

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

Band: 21 (1914)

Heft: 7

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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.

Nö. 7. XXI. Jahrgang.

**Erscheint jährlich in
26 Nummern.**

Zürich, 28. März 1914.

Um keinen Preis gestehe du
Der Mittelmäßigkeit was zu.
Hast du dich erst mit ihr vertragen,
So wird dir's bald bei ihr behagen
Bis du zuletzt, du weißt nicht wie,
Geworden bist so flach wie sie.

Gefel.



Ostereier und Ostergebäck.

Von M. Kossak.

(Nachdruck verboten.)

Die Mythe erzählt, daß die Götter, als sie den Menschen die frohe Botschaft von der bevorstehenden Ankunft des Frühlings senden wollten, den Hasen zu ihrem Boten wählten, weil er unter allen Tieren das schnellfüßigste war. Seit diesen Tagen her galt er als der Ostara, der ewig jungen strahlenden Frühlingsgöttin geweiht. Und weil das Jahr mit seinen Monaten, Tagen, Stunden, Minuten, die im steten Kreislauf sich erneuen, einen Begriff von dem „Ring ohne Ende“, dem Symbol der Ewigkeit gibt und in dem Ei, welches den Keim neuen Lebens in sich birgt, der Unsterblichkeitsgedanke sich versinnbildlicht, schrieb man das Ei dem Hasen zu. So

ist's gekommen, daß schon von grauen Zeiten her Hase und Ei eine wichtige Rolle beim Osterfest spielten. Man schenkte sich vor Jahrhunderten ebenso, wie es heute geschieht, gefärbte Hühnereier, dann später Eier aus Backwerk, Zucker und Schokolade.

Allerdings wird jeder, der ein dreißig oder vierzig Jahre altes Osterei sieht, das man pietätvoll aufbewahrt hat, zugestehen, daß wir auf diesem Gebiet große Fortschritte gemacht haben. Zu den hübschesten gehören die gefärbten, dann gekrahten und bemalten Hühnereier. Man verfärbt dabei folgendermaßen: die Eier werden zuerst mit Fernambukholz so dunkel wie möglich — fast schwarz — gefärbt, darauf durch mehrere Wasser gespült und mit ein wenig Soda rasch abgerieben, damit sie nicht fettig bleiben. Darauf zeichnet man beiderseitig eine ovale Form sehr exakt auf und ätzt den Raum innerhalb derselben mit Scheidewasser. Man muß die Konturen aber nachkragen, damit sie recht scharf werden. In dies Oval wird nun eine Landschaft oder auch ein kleines Tierstück, etwa eine Hasenmutter mit ihren Jungen im Grünen, mit Wasser- oder Ölfarben gemalt. Um das Oval herum

fracht man einen hübsch verschnörkelten Kofoko- oder Empirerahmen aus und malt ihn mit Gold und brauner Schattierung. Feiner steht es vielleicht noch aus, wenn man als Grundton gelb und für die Schattierung und Einzeichnung des Musters Terre de Sienne wählt. Man kann auch Eier beliebig färben, dann ausblasen und mit einem haarscharfen Messer oben die Spitze abschneiden. Das Ei wird dann mit nassem Sand gefüllt, in den man ein Frühlingssträußchen aus Veilchen, Primeln, Krokus, Weidenkätzchen steckt. Als Ständer für das Ei dienen drei rissige Tannenzweige, die in der dafür üblichen Weise durcheinandergesteckt und mit winzigen Nägelchen zusammenge nagelt werden. Die Tannenzweige bronziert man mit Goldbronze, womit man auch auf das Ei einen Ostergruß schreibt. Man hat auf diese Weise eine reizende Blumen vase hergestellt, an der jeder Empfänger seine Freude haben wird. Sehr hübsch sind gefärbte und mit Abziehbildern geschmückte Eier. Will man ihnen größere Dauerhaftigkeit verleihen, so lackiert man sie schwarz und beklebt sie geschmackvoll mit Reliefbildchen. Zu Ostergeschenken für Herren eignen sich Eier mit Zigarrenbinden beklebt. Sie werden auch zuerst ausgeblasen, worauf man an dem spitzen Ende ungefähr ein Viertel abschneidet und das Ei lackiert. Dann klebt man Teile von Zigarrenbinden darauf. Nachher lackiert man sie noch mit durchsichtigem, farblosem Lack. Sie bedürfen ebenfalls eines Ständers aus Tannenästchen und dienen den Herren als Behälter für Zigaretten, Streichhölzer u. s. w.

Wie man Eier mit Anilinfarben, Gräsern und Kräutern, Zwiebelchalen, Kaffeefatz und andern Hülfsmitteln färbt, wurde im „Hauswirtschaftl. Ratgeber“ schon wiederholt beschrieben.

Eier, aber freilich meist gebäckene oder solche aus Zucker, Gelee, Marzipan u. s. w. werden bei den meisten Ostermahlzeiten serviert. Ein beliebtestes Osterdessert bilden z. B. die friesischen Reiseier, die Nürnberger Eier &c.

