Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1920)**

Heft 5

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich ∴ **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

Abonnementspreis Jährlich Fr. 3.— halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 45 Cts.

Nr. 5. XXVII. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 28. Februar 1920.

Wie liegt der edle Kern so lang in Spreu
und Plunder tief versteckt!
So bleibt auch oft das Wort des Meisters
vom leichten Tand der Zeit bedeckt.
Mag drüber hin das Unkraut wuchern, der
starke Keim bricht doch hervor,
Und streckt zu einem Wunderbaume sich vor
der Nachwelt schnell empor.

W. Müller.

Vermehrung der Lebensmittelproduktion.

Das eidg. Ernährungsamt hat unterm 31. Januar 1920 eine neue Verfügung betr. die Vermehrung der Lebensmittelproduktion herausgegeben, durch die die gleichlautenden Bundesratsbeschlüsse vom 15. Januar 1918 und 15. Februar 1919 ersetzt werden. Der Erlaß verwirklicht einen weitern namhaften Schritt im Abbau der kriegswirtschaftlichen Maßnahmen, trägt jedoch dem Umstande Rechnung, daß die Lebensmittelversorgung unseres Landes infolge der Unsicherheit der internationalen Produktion, sowie der Übersee- und der Landtransporte auch weiterhin in erster Linie durch eine ausgiebige Inlandproduktion sichergestellt werden muß. Er bezweckt insbesondere die Erhaltung und die weitere Förderung der Kleinproduktion. Nach den bisherigen Erfahrungen ist zu erwarten, die Landwirtschaft werde ohnehin auch im eigenen ökonomischen Interesse alle verfügbaren Mittel und Kräfte anspannen, um dem ihr anvertrauten Kulturboden die höchsten Erträge abzuringen. Sie wird hierin unterstützt durch angemessene Getreidepreise, die vom Bunde für die Inlandsproduktion pro 1920 und 1921 zugesichert sind. Die Frage der Garantie eines bestimmten Kartoffelpreises, die auch in der eidgen. Ernährungskommission anangeregt wurde, ist in Behandlung. Jedenfalls liegt es im Interesse unserer gesamten Land- und Volkswirtschaft, an einem möglichst umfangreichen Ackerbau (Kartoffel- und Getreidebau) auch weiterhin festzuhalten.

Die genannte Verfügung macht es neuerdings jedermann zur Pflicht, das ihm gehörende oder anvertraute Land zweckentsprechend zu bebauen und dessen Produktionskraft für die Erzeugung von Lebens- und Futtermitteln voll auszunützen. Ziergärten, Sport- und Spielplätze, private und öffentliche Anlagen, brachliegende und entbehrliche Lager- und Bauplätze sollen auch weiterhin in geeigneter Weise für den Anbau verwendet werden. Jeder Eigentümer oder Pächter von geeignetem Land soll, soweit das ihm zur Verfügung stehende Land dies gestattet, mindestens seinen eigenen Bedarf an Gemüse und Kartoffeln durch eigenen Anbau decken.

Die Gemeindebehörden insbesondere von Städten und industriellen Ortschaften sollen, soweit möglich, dafür sorgen, daß jeder im Gemeindegebiet wohnenden Familie, die Nahrungsmittel für den eigenen Bedarf anbauen will, eine entsprechende Fläche Pflanzland gegen angemessene Entschädi-

gleiche Pflicht haben Betriebsinhaber gegenüber ihren volljährigen Arbeitern. Soweit den Gemeindebehörden und Fabrikinhabern die Beschaffung des notwendigen Pflanzlandes nicht möglich ist, sollen ihnen die Kantonsregierungen zur Pacht von Pflanzland behülflich sein. Zu diesem Zwecke sind sie auch weiterhin ermächtigt, geeignetes Land, insbesondere auch solches kulturfähiges Land, das vom Eigentümer oder Pächter nicht bebaut, schlecht oder unzweckmäßig bewirtschaftet wird, auch für 1920 und, soweit nötig, für die folgenden Jahre zwangsweise in Pacht zu nehmen. Mit bäuerlichen landwirtschaftlichen Betrieben verbundene Grundstücke sollen hierbei jedoch einer intensiven bäuerlichen Bewirtschaftung zwangsweise nicht entzogen werden.

