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

Band: 21 (1914)

Heft: 2

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 4.

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. 2. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 17. Januar 1914.

„Dein wahres Glück, o Menschenkind,
O, glaube doch mit nichten,
Daß es erfüllte Wünsche sind,
Es sind erfüllte Pflichten."

Gerok.

Der Salon*).

Nachdruck verboten.

Beim gründlichen Reinemachen des Salons kommen die verschiedenen Maßnahmen in Betracht, die schon früher eingehend behandelt worden sind, nur muß hier alles Material mit noch größerer Sorgfalt gehandhabt werden. Von den kleinen feinen Gegenständen, sowie von Büsten, Stuck, Schnitzereien u. drgl. wird der Staub zuerst mittelst weichen Bürsten oder Pinseln entfernt. Gegenstände von Glas, Porzellan, Alabaster oder Marmor werden am besten in ein Gefäß mit lauwarmem Seifenwasser, dem Borax zugesetzt wird, gelegt, eine zeitlang liegen gelassen und dann mit weichem Pinsel oder entsprechender Bürste gereinigt, in klarem Wasser gespült und sofort getrocknet. Auf diese Weise kann man die feinsten Gegenstände reinigen; Pinsel leisten prächtige Dienste, wo Tücher absolut versagen.

Ein Wort über die Vorhänge! Man nimmt sie sorgfältig ab, schüttelt sie im Freien aus, und legt zuerst jeden einzelnen der Länge, dann der Breite nach mehrmals zusammen, und heftet die Lagen mit großen Stichen zusammen. Dann legt man sie in das Waschgefäß. Nachdem man wiederholt lauwarmes Sodawasser, oder noch besser, reines, warmes Regenwasser darüber gegossen hat, und das schmutzige Wasser jedes Mal hat abfließen lassen, werden die feinen Vorhänge ausgedrückt, die anderen ausgerungen, geschüttelt und in einer guten Seifenlauge gekocht. Wenn sie aus dem Kessel kommen, werden sie durch reines kochendes Wasser gezogen, darauf in kaltem Wasser tüchtig gespült, mit Reisstärke leicht gestärkt und auf Gestelle, die sog. „Rahmen" gespannt. Sie sind dann nach dem Trocknen fix und fertig zum Gebrauch. Im anderen Falle

*) Wir führen die Serie belehrender Artikel über rationelle Reinigung und Instandhaltung des Hauses fort, um unsern Leserinnen im Laufe des Jahres damit ein abgeschlossenes Ganzes in die Hand legen zu können.

Die Red.

müssen sie vorsichtig auf der Leine getrocknet, dann mit warmem Wasser eingespritzt und gleich gebügelt werden. Behandelt man die Vorhänge nicht in der angegebenen Weise, so kommen sie meist „verzogen“ aus der Prozedur.

Der Salon kann, wie das Eßzimmer, eher nach Norden gelegen sein. Da die nördlichen Zimmer an und für sich einen kalten Ton haben, weil sie das Sonnenlicht entbehren, so muß mit warmen Tönen dagegen gewirkt werden. Man erzielt dies durch ein lichtes Gelb mit etwas Orange, oder durch ein schönes, helles Goldbraun, wie dies bei der Täfelung der Fall ist; auch Farben in Altrosa oder terra-cotta wirken warm. Sehr schön ist Weiß in Verbindung mit Gelb und Orange und reizend sieht Weiß mit Hell- und Dunkelgrün aus, wo auf warme Töne weniger reflektiert wird. — Bei Polstermöbeln wirken Farben in Resedagrün, Gobelinblau und damit verwandte Töne, sowie das moderne und jetzt so beliebte Blaugrün, sehr schön. In entsprechenden Farben — nur dunkler — sollten die Teppiche gehalten sein, damit Harmonie herrscht und dabei doch genug Kontrast, um dem Raum einen bestimmten Charakter zu geben. Für den Salon benützt man gewöhnlich einen großen Teppich oder mehrere kleine orientalische, die sehr vornehm aussehen.

Auf Piano und Tischen machen sich Handarbeiten, die das schöne Holz etwas durchscheinen lassen, sehr fein, z. B. in Point-lace oder Richelieu oder seidene Decken. Ich erinnere mich eines kleinen Empfangszimmers, in dem das Klavier quer in einer Ecke des Raumes steht und die Rückwand des Instrumentes dem Salon zugekehrt ist, da die Spielerin beim vortragen ungesehen zu sein wünscht. Der Pianosessel füllt also diese Zimmerecke aus, die Rückwand und der obere Teil des Klaviers sind mit einer olivgrünen Tuchdecke bedeckt. Auf dem Piano steht eine Büste des Hypnos, darunter, etwas seitwärts auf einem Ständer, eine Palme. Eigenartig, gewiß, aber einfach und einzigartig schön! — Als Vasen und Blumengefäße kommen hauptsächlich die von Kristall, italienische, Fayence oder Majolika in Betracht; als Kissen bemalte oder gestickte; als Vorhänge englische Tüllgardinen oder die feinen St. Galler Fabrikate u. a. Als Topfpflanzen verdienen den Vorzug die verschiedenen Palmen-Arten, Gummibäume, Zimmer-Koniferen, Farnkräuter oder sonstige Pflanzen.