Die meisten Ostergebäcke werden jedoch nicht in Eiform hergestellt. Unter den vielen, die landesüblich sind, nenne ich vor allem den Basler Osterfladen. Das Charakteristische bei diesem Ostergebäck, wie bei den meisten andern besteht darin, daß man das Mehl durch Grieß, Reis, Quark oder andere Bestandteile ersetzt. Für den Basler Fladen werden $1\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 250 Gramm Grieß zu einem dicken Brei verkocht, den man nach dem Erkalten mit 250 Gramm süßen und 30 Gramm bittern geschälten und gestoßenen Mandeln, 300 Gramm Zucker, 8 Gelbeiern, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Korinthen, einer kleinen Prise Salz und dem Schnee der Eier vermischt. Nunmehr belegt man den Boden eines gewöhnlichen Kuchenbleches möglichst dünn mit Blätterteig, streicht dann die vorher beschriebene Masse darauf und bäckt den Kuchen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden bei gleichmäßiger Ofenhitze. Für den Berner Osterfladen nimmt man statt Grieß Reis oder auch aufgeweichte Semmel.

In England gilt ein sehr schnell zu bereitender Kuchen als Ostergebäck. Man macht dazu aus 500 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Korinthen, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 3 Eßlöffeln voll Backpulver einen Teig. Alle diese Bestandteile werden sehr rasch durcheinander gemengt, worauf man rasch kleine Kuchen daraus formt, die man sofort in den Backofen schiebt. Ein einfacheres und schneller zu bereitendes Gebäck gibt es nicht. Man braucht den Teig erst anzurühren, wenn der Ofen heiß ist.

Zum Schluß noch ein Rezept zu den kleinrussischen Osterkringeln. 750 Gr. Mehl werden mit drei Achtel Liter lauwarmen Milch, 1 Tasse saurem Rahm, einer Prise angefeuchtetem Safran und zwei Löffeln Bierhefe gut vermischt und zum aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Dann arbeitet man den Teig tüchtig durch, fügt 125 Gr. Rosinen, 80 Gr. Korinthen und etwas gestoßenen Kardemomen dazu. Diesen Teig schlägt man, bis er Blasen wirft, läßt ihn zum zweiten Mal aufgehen, formt

dann einen großen Kringel daraus, der zum dritten Mal aufgehen muß, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Es ist ein sehr gutes Kaffeegebäck. Wer den Safran nicht liebt, kann ihn fortlassen. Allerdings verliert der Kuchen dann das nationale Gepräge.



Keller und Waschküche.

(Nachdruck verboten.)

Am einem trockenen, sonnigen Tage nimmt man die Reinigung des Kellers vor. Beim Betreten der Kellerräumlichkeiten strömt einem meistens eine modrig-dumpfe, unreine Luft entgegen. Das sollte nicht sein. Durch eine regelmäßige Reinigung — wenigstens zweimal im Jahr im Frühling und Herbst — sowie durch Lüftung an sonnigen, trockenen Tagen, im Winter mittags, im Sommer morgens und abends, wird den hygienischen Anforderungen entsprochen.

Nachdem alle Vorräte, Gestelle etc. aus dem Keller geräumt worden sind, werden Decke, Wände, Fußboden, sowie Fenster und Türen mit Sorgfalt und Gründlichkeit gereinigt (laut Angabe in früheren Kapiteln). Alle Gestelle für Flaschen, Gemüse und sonstige Vorräte werden mit heißem Sodawasser und Seife gescheuert. Leere Flaschen sollen nie in unsauberem Zustand fortgestellt, sondern sofort in Soda- oder Salzwasser gut gespült werden. Man benutzt hierzu eine Flaschenbürste und schwenkt in klarem Wasser nach. Sie werden mit dem Kopfe nach unten in einer reinen Kiste oder in einem Korbe aufbewahrt, und zwar gedeckt, zum Schutze vor Staub. So sind sie stets fertig zum Gebrauch; bei der Wiederbenützung genügt dann ein leichtes Ausschwenken.

Wo Mäuse oder Ratten, die sich schnell vermehren, vertrieben werden müssen, streue man die Blätter und die zerquetschten Stengel der Hundszunge: *Cynoglossum officinale* aus, die zu Anfang des Sommers, wenn die Pflanze die größte Kraft besitzt, gesammelt wird. Dieses Ungeziefer hat eine so große Abneigung

davor, daß es ein Haus, in dem diese Pflanze ausgestreut wird, spätestens in einem Tag verläßt. Um mit anderm Ungeziefer, wie Schwabenkäfer u. dgl. aufzuräumen und der Überhandnahme vorzubeugen, befeißige man sich der größten Sauberkeit. Man versäume nicht, während der heißen Jahreszeit Drahtfenster einzusetzen oder starken Gazestoff vor die Kellerfenster zu spannen. — Kartoffeln, Gemüse, Obst und andere Vorräte müssen in reinem Zustande aufbewahrt werden; angefaulte Blätter und Früchte sind sofort zu entfernen.

