 3 Stunden werden dann die Bohnen in große Steintöpfe oder in ein ausgebrühtes Holzfäßchen fest eingeschichtet. Über die Bohnen, zwischen welche man auch Bohnenkraut (Laturei) legen kann, wird ein sauberes Tuch und darauf ein passender Holzdeckel gelegt, auf welchen man einen mindesten 10 Kilo schweren Stein setzt. In einigen Tagen wird das sich bildende Salzwasser die Bohnen bedecken. Entnimmt man dem Gefäß eine Portion Bohnen, so werden Tuch, Holzdeckel und Stein gewaschen und die Bohnen wieder damit bedeckt. Vor dem Kochen wäscht man die Bohnen, legt sie über Nacht in Wasser ein, gibt sie ohne Salz mit viel (2—3 Liter) Wasser aufs Feuer. Sie werden etwa ½—1 Stunde (je nach der Größe der Bohnen) gekocht, abgeseiht und in heißer Butter mit den üblichen Zutaten gedämpft. Das Abseihwasser kann man für Suppen, an Kartoffeln etc. verwenden.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

## Gesundheitspflege.

**Verunreinigung der Luft durch Staub.** Der Staub spielt eine große Rolle inbezug auf Gesundheit und Krankheit, wenigstens gilt dies für gewisse Sorten von Staub. Vor allem ist da der gröbere Staub, wie er vom Wind auf der Straße aufgeweht wird, oder wie er im Zimmer bei der Reinigung entsteht, nicht gleichgültig für die Gesundheit. Der allerschädlichste ist der Steinhauerstaub, weil er scharfkantig und schwer ist und deshalb in der Lunge leicht zurückgehalten wird, wo er reizend und wundmachend wirkt. Sehr gefährlich ist auch der Staub in Stahlschleifereien. Infolge dessen war in früheren Zeiten die Lebensdauer der Stahlschleifer sehr kurz; die Leute wurden nicht älter als 35 bis 40 Jahre. Jetzt sind die Zustände in diesen Fabriken bedeutend besser geworden; es sind jetzt nicht nur ausgezeichnete Lüftungs-, sondern auch besondere Absaugevorrichtungen vorhanden, durch die der Staub von dem Orte, wo er entsteht, weggeführt und in einem starken Luftstrom fortgerissen wird, so daß er vom Arbeiter nicht eingeatmet werden kann.

Der gewöhnliche Staub wirkt weniger schädlich, er kann aber bei empfindlichen Personen doch zu Erkrankungen Anlaß geben, weil Tuberkelbazillus darin vorkommen kann. Einem gesunden Organismus kann er nicht so leicht etwas anhaben, gelangt er jedoch in eine Lunge, die schon Verletzungen aufweist, so kommt es zu Erkrankung.

Wenn in der Luft kein sichtbarer Staub vorhanden ist, dürfen wir trotzdem nicht annehmen, daß sie staubfrei sei. Die Luft unserer Wohnräume kann z. B. sofort eine Menge Stäubchen erscheinen lassen, wenn die Sonnenstrahlen in ein im übrigen verdunkeltes Zimmer hereinfallen. Dieser organische Staub, der durch Abnutzung des Schuhwerks und der Kleider, durch Reinigung des Fußbodens, der Möbel etc. entsteht, ist weniger schädlich; trotzdem sollen wir suchen, ihn möglichst zu vermeiden. Dies können wir durch fleißige Lüftung und ferner dadurch, daß wir unsere Fußbodenbeläge aus haltbarem Material, wie z. B. Linoleum herstellen.

Nützlich zur Staubverhinderung auf ungepflasterten Straßen ist das Teeren derselben oder Benetzung mit Lösungen wasseranziehender Stoffe, die dauernd feucht halten. Gepflasterte Straßen sollen ebenfalls unter Anwendung von Feuchtigkeit reingehalten werden.

Naturgemäß ist die Luft auf dem Meere sehr rein, ebenso in den Alpen, wie überhaupt auf Bergeshöhen. Auch nach dem Regen ist die Luft rein, da er den Staub niederschlägt.

## Gartenbau- und Blumenzucht.

**Die Schwarzwurzel.** Die Schwarzwurzel (Scorzonera hispanica) will fruchtbaren, sandigen, gut tief umgegrabenen Boden; schwerer Boden muß vorher mit Sand vermischt werden. Der Samen wird im August oder im Frühjahr in 5—6 Cm. tiefe und 50 Cm. von einander entfernte Rinnen gesät und 2½ bis 3 Cm. hoch bedeckt. Hat der Boden keine Feuchtigkeit, so muß er angegossen werden.

Nach zwei bis drei Wochen werden die zu dicht aufgegangenen jungen Pflanzen auf 15 Cm. verzogen, später immer vom Unkraut reingehalten und gelockert. Wo Mäusefraß zu befürchten ist, sät man besser im Frühjahr auf im vergangenen Herbst gedüngtes Land. Die im August gesäten Wurzeln werden im Herbst des nächsten Jahres brauchbar, die im Frühjahr gesäten läßt man gerne zwei Jahre an der Stelle. Ehe im Herbst starke Fröste eintreten, wird der Winterbedarf aus der Erde genommen und im Keller eingeschlagen. Die Beete sind mit Streue zu bedecken.