Ein Schränkchen oder Gestelle mit den besten Büchern ihrer Art, Ansichten und anderen interessanten Gegenständen sind hier am Platze und — möglichst wenige Nippes. Man kann gerade diese am besten entbehren und wie viel Geld wird für dieses oft so sinnlose Zeug verschwendet!

Noch ein Wort über Wandschmuck: Schöne Bilder, schöne Spiegel oder besser noch, keine solchen. Die Menschen sollen der schönste Schmuck sein, und der Ton, der aus dem Herzen dringt, soll das Zimmer beleben. Fehlt dieser, so wird das Zimmer trotz allen warmen Farbentönen „kalt“ bleiben.

* * *

Badezimmer, Klosett, Korridore. Das Badezimmer sollte mit Ölfarbe angestrichen und die Wände, etwa zu ein Drittel der Höhe, mit Kacheln belegt sein. Auch der Fußboden sollte mit Kacheln oder Fliesen belegt werden, weil er so am leichtesten sauber zu halten ist. Die Wanne sei weiß und so einladend aussehend, daß es eine Freude ist, hineinzusteigen. Nach der Benützung lasse der Badende stets sofort das Wasser ablaufen und bürste die Wanne mit reinem Wasser einstweilen aus, damit nichts Unsauberes an den Wänden haften bleibe. Die Rücksicht auf andere sollte jedermann dazu treiben, diesen Raum so rein als möglich zu hinterlassen. Zu diesem Zwecke sollte, was zum reinigen gebraucht wird, in einem Schränkchen im Badezimmer aufgestellt sein. Die Badewanne sollte nach jedem Gebrauch mit heißem Sodawasser oder Seifenlauge gereinigt und jeweilen klares, heißes Sodawasser in die Abflußröhre gegossen werden,

um den Ansatz in der Röhre und folglich allen Geruch zu vermeiden.

Wo im Klosett noch keine Wasserspülung vorhanden, wird eine Kanne mit Wasser aufgestellt, sowie ein Email-Behälter mit Pinsel. Da in diesem Falle der eingemauerte oder ein anderer Waschtisch fehlt, stelle man eine leichte Waschschüssel — aus Zinn zum Beispiel — auf, nebst Seife und Handtuch. In die Röhre wird einmal wöchentlich eine Lösung von Karbol oder Lysol gegossen, auch übermangansaures Kali leistet gute Dienste. Auf dem Lande wird in Ermangelung einer Wasserspülung am besten durch dürres Laub, Sägemehl oder Moos den üblen Gerüchen abgeholfen. Nur Zeitungspapier im Klosett aufzustellen, ist niemals gut. Wer hier absolut sparen will oder muß, stelle ein Kästchen auf, in dem je ein Stück Zeitungspapier und je ein Stück weiches unbedrucktes Papier zu liegen kommt, daneben hänge man das Rollenpapier auf. Der Fußboden dieses Raumes wird am besten mit Kacheln belegt, mit Ölfarbe angestrichen oder mit Linoleum bedeckt. Klosett sowie Badezimmer sind je heller, desto besser, und in beiden Räumlichkeiten muß für gute Lüftung und peinlichste Sauberkeit gesorgt werden. Für Menschen und Räume gibt es keine bessere Desinfektion, als die Reinlichkeit. Jung gewohnt, alt getan! Ein sauber gewaschener Mensch und ein sauber gehaltener Raum, reden eine deutliche Sprache, die nicht verfehlen kann, Eindruck zu machen und zur Nachahmung aufzumuntern.

Was die Korridore und das Vestibül anbetrifft, so müssen sie, je weniger Licht und Luftzufuhr sie haben, desto heller gehalten sein. Wo der Baumeister einen Wandschrank zu wenig hat erstellen lassen, gestalte man ev. eine Ecke des Korridors in einen solchen um, mittelst zwei gleich großen Eckbrettern. Das erste wird mit Schrauben versehen und etwa türhoch angebracht, das zweite zirka 40 Cm. vom Boden entfernt. An das erstere werden die verschiedenen Zimmerbesen gehängt, die ebenfalls zu diesem Zwecke oben am Stiel mit einem Schraubenhaken versehen sind. Auf das untere Brett kommt ein Kistchen mit den verschiedenen Pinseln, Bürsten und Tüchern oder dergleichen. Ein einfacher Vorhang von Leinwand oder anderem Stoff bedeckt das Ganze. Die Not und die Notwendigkeit sind zwei vorzügliche Lehrmeister: sie machen erfinderisch.