Auch die Eier halte man rein. Der anhaftende Hühnerschmutz konserviert sie nicht! Die Verkäufer sollten nur saubere und appetitlich aussehende Ware zu Markte bringen, im anderen Falle lasse die Hausfrau den Schmutz gleich entfernen. Nicht selten bekommt man ein Ei, das mit dem anhaftenden Schmutze gekocht wurde, vorgelegt! Mit derartigen groben Fahrlässigkeiten sollte man aufräumen. — Die Ansicht ist verkehrt, einen „dunklen“ Raum, wie den Keller, vernachlässigen zu können. Je dunkler ein Raum, desto sauberer muß er gehalten werden. Gerade die Gelasse, wo Lebensmittel aufbewahrt werden, sollen stets in tadellosem Zustande erhalten und gut gelüftet werden. Eine Ansammlung von zerbrochenen Gegenständen, altem Papier, Stroh u. s. w. darf nie zugelassen werden; wer Reinlichkeit und Ordnung in den übrigen Räumlichkeiten aufrecht hält, wird sie auch im Keller konsequent durchführen. Wie auch am Körper ein Glied vom andern abhängt und man keines ohne Schaden vernachlässigen darf, so hängt ein Raum im Hause mit dem anderen eng zusammen und ist die Kellerluft verdorben, so teilt sie sich dem ganzen Hause mit.

* * *

Die Waschküche wird ebenfalls im Frühling und Herbst gründlich gereinigt, sowie nach einer jeden Benützung wieder aufgeräumt. Man lasse also nicht schmutziges Laugen- oder Seifenwasser tagelang in den Gefäßen stehen, bis es „riecht“, um es dann

womöglich noch zum putzen zu benützen. Auf diese Weise scheuert man mehr Schmutz hinein, als heraus. Die Asche muß so gleich, nach dem Erkalten, fortgebracht, der Kessel und sämtliche Gefäße, sowie der Raum selbst in sauberem Zustand hinterlassen werden. Eiserne Gegenstände, wie: Herd, Türen, Feuerhaken, Schaufeln etc. müssen hie und da eingeölt werden, damit der Rost sie nicht zerfresse. Spinnweben, schmutzige Fenster, Aschehaufen, herumliegendes Feuerungsmaterial dulde man nicht in einem Raume, der sich durch Ordnung und Sauberkeit auszeichnen sollte.

Wenn das Waschseil schmutzig ist, so wird es auf ein Brett gewickelt und mit warmem Wasser, dem Salmiakgeist beigefügt wird, tüchtig gebürstet. Es wird dann in klarem Wasser gut gespült und an der Sonne getrocknet, dann ausgerollt und in einem sauberen Sacke aufbewahrt. Klammern werden auch in warmem Salmiakwasser abgebürstet, geschwenkt, an der Sonne getrocknet und im Klammersacke, einer Tasche oder in einem Körbchen zugedeckt aufbewahrt. Das Bügelbrett wird in einem Kasten aufgehoben oder erhält einen extra Bezug. Die Glätteisen werden jeweilen vor dem Erkalten mit etwas Öl eingerieben und in Papier eingewickelt oder in Bezügen von Baumwollflanell aufgehoben. Sie dürfen nie von einer Wäsche zur andern frei herumstehen. Die Waschkörbe fegt man mit Salzwasser aus; es gibt kein besseres Mittel, sie wieder aufzufrischen. Je schmutziger der Korb ist, desto stärker muß das Salzwasser sein. Bevor die schmutzige Wäsche in den Korb kommt, sollte dieser mit einem dazu bestimmten Tuche oder mit Papier bedeckt werden. Nimmt man die frisch gewaschene Wäsche vom Seil, so lege man sie sorgfältig und gefaltet in den Korb, um unnütze Falten und Arbeit zu ersparen.

Der Wäschschrank, der wenigstens einmal im Jahr mit heißem Serpentinwasser ausgewischt wird, sollte an den Seiten einige kleine Luftlöcher erhalten, über die an der Innenseite des Schrankes ein leichter

Stoff, wie Gaze oder Seidenmuffelin, gespannt wird.

Das Inventur-Verzeichnis wird an der inneren Schranktüre angebracht. Etiketten mit Angabe der betreffenden Wäschestücke erleichtern die Ordnung und das Suchen, wenn eine „unkundige“ Hand Wäsche herausgeben muß. Eine schätzenswerte Beigabe zur Parfümierung ist und bleibt der Lavendel, der in Säckchen von irgend einem durchlässigen Stoff aufbewahrt wird.