Die Eigenproduktion ist, wie immer wieder betont werden muß, eine der wirksamsten Maßnahmen, um die Lebensmittelversorgung für die einzelnen Familien und die Gesamtheit sicher zu stellen. Sie ist aber auch eines der besten Mittel der Selbsthülfe, um der teuren Lebenshaltung wirksam zu begegnen und den Preisabbau auf Lebensmitteln nachhaltig zu unterstützen. Die Gründe, die unsere Bevölkerung während den letzten Jahren zur vermehrten Eigenproduktion veranlaßt haben, bestehen auch heute noch in ungeschwächtem Maße. Es ist deshalb Bürgerpflicht und zugleich ein Gebot der Vorsicht, insbesondere auch für den nächsten Winter durch Eigenprodukte Vorräte an Lebensmitteln für unser Land zu schaffen. Neben der Kultur von frischem Gemüse verdient namentlich der Anbau von Kartoffeln, Hülsenfrüchten und anderm haltbarem Wintergemüse besondere Aufmerksamkeit, ebenso die Haltung von Hausgeflügel und Kaninchen, die unter anderm eine zweckmäßige Verwertung der Abfälle aus Küche und Garten ermöglichen.

Die verstehen sehr wenig, die nur das verstehen, was sich erklären läßt.

M. v. Ebner-Eschenbach.

Fischspeisen.

(Nachdruck verboten.)

I.

Das Fleisch der Fische hat ungefähr die gleichen Bestandteile wie das Fleisch unserer Schlachttiere; es könnte dieses also namentlich in Zeiten der Fleischknappheit gut ersetzen. Es ist mit wenig Ausnahmen leicht verdaulich und nahrhaft. Fischgerichte lassen sich auf mannigfaltige Art zubereiten. Die untenstehenden einfachen Rezepte mögen dazu dienen, auch den Fisch in unsern Haushaltungen mehr einzuführen.

Beim Einkauf der Fische ist darauf zu achten, daß sie frisch sind und festes Fleisch, klare glänzende Augen und rote Kiemen haben. Für vier Personen rechnet man je nach der Art ca. 500—800 Gramm.

Großschuppige Fische werden geschuppt, indem man sie mit einem Tuche faßt und von da aus die Schuppen mit einem scharfen Messer gegen den Kopf ablöst. Feinschuppige Fische, wie Forellen, Merlans, werden nicht geschuppt. Die Fische werden ausgenommen, indem man den Bauch der Länge nach aufschneidet, wobei darauf zu achten ist, daß Leber und Galle nicht verletzt werden. Die Eingeweide werden herausgenommen, die am Rückgrat sitzende Haut und das darunter befindliche Blut gut entleert, am besten mit etwas grobem Salz, die Flossen und der Schwanz mit einer Schere verkürzt und der Fisch gut ausgewaschen. Wenn die Fische geputzt sind, sollte man sie nicht im Wasser liegen lassen, sondern sie in- und auswendig mit Salz bestreuen, das vor der Zubereitung wieder abgewaschen wird.

Aale, Soles, &c. werden enthäutet, indem man hinter den Bauchflossen ringsherum in die Haut schneidet, sie mit einem spitzen Messer vom Fleische loslöst und mit einem Tuch über den ganzen Leib abstreift. Dann werden sie aufgeschnitten, ausgenommen und gewöhnlich in Stücke zerteilt.