Ist ein Korridor sehr lang, so kann man diese Länge angenehm unterbrechen durch einen „Blumentritt“ oder Tisch mit grünen Topfpflanzen. In Ermangelung dieser genügt schon ein Gefäß, das man an der Wand aufhängen kann und je nach der Jahreszeit mit Blumen oder Zweigen füllt. In den Geschirrläden kann man billig solche Geschirre kaufen; mit Kapuzinern, Geranien, Margueriten oder auch nur mit Efeu gefüllt, wirken sie ganz reizend.

Im Vestibül oder Korridor ist auch ein Ständer für Mäntel, Hüte und Schirme unerläßlich, und ein Tisch mit Stuhl oder eine Sitzbank platzberechtigt. Es ließe sich noch vieles sagen, doch diese Winke genügen zur Anregung und individuellen Ausgestaltung. E. G.

„Der gedeckte Tisch“.

(Nachdruck verboten.)

Im Anschluß an die Ausstellung „Der gedeckte Tisch“ im Gewerbemuseum Zürich (s. Nr. 51 des „Frauenheim“) hielt jüngst Herr Dr. A. Baur daselbst einen Vortrag über das gleiche Thema. Er ging aus von der Erfindung des Porzellans im 18. Jahrhundert, durch welches der Tafelschmuck hauptsächlich wieder gepflegt wurde; dann rügte er u. a. das Protzenhafte im Wirtschaftsleben vor 30 und 40 Jahren, wo so oft der erzielte Theatereffekt im Speisezimmer auf falschem Reichtum beruhte. Heute ist man einfacher geworden und wo es noch nicht der Fall ist, rät der Referent, einmal die Möbel unserer Altvordern, soweit noch vorhanden, zu Ehren zu ziehen und man darf sicher sein, solide und weil einfache, auch geschmackvolle Tische und Stühle für unsere Räume zu finden. Auch

in das Eßzimmer gehört keine Schnörkelkunst, sondern Natürlichkeit. Diese soll darum auch bei den Gedecken beobachtet werden. Sie sollen sich, wie die Dekoration, dem Auge nicht aufdrängen, denn das Essen ist dem wahren Menschen nicht die Hauptsache und in der Dekoration soll sich die Gesinnung ausprägen.

Wie bei allen unseren Handlungen wird man beim festlichen Herrichten einer Tafel sein Empfinden fragen: Paßt das zu meiner Persönlichkeit, zu meinen Gästen? Aber man wird kein Pathos zeigen, kein Kostümfest auf der Tafel errichten wollen, wohl aber die selbstsichere Eleganz walten lassen, die die Gesellschaft mit Frohmut beherrscht. Wo die Mittel bescheiden sind, da doch nur ja das Einfache, die Wahrheit gelten lassen! Ein sichtbar waschechtes Tischtuch, einladende, wenn auch nicht teure Bestecke und Gläser, schlichte Blumen. Dabei ists den Gästen wohl und auch dem Gastgeber im Bewußtsein seiner Ehrlichkeit und nicht zu hoher Ausgaben.

Es ist nicht unbedingt leicht, die geforderte Einfachheit mit gutem Geschmack zu verbinden, weil in den Ladengeschäften das Nötige oft kaum erhältlich ist, aber gerade das zwingt dazu, die Geschäfte zu erziehen zur Anschaffung dessen, was man kaufen will. Mit der dazu notwendigen Beharrlichkeit verschafft man dem verfeinerten Geschmack Eingang.

Nachdem sich der Vortragende so über allgemeine Grundsätze zu dem „Tischlein deck' dich" geäußert, ging er über zum speziellen Thema. Er redet im Interesse der Behaglichkeit nicht zu kleinen Tischen und Stühlen das Wort und bevorzugt die runde Tischform, deren Vorteile in der Gleichwertigkeit aller Plätze, der „Demokratie der Tafel" liegen, ferner in der angenehmen Ausschmückung, weil ein runder Tisch in der Mitte einen freien Raum gestattet, der zu großer dekorativer Wirkung ausgenützt werden kann. Die Stühle seien ohne Polster. Das Tischtuch sei nicht überdekoriert mit Spitzen, wenn auch Guipüren guten Effekt erzielen können. Reliefstickereien sind aus praktischen Gründen wegzulassen. Für den runden Tisch wirkt ein gleichgeformtes Tischtuch mit beschwerendem, nicht zu reichem Volant sehr hübsch. (Durch die Ausstellung erwiesen. D. Verf.) Es sei aber in allen Fällen, außer für den Theetisch, weiß in weiß gehalten. Das Falten der Servietten passe sich dem übrigen schlichten Arrangement an. Mühevoll erkünstelte Hunde- und Vogelfiguren aus Servietten wirken nur lächerlich. Das Besteck mache sich nicht breit und auffällig, ebensowenig die Gläser, welche weich in der Form und nicht hochstielig zu wählen sind.