Zum Schluß noch einige Mittel, die das Waschen der Wäsche erleichtern und sie auf unschädliche Weise „blendend weiß“ machen. Der Zusatz von je zwei Eßlöffel Petroleum auf ein Paket Seifenpulver erleichtert das Waschen sehr. Die Wäsche wird tags zuvor in dieser lauwarmen Lauge eingeweicht und ganz schmutzige Stellen noch mittelst Seifenpulver eingerieben, das in einem kleinen Napfe angefeuchtet wird. Dies ist eine Erleichterung namentlich für die Hausfrauen, die über keine Waschmaschine verfügen. Dem Blau- oder letzten Spülwasser setze man auf je 60—70 Liter zwei Eßlöffel Serpentinöl zu, die mit einem Eßlöffel Spiritus verrührt werden.

Möge der wissenschaftliche Inhalt des Dar- gebotenen beherzigt werden und zu erfreulichem Fortschritt dienen. E. G.



Vor dem Umzuge unterziehe man Wohn-, Estrich- und Kellerräume einer gründlichen Prüfung. Alles Überflüssige, wie Zeitungspapier, Flaschen oder andere für uns wertlose Gegenstände überweise man dem Brockenhaus. Manches nicht verwendbare Möbelstück läßt sich verkaufen. Der Erlös wird zu neuen dringenden Anschaffungen verwendet.

Risten versehe man beim Packen mit einer Nummer, die man nebst Angabe des Inhalts auf einen Zettel notiert; z. B. 1. Kinderwäsche, 2. Schulbücher und Nähzeug u. s. w. Diesen Zettel bringt die Hausfrau in der Handtasche unter. Sie hat ihn dann in der neuen Wohnung jederzeit zur Hand und erspart sich Ärger und unnützes Suchen nach dringend gebrauchten Sachen.

Schlüssel versteht man mit kleinen Hornschildern, auf denen sie näher bezeichnet werden, wie z. B. Nähtisch, Wäschschrank u. s. w.

Schränke packe man nicht voll Wäsche oder Garderobe, da sie beim Transport häufig auseinanderfallen und ihr Inhalt leicht verloren gehen kann.

Ein Handwerkskasten oder ein Kistchen mit den bis zuletzt gebrauchten Geräten wird in den Möbelwagen gestellt, damit diese unentbehrlichsten Dinge (Hammer, Zange etc.) in der neuen Wohnung sofort zur Hand sind.

Fensterscheiben findet man beim Einzug in die neue, soeben vom Maler verlassene Wohnung meist stark verunreinigt vor. Ol-farbenflecke entfernt man am besten mit Serpentin, Gips- oder Kalkspritzer betupft man mit verdünnter Salzsäure. Dann putzt man die Scheiben mit klarem Wasser, dem man etwas Spiritus zusetzt. Zum Nachreiben benutze man einen festen Ball aus Zeitungspapier, wodurch die Scheiben sehr blank werden.



Küche.

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

Hirnsuppe. Bereitungszeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. Zutaten: 1 Schweinshirn, 50 Gr. Butter, 3 Löffel Mehl, 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz, Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Ei, Petersilie. Das Hirn wird 1 Stunde gewässert, danach kalt aufgesetzt, zum Kochen gebracht und sofort in kaltes Wasser gelegt. Nun wird es sauber von allen Häuten befreit, feingehackt und beiseite gestellt. In der Butter schwitz man eine ganz fein geschnittene Zwiebel weich, doch muß sie hell bleiben, fügt das Mehl dazu und bereitet eine hellgelbe Einbrenne. Dazu kommt das Hirn und wird so lange vorsichtig gerührt, bis es gar ist. Dies alles verkocht man mit einer Brühe, die man erhält, indem man 1 gestrichenen Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt und das nötige Salz in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser auflöst. Nachdem die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, richtet man sie über ein zerquirktes Ei und gehackte Petersilie an.

Lammbraten. Zeit 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden. 1 Kilo vom Rücken oder die Schenkel des Lammes, 50 Gr. Fett, Salz, Pfeffer, 3 Dezil. Fleischbrühe. Das Fleisch soll man nicht waschen, nur abtrocknen, mit Salz einreiben, in die Bratpfanne legen und mit dem sehr heißen Fett begießen. In dem heißen Bratofen wird es unter öfterem Begießen gebraten, wobei nach und nach löffelweise die Fleischbrühe zugegossen und der Bratenfond mit der nassen Bürste losgepinselt wird. Man kann die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig machen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Schellfisch-Karbonaden. 750 Gr. Schellfisch, Salz, 1 Gr. Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zitronen-Saft, 1 Eßlöffel Öl zur Marinade, 1 Ei, 20 Gr. Mehl, 25 Gr. geriebene Semmel, 50 Gr. Fett zum Braten. Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, innen gesäubert und nochmals gewaschen. Dann schneidet man ihn längs des Rückgrates ein und zieht die äußere Haut ab. Das Fleisch löst man behutsam von Rückgrat und allen Gräten los, schneidet es in fotelettähnliche Stücke, die mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zitronensaft und Öl beträufelt werden und so eine zeitlang, ungefähr 1—2 Stunden, liegen bleiben. Dadurch wird dem Fleische viel Wasser entzogen, infolgedessen hält es dann gut zusammen, außerdem verliert es viel vom Seefischgeschmack und wird andererseits durch die Zutaten schmackhafter. Die Fischstücke werden dann abgetrocknet, in Mehl gewälzt, dann in Ei und geriebener Semmel paniert und in dampfendem Fett auf jeder Seite 2—3 Minuten auf lebhaftem Feuer goldbraun gebraten. Bereitungsdauer 3 Stunden.