Die einfachste Zubereitungsart ist: die Fische im sogenannten Fischsud zu sieden; sie behalten auf diese Weise ihren natürgung zur Verfügung gestellt wird. Die

lichen Geschmack. Besonders größere Fische werden gesotten: Aale, Hecht, Barben, Weißfische, Kabeljau. Das Weichwerden der Fische erkennt man, wenn die Augen weiß sind und hervortreten; das Wasser soll aber stets nur zum Kochen gebracht und der Fisch darin nicht siedend erhalten werden, sonst zerfällt er und das Fleisch verliert an Geschmack. Gesottene Fische sind gesünder und leichter verdaulich als gebratene und gebackene.

Blau gesottene Fische, wie Forellen, sollten erst in der Küche getötet werden. Sie werden gewöhnlich nicht geschuppt, sondern nur leicht abgewaschen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird, sonst werden sie nicht schön blau. Man übergießt sie mit Essig und gibt sie sofort in den kochenden Fischsud.

Alle Fische lassen sich braten, größere werden dazu in Stücke zerteilt, kleinere ganz gebraten, am besten in Öl. Vorzüglich sind sie auf dem Rost gebraten, zu welchem Zwecke man sie nach der Zurüstung salzt, mit Öl einreibt und auf dem heißen Rost auf beiden Seiten braten läßt.

1. **Fischsud.** Auf 500 Gr. Fisch rechnet man gewöhnlich, je nach dem Gefäß, 1½ bis 2 Liter Wasser; es soll den Fisch gut bedecken. Die Garnitur besteht in einigen Scheiben Zwiebeln, einer halben Karotte, Lauch, Petersilie, Lorbeerblatt, Nelkenkörner, 2 Löffeln Essig oder Weißwein, alles zusammen gut durchgekocht.

2. **Hecht im Sud.** Man verwendet dazu am besten kleinere Hechte. Sie werden geschuppt, ausgenommen und geputzt, größere schneidet man in Scheiben. Dann reibt man sie mit Salz ein und läßt sie einige Zeit liegen. Man kocht den Fischsud wie oben angeführt und gibt den frisch abgewaschenen Fisch hinein. Sobald die Flüssigkeit aufkocht, reguliert man das Feuer derart, daß der Sud auf dem Siedepunkt erhalten wird, aber nicht mehr aufwallt und läßt den Fisch weich werden (je nach der Größe in 5—15 Minuten). Dann richtet man ihn auf eine erwärmte Platte an, gießt etwas von dem Sud darüber, garniert mit Zitronenscheiben und Petersilie und serviert mit Salzkartoffeln oder Salat oder Gemüse. Auf diese einfache Weise können Lachs, Felchen, Karpfen, Aale (letztere brauchen etwas länger zum Weichwerden) zubereitet werden.

3. **Gebratene Fische.** Forellen, Egli, Fischfilets. Die Fische werden hergerichtet und in- und auswendig mit Salz bestreut und einige Zeit liegen gelassen. Vor der Zubereitung werden sie mit kaltem Wasser abgewaschen, abgetrocknet, in kalter Milch und dann leicht im Mehl gewälzt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Öl auf schwachem Feuer auf beiden Seiten schön braun gebacken. Wenn der Fisch gut durchgebraten ist, löst sich das Fleisch leicht von den Gräten. Man richtet den Fisch auf eine erwärmte Platte an, streut gehackte Petersilie darüber, nach Belieben etwas zerlassene Butter und serviert mit Zitronenscheiben.

4. **Im Ofen gebratene Fische,** meistens Filets, Soles, werden nach der Herrichtung mit Salz bestreut und ein wenig liegen gelassen. Eine Kochplatte wird gut eingefettet, mit Bröseln ausgestreut, eine Bechamelsauce hineingegeben, die gewaschenen Fischstücke hinzu, wieder Sauce darüber gestrichen, mit gehackter Petersilie und Zwiebeln, oder geriebenem Käse oder gehackten Pilzen bestreut und im heißen Ofen schön weich gebacken. Nach Belieben kann auch Tomatensauce dazu verwendet werden.