Ein gut gedeckter Tisch soll uns anlachen wie ein Frühlingstag und zu diesem Zweck darf er nicht überladen sein. Blumenschmuck darf natürlich nicht fehlen, doch wird dieser, namentlich in der kalten Jahreszeit, der Kasse wegen vorteilhafter durch eine Schale mit farbig fein abgetönten Früchten ersetzt. H. F.

Vom teuren Essen.

(Nachdruck verboten.)

Die Teuerungskommission hat soeben als Resultat ihrer Arbeit eine Broschüre erscheinen lassen, betitelt „Die Lebensmittelteuerung und ihre Bekämpfung", deren Verfasser der bernische Stadtrat, Herr Hans Giger ist.

Teuerung ist ein relativer Begriff. Von Teuerung kann eigentlich erst dann geredet werden, wenn die Lebensmittel auf der ganzen Linie eine beträchtliche Preissteigerung erfahren haben. Wenn wir ehrlich sein wollen, so müssen wir gestehen: nicht die Nahrung überhaupt ist heute teuer, sondern die, die heute in der Mode ist. Wir haben z. B. einen ganz unverhältnismäßig großen Konsum von Kalbfleisch. Gesottenes Rindfleisch will heute beinahe niemand mehr essen.

Giger bemerkt in seiner Broschüre folgendes:

„Eine beredte Illustration liefert die Handelsstatistik in ihren Importzahlen für gelbe Erbsen, weiße Bohnen und Linsen, für welche Produkte wir mit Ausnahme

kleiner Mengen, die auf dem Lande gelegentlich noch für den Hausbedarf gezogen werden, fast ganz auf das Ausland angewiesen sind. Wie wenig diese einst sehr gebräuchlichen Hülsenfrüchte heute noch gefragt sind, ergibt sich daraus, daß im Jahre 1912 von allen drei Arten zusammen nur etwa 8,9 Millionen Kilo importiert wurden. In gewissen Gegenden der Schweiz wird auch das Rindfleisch fast ausschließlich als Bratenfleisch verwendet, speziell in den welschen Kantonen. Im Kanton Bern sieht es noch besser aus, indem der traditionelle Pot-au feu noch vielfach gebräuchlich ist. Dennoch wird auch schon geklagt, daß Rindfleisch zum sieden bedeutend weniger verlangt wird, als früher. Die Erkenntnis dieser Tatsache weist auch auf den Weg hin, der beschritten werden muß, um Abhilfe zu schaffen. Und hier ist es, wo Staat und Behörden heilsam mitwirken können mit der Unterstützung der Schule (obligatorische Kochkurse) und der Presse durch Aufklärung der Massen. Wenn die einseitige Bedarfsentwicklung im gleichen Verhältnis fortschreitet wie in den letzten Jahren, so muß sich notgedrungen die Teuerung in diesen Nahrungsmitteln weiter verschärfen, bis sie Dimensionen annimmt, welche für die Volksernährung geradezu von kathastrophaler Bedeutung werden können.

Ein fernerer Grund der Verteuerung liegt in der immer stärker werdenden Sucht der Hausfrauen, am Kochen Zeit zu sparen. Der Grund davon ist nicht immer Bequemlichkeit, sondern noch häufiger die Notwendigkeit, alle Zeit zur Verdienstarbeit zu verwenden. Da soll es schnell gehen, wenig Zeit und Brennmaterial brauchen und doch schmackhaft sein. Wer hat denn noch Zeit, drei Stunden Fleisch zu sieden? Also geht man hin und kauft schon fertige Sachen im Laden und meint, damit etwas erspart zu haben. Allein Weggli sind immer teurer als Brot und Delikatessen teurer als Fleischsuppe und Rindfleisch."

Mit vollem Recht rühmt Giger die Dienste, welche die „Kochkiste" der Hausfrau leisten kann. Aber auch zu dieser Art Speisezubereitung soll alles benutzt werden, was durch die Neuzeit an billigen und praktischen Nahrungsmitteln erzeugt wird, und das ist gewiß nicht wenig.