Aus „Die Nahrung“ von A. v. Mostik.

Grüne Sauce (ungekocht). Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln, zusammen 150 Gr., Salz, 50 Gr. Olivenöl, 1 Zitrone, 3 Eier. Das Grüne und die Zwiebel werden sehr fein geschnitten, gewiegt und mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft vermischt. Das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern wird zerdrückt, fein verrieben und mit dem fein geschnittenen Eiweiß in die Sauce verrührt. Hat man Saft von eingemachten Tomaten oder Gurken, so gibt man einige Löffel voll in diese Sauce.

Löwenzahn. 1 Kilo ganz junger Löwenzahn, 150 Gr. Fett, 50 Gr. Mehl, 3 Dezil. Milch, 50 Gr. Zwiebeln und Knoblauch, Salz. Der gut gewaschene Löwenzahn wird ohne Wasser, zugedeckt auf kleinem Feuer unter öfterem Schütteln $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft. Dann gibt man ihn auf ein Sieb. Hat man ihn fein gewiegt, so dämpft man die geriebenen Zwiebeln und den Knoblauch samt dem Mehl im heißen Fett, rührt die Milch dazu und gibt, wenn die Sauce kocht, den Löwenzahn samt Salz hinein. Man läßt ihn noch 10 Minuten kochen und verdünnt ihn, wenn nötig, mit Milch oder Rahm.

„Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Pariser-Kartöffelchen. Kleine Kartöffelchen werden aus großen mit dem Ausstecher ausgestochen, 1—2 mal in siedendem Salzwasser aufgekocht und hierauf in heißem Öl langsam weichgedämpft, daß sie dunkelgelbe Krustchen bekommen.

Fuß-Eier mit Käsedeckel. Bereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Zutaten: 5 frische Eier, 100 Gr. Butter, 50 Gr. Champignons, $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 2 Eier, 1 Löffel Mehl, etwas Salz

und Gewürz, 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt. 60 Gr. Butter werden mit 1 Löffel Mehl abgebrannt und mit dem sauren Rahm zu einer glatten Masse gerührt; nach dem Erkalten rührt man die 2 Eigelb, den geriebenen Parmesankäse sowie den Schnee der 2 Eiweiß darunter. Indessen hat man die Champignons in gröbere Würfel geschnitten, in Butter gedünstet, mit Liebig's Fleisch-Extrakt und 3 Eßlöffeln Wasser aufgekocht. Nun füllt man die Hälfte der Champignons in kleine Porzellan-Pastetenförmchen, schlägt je ein frisches Ei darauf und gibt die übrigen Champignons dazu. Dann wird die Käsemasse daraufgegeben und die Pastetchen werden in ziemlich heißem Ofen 10 Minuten gebacken und sofort serviert. Der Käsedeckel muß schön gelbbraun sein, die Eier dürfen darunter aber nur flaumweich sein.

Eier à la duchesse. 1 Liter Milch wird mit etwas ganzem Zimt, Zitronenschale, 125 Gramm Zucker und einigen gestoßenen bitteren Mandeln eine zeitlang gekocht. Während dem schlägt man das Weiße von vier Eiern zu Schnee, den man löffelweise absticht und auf beiden Seiten in der siedenden Milch kochen läßt, worauf man die Schneeflößchen mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf ein Sieb zum abtropfen legt. Die Milch seiht man durch und quirlt die Hälfte davon mit vier Eidottern ab, worauf man sie um die Schneeflößchen gießt und damit serviert.

Osterpudding. 100 Gr. Zucker werden mit 150 Gr. Mehl und etwas abgeriebener Zitronenschale gemischt, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter dazugegeben und alles unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Dann läßt man etwas erkalten und rührt 6 Eigelb, eines nach dem andern, unter die Masse und zieht zuletzt 6 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Nun füllt man diese Masse in eine größere gut ausgestrichene Form oder Schüssel und zwar nicht mehr als stark halbvoll. Ein hartgekochtes, geschältes Ei wird in die Mitte der Masse versenkt und der Pudding $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt und heiß mit Vanillesauce serviert.

Aus „Ronditorei im Haushalte“.