Haferwurzel ist zu behandeln wie Schwarzwurzel, ebenso die Zuckerwurzel, nur daß man letztere so zeitig als möglich aussät.

**Nüßlisalat oder Rapunzel** wird für den Winterbedarf im August bis Ende September gesät, entweder zwischen Winterkohl oder breitwürfig auf Beete. Der gewöhnliche Rapunzel ist der kleinen Blätter wegen mancherorts beliebter als der breitblättrige, vollherzige Holländer. Der Samen muß sehr feucht gehalten werden.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

66. Ich glaube, daß eine **Kochkiste** billiger im Gebrauch ist, als der Bieler Sparkocher. Dafür kochen sich in letzterem verschiedene Gerichte, wie Kartoffeln und grüne Gemüse, im Dampf viel schmackhafter, als wenn sie zum Garwerden in die Kochkiste gestellt werden. Einer einfachen Familie würde ich die Anschaffung einer Kochkiste empfehlen.

Marie.

67. Der „Ratgeber" Nr. 15 hat Ihre Frage unter der Rubrik „Haushalt" zum Teil bereits beantwortet. Gegen **Insektenstiche** ist das Betupfen mit Salmiakgeist ein bewährtes Mittel, vielleicht hilft es auch in Ihrem Falle. Ferner verhütet trockenes Reiben mit Tormentilseife das Anschwellen bei gestochenen Stellen ebenfalls, wenigstens bei Mückenstichen. St.

67. Einer Dame, die in Italien reiste und auch sehr von **Flöhen** geplagt war, wurde dagegen folgendes einfache Mittel empfohlen: 100 Gr. Insektenpulver werden mit 300 Gr. (95 %) Spiritus in einer Flasche angesetzt, gut durchgerüttelt und drei Tage an der Sonne oder Ofenwärme durchziehen lassen. Filtriert, wird die Flüssigkeit mit einer Parfümspritze an die Wäsche gespritzt, bevor man sie anzieht. — Als wir unsern Hund von Zeit zu Zeit damit behandelten, war er gegen Flöhe durchaus gefeit. S.

68. **Likör von Cassis.** Auf 8 Flaschen Kirschwasser kommen 6 Kilo Früchte, ein Teller voll Himbeeren und eine Handvoll Cassisblätter. Die Johannisbeeren, sowie die Himbeeren werden zerdrückt und die Blätter klein zerpflückt. Dann kommt alles zusammen in eine große Flasche, der Kirsch wird darüber gegeben und gut zugebunden. Während sechs Wochen wird diese Mischung an die Sonne gestellt. Nach dieser Zeit wird das Angesetzte filtriert. Auf dieses Quantum werden nun 4 Kilo Zucker zu Sirup gekocht und erkaltet mit dem Cassis vermischt, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Dies ist ein altes, feines, französisches Rezept, das jeden Feinschmecker befriedigen wird. Frau B.

69. Wenn es sich nur um kleine Reparaturen, wie Rauchrohr etc. handelt, können Sie solche bei jedem Spengler machen lassen. Andere **Ersatzteile** liefert Ihnen vielleicht ein Geschäft, wo solche Herde zu beziehen sind. E.

70. Heller gewordene **Haar-Ersatzteile** lassen sich nicht selbst färben. Fragen Sie bei einem Coiffeur an. C. C.

### Fragen.

71. Kann eine w. Abonnentin mir einen Rat geben, wie sich aus einem schönen, hellgrauen Kleid ein **Flecken** entfernen läßt, der dadurch entstand, daß man einen ganz kleinen mit reinem, kalten Wasser reinigen wollte? Der kleine Flecken verging, aber es entstand ein viel größerer durch das Wasser. Im Geschäft, wo ich den Stoff kaufte, ließ ich ihn dekatieren; ob es wirklich geschehen ist, weiß ich nicht. Besten Dank zum voraus. N. R.

72. Weiß eine freundliche Leserin, wie kleinere **Tuch- und Möbelstoffabfälle** nutzbringend verwendet werden können? Hat z. B. jemand ein Muster für Hausschuhe? Die Arbeit darf aber nicht zeitraubend sein, da dafür nur 1—2 Abendstunden in Betracht kommen. Für freundliche Auskunft dankt im voraus L. L.

73. In unserm Neubau werden die Zimmerböden aus **Pitch-pine-Holz** hergestellt. Wie behandelt man diese Böden anfangs und wie später? Für gütigen Aufschluß dankt M. E.

74. Wir haben auf unserer Veranda **Peddigrohrmöbel**, die durch den Gebrauch grau und unansehnlich geworden sind. Kann man solche Rohrsessel selbst reinigen und mit was? J. L.