Über die Zukunft unserer Volksernährung äußert sich Giger folgendermaßen:

„Die Menschheit wird ganz sicher den Weg finden aus der gegenwärtigen etwas ungemütlichen Lage heraus. Neue Volksernährungsmittel von größter Bedeutung werden auftauchen und sich einbürgern. Das lehrt die Entwicklungsgeschichte der Kartoffel und aus neuerer Zeit darf die enorme Zunahme des Konsums vegetabilischer Fette erwähnt werden, wie sie aus der geradezu grandiosen Entwicklung des Bedarfs von Margarine und Kochbutter hervorgeht. Auch der Konsum von Reis hat zugenommen und Maisgerichte bahnen sich den Weg selbst in die germanischen Rassen hinein.

Ein Beispiel aus allerneuester Zeit über oft ganz plötzliche Neuerscheinungen in der Volksernährung bildet in Amerika, England und Norddeutschland der Konsum von Bananen und Bananenprodukten; im Osten haben wir die völlig märchenhafte Entwicklung des Konsums der Soyabohne, die seit dem russisch-japanischen Krieg mit der Erschließung von Korea und der Mandschurei in den dichtbevölkerten Ländern Asiens zu einem Nahrungsmittel von fundamentalster Bedeutung geworden ist. H. L., Bern.

Haushalt.

Erfrorene Kartoffeln und Äpfel taut man in der mäßig warmen Küche in kaltem Salzwasser auf. Auf 2 Liter Wasser rechnet man 150 Gr. Kochsalz. Fühlt man, daß die Äpfel, ebenso wie die Kartoffeln, dem Druck der Hand nachgeben, so sind sie aufgetaut, dann wäscht man sie in klarem Wasser nach. Äpfel trocknet man mit einem Tuche ab und verbraucht sie bald zum Kochen.

Zitronen aufzubewahren. Weißen, reinen Sand spült man gründlich mit frischem Wasser aus und läßt ihn trocknen. Dann schüttet man ihn in einen Steintopf und steckt die Zitronen so hinein, daß sie sich nicht berühren und ganz vom Sand bedeckt sind. Diesen Topf hebt man im luftigen Keller oder sonst einem kühlen Orte auf.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Spargelsuppe, *Schweinskoteletten mit Käse, *Spinat-Pastetchen, *Gebackene Kartoffelscheiben (Pommes soufflées), †Dänischer Zitronenkuchen.

Montag: Gerstenschleim-Suppe, Gebackene Kalbsbrust, *Rotkraut mit Kastanien, *Zwiebelkuchen.

Dienstag: Flädchensuppe, *Leber im Netz, Gedämpfte Rübli, †Scheiterhaufen.

Mittwoch: Weiße Mehlsuppe, Bratwürste, †Sauerkraut mit Erbsen, †Apfelbratlinge.

Donnerstag: Bouillon mit Ei, Gekochtes Rindfleisch, Rosenkohl, *Orangen-Schneeballen mit *Orangensauce.

Freitag: *Kartoffelsuppe mit Meerrettig, †Gefüllte Heringe, Salzkartoffeln, *Mais mit Äpfeln.

Samstag: Brosamensuppe, †Schweinspfeffer, Kartoffelstock, Endiviensalat.

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.

Kartoffelsuppe mit Meerrettig. 1 Kilo Kartoffeln, 30 Gr. Meerrettig, 50 Gr. Mehl, 50 Gr. Fett, 2 Liter Wasser, Salz. Die zugerichteten Kartoffeln werden halbiert, mit Wasser und Salz ½ Stunde gekocht, zerdrückt, und durch ein Sieb getrieben. Im heißen Fett wird das Mehl hellgelb geröstet, die durchgetriebenen Kartoffeln dazu gerührt und nochmals kurz aufgekocht. Vor dem Anrichten mischt man den fein geriebenen Meerrettig dazu. Man kann statt mit Meerrettig mit Majoran, Thymian, Rosmarin, Kapern, Salzgurken, eingemachten Tomaten, oder mit Käse etc. würzen und bekommt jedesmal eine andere Suppe.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Leber im Netz. 500 Gr. abgehäutete Kalbsleber wird aus den Adern geschabt, mit einem halben eingeweichten Brötchen, einer Zwiebel, einem Büschel Petersilie, Majoran und Salbei fein verwiegt und mit Salz, einer Prise Pfeffer, 2—4 Eiern und 2 Löffeln Mehl gemischt. Dann wird ein reines, frisches Kalbsnetz über eine kleine Bratpfanne ausgebreitet, die Leber hinein gebracht, die überhängenden Netzenden darüber gebogen und mit hölzernen Spießchen befestigt. So wird die Pfanne in den heißen Ofen gebracht und die Leber ½—¾ Stunden gebraten, wenn nötig ein wenig Fleischbrühe oder Bratensaft zugefügt und dann auf eine warme Platte gestürzt.

Aus „Bürgerliche Küche" von Frau Wyder-Ineichen.