Himmels-Sorte. 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 2 Eier, 20 Gr. gestoßene Mandeln, etwas Vanille und Zitrone, sowie eine Messerspitze Ammonium werden zusammen zu einem Teige gewirkt, von dem man 4 Böden nach gewöhnlicher Sortengröße aussticht und backt. Diese werden dann mit Vanillecreme, teils mit Aprikosenmarmelade zusammengesetzt und hübsch zugeschnitten. Von 4 Eiweiß und 120 Gr. Zucker wird hierauf eine Meringuemasse bereitet, mit Vanille versetzt und etwas rosa gefärbt. Diese Masse streicht man glatt über die ganze Sorte und

bringt von der übrigen Masse einen hübschen Rand nebst Verzierungen darauf an. Man bestäubt die Sorte etwas mit Zucker, trocknet sie im heißen Ofen und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Aus „Die kleine Back- und Süßspeisenküche“

Krankenpflege.

Blutungen aus Wunden. Bei kleinen Wunden, namentlich Schnittwunden, genügt ein Zusammenpressen der Wundränder und Verkleben derselben mit gelbem englischen Pflaster, das niemals mit Speichel, sondern nur mit reinem Wasser, am besten abgekochtem, angefeuchtet werden darf oder man legt einen einfachen Verband an. Zu beobachten ist, daß auch die kleinsten Wunden nicht mit unreinen Fingern berührt werden dürfen. Sind größere Blutgefäße verletzt, so spritzt entweder das Blut in hellrotem Strahl heraus, oder es rieselt dunkles Blut hervor; im ersten Falle ist eine Schlagader, im zweiten eine Blutader verletzt. Schnelle Hilfe ist hier dringend nötig.

Das beste Mittel, die Blutung bis zur Ankunft des Arztes zu verhindern, ist ein starker Druck auf die Wunde selbst oder auf die verletzte Ader zwischen Wunde und Herz. Genügt ein solcher Druck nicht, so muß zum Abschnüren des verletzten Gliedes geschritten werden. Man legt einen harten Gegenstand (einen kleinen in einen Lappen gewickelten Stein, größeres Geldstück) auf die Wunde oder oberhalb derselben auf die Ader und preßt ihn durch einen festen Verband, nötigenfalls mit Hilfe eines Knebels an, bis die Blutung steht. Nur gesunde Menschen ertragen eine Abschnürung mehrere Stunden ohne Schaden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Kindersterblichkeit. In seinen Vorträgen über „Ernährung und Pflege des Kindes im ersten und zweiten Lebensjahr“ sagt Dr. med. Tugendreich:

Man hört gegenwärtig sehr viel von der großen Säuglingssterblichkeit und von den mannigfachen Maßnahmen zu ihrer Bekämpfung. Recht wenig aber spricht man von der Altersstufe, die dem Säuglingsalter folgt. Man könnte dadurch leicht zu der Anschauung verleitet werden, daß das dem Säuglingsalter folgende sog. Kleinkinderalter keine besonderen Gefahren habe, daß das Kleinkind keiner besonders achtsamen Pflege und Ernährung bedürfe. Das wäre ein verhängnisvoller Irrtum.

Allerdings ist der Körper jenseits des Säuglingsalters schon so weit erstarrt, daß

er nicht mehr so leicht wie im Säuglingsalter dem Tode verfällt. Aber Leben ist nicht gleichbedeutend mit Gesundheit. Und der Gesundheit des Kleinkindes drohen besondere, diesem Alter eigentümliche Erkrankungen, die zum Teil durch sorgfältige Pflege und Ernährung abgewendet werden können. Ich nenne nur ein Beispiel: die Tuberkulose, die beim Erwachsenen zumeist in der gefürchteten Form der Schwindsucht auftritt. Man glaubte früher, daß in dem Alter, in dem die Sterblichkeit an Tuberkulose am größten ist, also im 30.—40. Lebensjahre, auch die Ansteckung am häufigsten erfolge. Jetzt aber weiß man, daß der Keim zu dieser Krankheit zumeist schon im Kindesalter gelegt wird.

Besonders sind es die dem Säuglingsalter folgenden Jahre, wo die Kinder am Boden kriechen und laufen lernen, mit dem Fußboden und hundert schmutzigen Gegenständen in engste Berührung kommen, niemals saubere Hände haben — es ist das Kleinkinderalter, in dem die günstigste Gelegenheit zur Ansteckung mit dem Tuberkulosegift gegeben ist. Schon allein zur Verhütung dieser Gefahr ist peinlichste Sauberkeit nötig, nicht nur falls sich in der Familie Lungenkranke oder sonst Tuberkulöse befinden sollten.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Geschickte Auswahl unter den anzubauenden Gemüsen zu treffen, jeder Art den passenden Platz und genügend Raum anzuweisen, ist nicht Sache eines Augenblicks. Dazu gehört reifliche Überlegung, Übersicht beim Zusammenstellen und vor allem Erfahrung. Im ersten Jahre wird man, auch wenn man die Anordnungen noch so geschickt zu treffen versteht, immer noch manches verkehrt machen: Von dem einen wirds zuviel, vom anderen zu wenig; manches Praktische wird vielleicht vergessen, dafür Überflüssigem ein weiter Platz eingeräumt. Da gibt es keine Vorschrift, es muß ein jeder selbst das herausfinden, was für ihn paßt, und aus den Erfahrungen dieses ersten Jahres Lehren für das nächste ziehen.