Pikante Schweinskoteletten mit Käse. Bereitungszeit ½ Stunde. — Für 5 Personen. Zutaten: 5 Schweinskoteletten, 65 Gr. Butter, 125 Gr. geriebener Käse, ¼ Liter sauren Rahm, Salz, Paprika, 1 Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt. Die Koteletten klopfen, salzen und schnell in der hellbraunen Butter auf der einen Seite braten. Nun werden sie gewendet und auf der oberen Seite dick mit ¾ des Käses bestreut und unter fortwährendem Begießen fertig gebraten. Dann stellt man die Koteletten auf einer Platte warm. Nun gibt man in die Pfanne den Rahm nebst dem übrigen Käse, etwas Paprika und Salz, verkocht dies alles mit dem Bratenfett, fügt zuletzt 1 Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt bei, der die Sauce außerordentlich pikant und kräftig macht. Sie wird über die Koteletten gegossen und schnell serviert.

Rotkraut mit Kastanien. Das Kraut wird feingeschnitten und in zerlassenem Fett, worin man eine gehackte Zwiebel weichgeschwitzt hat, eine Weile geschmort. Dann fügt man Salz und einen Löffel Mehl hinzu, rührt das Kraut öfters um, gießt nach und nach ein wenig kräftige Fleischbrühe und ¼ Liter Weißwein oder Most zu, gibt ein Stückchen Zucker daran und läßt es ganz kurz einschmoren. Beim Anrichten garniert man es mit gerösteten und geschälten Kastanien, die man auch eine zeitlang mit dem Kraut dämpfen kann und darunter gemischt serviert.

Spinat-Pastetchen. Zu 5 Pastetchen verwiege man eine knappe Handvoll jungen rohen Spinat, drücke ihn etwas aus, und dämpfe ihn in Butter. Dann schlägt man das Weiße von 1—2 Eiern zu Schnee, nimmt den Spinat mit 4 Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und Zucker dazu, bestreicht die Förmchen mit Butter, füllt sie aber nur halbvoll, da die Masse hoch aufgeht, und bäckt sie sogleich.

Aus „Die harnsäurefreie Kost" von Margarete Brandenburg.

Mais mit Äpfeln. (Restengericht). Ein Teller voll übrig gebliebener Maisbrei wird mit etwas Zucker vermischt. Ein Teller feingeschnittene mürbe Äpfel, mit Zucker und Sultanrosinen gemischt, wird in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt, der Mais darauf gelegt und noch einige Butterstücklein obenauf gegeben, und im Ofen ½ Stunde gebacken. Schmeckt auch kalt gut.

„Flugbl. d. Schw. gem. Frauenvereins".

Orangen-Schneebälle. 250 Gr. vom besten Karoliner-Reis werden in siedendem Wasser 5 Minuten rasch gekocht und auf einem Sieb gehörig abgetropft. Inzwischen schält man vier süße, recht reife Orangen und entfernt sorgsam die dicke weiße Haut, ohne die

Frucht zu verletzen. Dann breitet man den mittlerweile trocken gewordenen Reis in vier gleiche Teile, auf vier mit Mehl bestreute kleine Puddingtücher, legt jedesmal in die Mitte von dem Reis eine der geschälten Orangen, nimmt das Tuch behutsam darüber zusammen und bindet es oben fest zu, so daß die Frucht ringsherum gleichmäßig vom Reis umgeben ist. Die vier Ballen legt man in ein großes Gefäß mit kochendem Wasser, wo sie bequem neben einander liegen können, kocht sie bei mäßiger Hitze 1½ Stunden, nimmt sie vorsichtig aus dem Tuch, bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit Orangen-Sauce zu Tisch.

Orangen-Sauce zu Puddings und anderen Mehlspeisen. Die Schale von zwei süßen Orangen wird auf 100 Gr. Zucker leicht abgerieben, der Saft der Früchte auf den Zucker gepreßt, letzterer in ¼ Liter alkoholfreiem Wein aufgekocht und die Sauce mit einem Theelöffel Kartoffelmehl verdickt.

Zwiebelkuchen. 375 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. frische Butter oder 60 Gr. kleinwürfelig geschnittener Speck, 15 Gr. Mehl, 3 Deziliter Milch oder Rahm, 3 Eier, Salz, Teig. Man belegt das Backblech mit Brotteig oder mit geriebenem Teig. Die geschälten Zwiebeln werden grob geschnitten und in Butter oder Speck mit etwas Salz weich gedämpft. Dann gibt man sie in eine Schüssel, streut Mehl und Salz darüber und rührt die Eier, zuletzt den Rahm hinein. Die Fülle wird auf den Teig gegossen, bis zum Rand aufgefüllt und der Kuchen ½ Stunde in starker Hitze gebacken. Er soll möglichst warm serviert werden. Die Fülle ist für einen mittelgroßen Kuchen berechnet. Das Eiweiß kann nach Belieben zu Schnee geschlagen werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Gesundheitspflege.