Für einen ganz kleinen Gemüsegarten, der vielleicht nur aus wenigen Beeten besteht, empfiehlt J. Böttner in der „Prakt. Gemüsegärtnerei“: Fünf bis sechs Stauden Tomaten, eine Reihe Petersilie, zwei halbe Beete Salat, zwei Beete Bohnen, ein halbes Beet Sellerie, ein halbes Beet Lauch, ein Beet Frühkarotten und ein Beet Gurken anzupflanzen.

Für den etwas größeren Gemüsegarten könnten dann nach Bedarf mehrere Beete von jedem genommen werden und weiter noch hinzukommen: Frühkohlrabi, Erbsen, Blätterkohl, Spinat, Endivien, Schwarzwurzeln,

Blumenkohl, frühes Rotkraut, Zwiebeln. Für verschiedene Küchenkräuter wird sich in jedem kleinen Garten ein Plätzchen finden; reichlich Erdbeeren dürfen auch nicht fehlen, und wer einen nicht zu kleinen Garten auf eine Reihe von Jahren in Benutzung hat, wird unbedingt auch Spargelbeete anlegen.

Tierzucht.

Ein Taubenschlag soll so hoch und frei als möglich und in sonniger, trockener, vor Zug geschützter Lage errichtet werden. Stellt man ihn im Hofe auf Säulen oder Pfeilern auf, so müssen diese wenigstens 1½ Meter hoch mit Blech beschlagen sein, damit Katzen, Marder, Wiesel und andere Raubtiere nicht daran in die Höhe klettern können. Richtet man eine Bodenkammer zum Schlag ein, so ist darauf achtzugeben, daß Flugbrett (20 bis 30 Cm. breit) und Stange so weit vom Dache entfernt sind, daß die Taubenfeinde nicht vom Dach aus in den Schlag eindringen können. Ein gut schließendes Fallgitter oder ein in Falzen laufendes Brett ist außerdem, besonders wegen der Raubvögel (Habicht, Sperber, Weihe, Eule u. s. w.) unerlässlich. Für den Menschen muß der Taubenschlag aber leicht zugänglich sein, und so hoch, daß man darin aufrecht stehen kann.

Frage-Ecke.

Antworten.

18. Hierzulande, wo in jedem besseren Hause das ganze Treppenhaus, Cheminées, Büffetplatten und sogar die Schüttsteine in der Küche aus weißem oder rotem Marmor gefertigt sind, werden Flecken etc. rasch und sicher mit der sogen. „lejia“, also ganz einfachem Chlorwasser, entfernt. Es ist überall billig erhältlich, besonders im Süden, wo die ganze Wäsche von den „Eingebornen“ nur mit kaltem Wasser und Chlorlauge besorgt wird.
Schweizerin in Barcelona.

19. Die Rapoformmatten und ihre Vorteile sind mir nicht bekannt. Sehr empfohlen werden die Steinerschen Reformmatten, die eine der Gesundheit sehr zuträglich Füllung aufweisen.
Lena.

20. Sie können Sparfamkeitshalber eine ziemlich starke Spezialeiste mit Deckel zu einer Kochkiste verwenden. Dieser wird nun entweder mit Scharnieren oder mit Lederstreifen hinten an der Kiste befestigt und am vorderen Teil bringt man eine Schließvorrichtung an wie bei Maletschlössern. Dann werden die betr. Kochgefäße (ich habe Aluminium-Kessel mit flachen, vertieften Deckeln und Ring statt Stiel) nebeneinander in die Kiste plaziert;

unten kommt erst eine Lage Holzwohle, dann wird solche rings um die Töpfe (Pfannen) so fest als möglich gestopft. Auch der Ristent- deckel wird derart gepolstert, wobei zuerst der Stoff auf drei Seiten anzunageln ist. Es darf nicht allzudick gepolstert werden. Auch der Ristenteil wird mit Molton oder älterem Flanellstoff ausgeschlagen, ebenso die Innenteile. Ich benütze meine Riste täglich. Im Kochbuch von Susanna Müller steht eine genaue Tabelle über die Vorkoch- und Dünstzeit im Kocher (oder Riste). Sollten Sie sich dafür interessieren, so bin ich gerne bereit, Ihnen solches zur Einsicht zu überlassen.

Frau B. R.

20. Es braucht weniger Nahrungsmittel bei der Benutzung einer Kochliste oder eines Selbstkochers, weil auf diese Art gekocht, ein Erschließen sämtlicher Nährstoffe stattfindet. Es braucht somit weniger Butter und Zutaten, um den Geschmack der betr. Gerichte zu heben. Efeu.