Folgende **Gesundheits- und Wirtschaftsregeln für den Winter** stellt G. Schneider in seiner „Gesundheitslehre" auf:

1. Sorge dafür, daß der Weg aus dem Ofen nach dem Schornstein immer frei ist, damit das giftige Kohlenoxydgas nicht ins Zimmer strömt!

2. Zum Anzünden des Feuers verwende nicht explodierbare Stoffe! Brennendes Petroleum lösche durch Bestreuen mit Asche!

3. Laß die Zimmerluft durch die Heizung nicht zu sehr austrocknen! Nötigenfalls stelle ein Gefäß mit Wasser in den Raum, damit sich dieses beim Verdunsten der Luft mitteile!

4. Öfen und Leitungsröhren der Zentralheizungen müssen sorgfältig vom Staub frei gehalten werden, weil dieser bei starker Erhitzung verkohlt und dann die Zimmer mit unangenehmem Geruch erfüllt, unter Umständen sogar die Atmungsorgane des Menschen schädigt.

5. Um gleichmäßige Erwärmung aller Teile eines Raumes zu erzielen, benutze nur solche Öfen, welche Leitungswärme spenden!

6. Gestatte dem Feuer nicht zuviel Zug, damit die Heizmaterialien möglichst vollständig ausgenützt werden!

7. Damit die im Feuerraume erhitzte Luft recht viel Wärme an das Zimmer abgeben kann, muß sie gezwungen werden, einen möglichst langen Weg durch dasselbe bis zum Eintritt in das Kamin zurückzulegen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein vorzügliches Mittel, beim **Keuchhusten** der Kinder anzuwenden, aber auch bei hartnäckigem Husten für Erwachsene zu gebrauchen, besteht in folgendem: Für 20 Cts. Anissamen, für 20 Cts. weißer Kandiszucker werden in 1 Liter Wasser gekocht, bis die Flüssigkeit hellbraun und bis zur Hälfte eingekocht ist. Durchgeseiht und abgekühlt, rührt man zwei Brausepulver hinein. Von diesem Saft wird den Kindern je nach der Stärke des Hustens öfter ein Löffelchen voll gegeben. Er wirkt außerordentlich lösend und hilft oft besser als manche teure Medizin.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Wenn im Januar die Kälte zunimmt, so wird der **Schutz der Überwinterungsräume der Pflanzen** verstärkt, indem man vor hochliegende Fenster Strohmatten hängt. Da aber Licht und Luft unter allen Umständen dienlich sind, die Pflanzen gesund zu erhalten, werden, wenn milderes Wetter eintritt, die Fenster sofort wieder geöffnet, um frische Luft und Licht einzulassen. Wer einen Thermometer im Überwinterungsraume aufhängt und etwas aufmerksam die Wärme des Raumes mit der Außenwärme vergleicht, wird auch bald in der Lage sein, richtig zu lüften und zu schließen.

Das einzige, was die Überwinterung gefährden kann, ist Wärme, die den Trieb vorzeitig anregt. Die Pflanzen wollen Ruhe haben im Winter. Je kühler der Überwinterungsraum gehalten wird, um so besser; die Pflanzen sollen in der vollen Winterruhe nicht gestört werden. 2—5° R. ist die passendste Temperatur. Wärme regt vorzeitig die Triebkraft an. Die Triebe in diesem Überwinterungsraum können aber nur krankhaft und dürftig werden, weil Licht zum Treiben fehlt. Dieses vorzeitige Treiben im Winter schädigt den gesunden, späteren Trieb im Freien.

Auch große Feuchtigkeit im Winterraume ist schädlich; zudem begünstigt die Feuchtigkeit das Faulen herabgefallener Blätter. Es bildet sich an Wänden, am Kübel, am Holz der Pflanzen Schimmel. Empfindliche krautige Pflanzenteile verschimmeln gänzlich. Kann der Raum hin und wieder — vielleicht alle drei Wochen einmal — soweit geheizt werden, daß die Luft trocknet, ist das sehr gut.

Aus „Gartenbuch für Anfänger".

Frage-Ecke.

Antworten.

101. **Grudeherde** sind sehr zu empfehlen, namentlich für größere Familien. Was schnell gekocht sein muß, macht man auf Gas- oder Petrolherd, das andere läßt sich vorzüglich schmeckend im Grudeherd kochen, braten oder backen, denn die neuen sind in jeder Hinsicht vervollkommnet. Ich habe wieder meinen alten Grudeherd in Gebrauch genommen, seitdem Grude leichter erhältlich ist. Die Depothalter der Grudeherde sorgen dafür, daß das Heizmaterial auch beziehbar ist. Ich koche für 3 Fr. ca. 1½ Monate (Mittag- und Abendessen, sowie warmes Wasser) für 3—5 Personen. Namentlich im Winter ist die Kochart sehr angenehm und man hat fast keinem Dampf in der Küche, die auch erwärmt wird durch den „Immerbrenner". Weitere Auskunft gibt gerne R. G.

102. Unser **Tannenbaum** dient nach Gebrauch den Vögeln als Unterschlupf. Speckstücklein, Nüsse, Brot bilden die „Zierde", die natürlich baldigst erneuert werden muß; allzulang bewundern sie den „Schmuck" nicht. Wer Freude hat, pflanzt einzelne Äste in einen Topf mit Erde und stellt ihn zwischen die Fenster, wo sich die Tannenzweige noch lange halten werden. R. G.

103. **Apfelstrudel** ist etwas anderes. Was Sie meinen, nennt der Österreicher „Scheiterbeigen", wir heißen es „Apfelcharlotte". Man bestreicht eine Kochplatte mit Butter, legt Brotscheiben darauf, deckt diese mit halbweich gekochten Apfelschnitzen, gibt Weinbeeren und Rosinen dazu, streut Zucker und Zimt darüber; dann kommt wieder eine Lage Brot, eine Lage Schnitze usw., bis alles aufgebraucht ist. Dann gießt man darüber Milch mit 2—3 Eiern und läßt die Charlotte im Ofen backen. Beim Anrichten bestreut man sie noch mit Zucker und Zimt. R. G.

103. Hier ein gutes Rezept zu **Apfelstrudel**. Auf ein Wirkbrett werden 5 Kellen voll Mehl genommen, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das nötige Salz und ein Ei dazugegeben und alles mit dem Mehl vermischt. Damit der Teig die rechte Dicke bekommt und nicht am Brette klebt, muß auch ein halbes Glas warmes Wasser beigefügt werden. Nun deckt man eine erwärmte Schüssel über den Teig und läßt ihn ruhen. Jetzt wird ein Tuch auf den Tisch gelegt, der Teig darauf genommen und mit den Händen so dünn als möglich ausgezogen. Darauf bestreut man ihn mit geriebenem Brot, gibt feingeschnittene Äpfel darauf und streut feinen Zucker, Zimt und Sultaninen oder Rosinen darüber. Dann legt man an einer Seite des Teiges den Rand um, hebt das Tuch hoch und läßt den Teig über sich zusammenrollen. Nachdem man in einer feuerfesten Schüssel ein Stück Butter zerlassen hat, legt man den Strudel schneckenförmig hinein und schiebt die Schüssel in den Ofen. Von Zeit zu Zeit muß sie herausgenommen und der Strudel mit der zerlassenen Butter in der Schüssel bestrichen werden, bis er eine rötlich-gelbe Farbe angenommen hat. Man kann auch, wenn die Äpfel, Zucker, Zimt und Sultaninen auf den Teig gebracht sind, die zerlassene Butter darüber gießen, dann aufrollen und in die Schüssel legen, darauf etwa 1 Liter siedende Milch darüber geben und den Strudel so lange backen, bis die Milch eingedünstet ist. So schmeckt er uns auch viel besser. — Statt Äpfel können auch Kirschen genommen werden. Ich glaube, daß dies das Rezept ist, nach dem Sie suchen.

Frau H.

1. Da es sich um einen gefütterten **Plüschmantel** handeln wird, der also von der Rückseite aus nicht gut bearbeitet werden kann, tun Sie gut, die Druckstellen zu befeuchten und das heiße Eisen darüber zu halten (nicht aufstellen!). Dann richten sich die Härchen wieder auf. Bürsten Sie den Mantel mit einer nicht zu harten Bürste gegen den Strich! Seidenplüsch ist empfindlich und man sollte keine solche Kleidungsstücke (Mäntel) tragen, wenn man viel sitzen muß (Wagen, Tram &c.).

Lisel.

2. In Nr. 21 des „Hauswirtschaftlicher Ratgeber" vom letzten Jahr wurden in dem Artikel „Wie heizt man seine Wohnung gut und billig?" beachtenswerte Ratschläge über rationelle **Heizung** gegeben. Sie werden dort Antwort finden auf Ihre Frage. Erika.

Fragen.

3. Kann mir jemand ein Mittel angeben, wie neue **Pfannen** behandelt werden, damit sie rostfrei bleiben? Eine Abonnentin.

4. Wie kann man zur Erwärmung der **Zementböden** in Wohnräumen beitragen, die nur mit Linoleum belegt sind? Bei Zentralheizung, wohl auch bei Ofenheizung leidet man immer an kalten Füßen. Für guten Rat dankt Hausfrau.

5. Wie reinigt man **Schlittschuhe**, so daß sich kein Rost ansetzen kann?

Junges Sportsmädel.