21. Die Socken werden in lauwarmem Wasser eingeweicht und ausgewaschen, dann nochmals durch warmes Seifenwasser hindurch und hergeschwädert und in warmem und hernach in kaltem Brühwasser gespült. Sobald das Wasser klar bleibt, fügt man ihm noch 100 Gr. Salz oder einen Löffel Essigsäure zu und läßt die Socken in diesem Wasser einen Tag liegen. Sie waschen sich auch ebenso schön in einer Lauge von Panamarinde (Seifenwurzeln). Man übergießt für ca. 10 Ets. Panamarinde mit kochendem Wasser (4–5 Liter), läßt es auf Handwärme erkalten, seigt durch und wäscht die Socken in der gewonnenen Brühe. Man spüle in viel kaltem Wasser. Efeu.

22. Ist der Garten nur klein, so empfehle ich Ihnen als wirksamstes Mittel gegen die Schneckenplage ein jetzt schon beginnendes, tagtägliches Sammeln der Schnecken bei einbrechender Dämmerung oder morgens vor Sonnenaufgang, d. h. sobald es anfängt, Tag zu werden. Die gesammelten Schnecken werden vernichtet. Ein Gelehrter gab mir den Rat, die Schnecken bei Laternenlicht zu sammeln. Diese Mühe lohnt sich vortrefflich und kostet nichts. Die Arbeit ist von Kindern leicht auszuführen. Efeu.

23. Hier das Rezept zu Risotto milanese, dem italienischen Volksgericht, das ich „Sus. Müllers Hausmütterchen“ entnehme:

250 Gr. Bologneser- oder Karoliner Reis wird auf einem Sieb geschüttelt und wohl erlesen. In 25 Gr. Butter dämpfe man 50 Gr. fein gewürfelten Speck und 60 Gr. fein gehackte Zwiebeln so lange, bis letztere weich sind. Man rührt sie während dem Dämpfen, damit sie ihren Saft abgeben. Die Speckgriebe nimmt man weg. Alsdann gibt man den trockenen Reis dazu und röstet alles zusammen, bis der Reis glasig aussieht, dann gibt man 1 Liter kochende Fleischbrühe dazu.

Ohne darin zu rühren, läßt man ihn vom Kochen an 5 Minuten auf Mittelfeuer und 20 Minuten im Selbstkocher dämpfen. Vor dem Anrichten gibt man 1–2 Löffel voll guten Reibekäse dazu, mischt ihn leicht durch, daß die Körner nicht zerfallen, und stellt ihn gedeckt noch 5 Minuten in den Selbstkocher, ehe man ihn anrichtet. Man kann nach Belieben auch noch einen Löffel voll Tomatenpüree hineingeben und nach Gutfinden ein wenig frische Butter. Er muß schön glänzend und saftig sein. Grete.

24. Das System „Reliable“ (Merkurstr. 35, Zürich 7) soll zu empfehlen sein. Andere, wirklich gute Petrolgasherde kenne ich nicht.

-11.

Fragen.

25. Weiß vielleicht jemand, wie man schwarze Glacé- und dänische Handschuhe, die abgenutzt, jedoch noch ganz sind, wieder auffärben kann, ohne daß sie hart werden? Gibt man sie vielleicht am besten in eine Färberei? Lohnt sich das? Für gütige Auskunft dankt Junge Hausfrau.

26. Wie reinigt man einen grauen, wie selbstig anzusehenden Rautschukmantel? Bewährten Rat verdankt Naseweis.

27. Wer gibt einer jungen, nervenkranken Frau einen Speisezettel an? Für Mühe und Arbeit dankt Lonny.

28. Sind Brifettes teurer im Gebrauch als Würfelkohlen? Ist der Unterschied groß? Jüfi.

29. Ich bin im Besitze zweier kleinerer Statuetten, welche beim Transport aus Italien zerbrochen wurden. Die Masse ist jedenfalls Marmor. Trotz verschiedener Versuche, den Schaden wieder zu heilen, konnten wir die kleinen Säulen nicht mehr zum halten bringen. Gibt es ein Mittel, das Marmor dauernd zusammenhält? Ich wäre sehr dankbar für einen guten Rat. Abonnetantin.

30. Wer könnte mir mit einem Rezept zur Selbstbereitung von Zitronat dienen? Wir verwenden in unserm Haushalt sehr viel Zitronen und bedauern immer, die Schalen nicht richtig ausnützen zu können. Besten Dank im voraus. H.

31. Wer sagt mir, wie man feine Biscuitsmasse zu Mokka- und Wiener torte bereitet? Meine Biscuits sind immer etwas zu fest. Woher kommt es, daß sie in der Mitte gewöhnlich mehr steigen, als ringsherum? Es ist dies sehr unangenehm beim Glasieren. Ich brauche kein Backpulver, auch streiche ich die Masse ganz glatt in die Tortenform. Existieren Kochbücher für Pâtisserie und welches ist empfehlenswert? Zum voraus besten Dank. Abonnetantin in N.

32. Wofür soll der Birkenast gut sein; wie soll er genossen werden? Kann er auch aufbewahrt werden und wie? Frau B.