5. **Gebackene Fische,** hauptsächlich kleinere Fische oder Fischstücke werden im Salz liegen gelassen, vor dem Backen mit kaltem Wasser abgewaschen, abgetrocknet, in kalter Milch und Mehl gewälzt, durch ein zerklopftes Ei gezogen und in einer tiefen Pfanne im schwimmenden Fett gebacken, bis sie schön gelb sind. Mit Salz bestreuen und mit Zitronen oder einer Sauce servieren.

6. **Kabeljau, Schellfisch.** Meerfische sind gewöhnlich schon ausgenommen. Sie werden gewaschen, die Flossen abgeschnitten, geschuppt, inwendig gut geputzt und in einem Fischsud wie Nr. 1 langsam ge-

kocht. Anstatt Essig gibt man etwas Milch bei für Meerfische. Mit geschmolzener Butter und Zitronen oder Kapernsauce zu servieren.

7. Steinbutt, Seezunge werden gesotten, letztere wird enthäutet. Die Seezungen werden auch in Filets geschnitten, gebraten und mit Sauce serviert.

8. Verwendung von Fischresten. Übriggebliebener gekochter Fisch wird von Haut und Gräten befreit, in kleine Stückchen geteilt. In eine ausgefettete Kochplatte gibt man einige Löffel dicke Milchsauce, fügt die Fischmasse hinzu, streicht noch einige Löffel Sauce darüber, bestreut mit geriebenem Käse und Paniermehl und backt im heißen Ofen.

9. Fischcroquettes. Die Fischresten werden mit einigen Löffeln dicker Milchsauce, gehackter Petersilie, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und Mehl zu einer dicklichen Masse verarbeitet und erkalten gelassen. Dann formt man Croquettes daraus, wälzt sie in einem geklopften Ei und in Paniermehl und bäckt sie im Fett.

10. Croquettes mit Kartoffeln. Gesottene Fischresten werden entgrätet, durch die Hackmaschine getrieben, ebenso gekochte Kartoffeln, auf 500 Gramm Fisch 250 Gramm Kartoffeln, gehackte Petersilie, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Milch und 1—2 Eier werden gut mit der Masse verarbeitet, Plätzchen daraus geformt, diese paniert und im Fett gebacken.

11. Croquettes mit Reis. Fischresten werden mit gehackter Zwiebel und Petersilie im Fett gedämpft und eine Milchsauce bereitet, die man mit einem Eigelb legiert, Brühreis wird hübsch auf eine Platte angerichtet, die gedämpften Fischresten in die Mitte gegeben und die Sauce darübergegossen.

Alle diese Gerichte werden mit Gemüse oder Salat serviert.

12. Fischmayonnaise. Die gekochten Fischresten werden entgrätet, ein gewaschener Salatkopf wird in feine Streifen geschnitten und diese auf einer Platte geordnet; dann streicht man 3 Löffel ganz dicke Mayonnaise darauf, dann hübsch geordnet die Fischstücke, wieder Mayonnaise und so fort, bis die Fischresten aufgebraucht sind. Zu oberst kommt eine gute Lage Mayonnaise, die mit gekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, geschnittenen Cornichons und Kapern verziert wird.

13. Fischsalat. Die Resten werden zubereitet, gekochte Kartoffeln und Sellerie in Scheiben geschnitten, nach Belieben auch einige Randenscheiben, gehackte Petersilie, Zwiebeln. Man bereitet eine Salatsauce mit Öl, etwas Senf, Salz, Pfeffer und Essig und mischt alles gut miteinander. Man kann die Fischresten auch nur mit einer Vinaigrettesauce übergießen.

Warnung vor sogenannten Gassparern!

(Nachdruck verboten.)

Von Zeit zu Zeit, in Abständen von wenigen Jahren, tauchen geschäftige Leute auf, die den Hausfrauen zu übersetztem Preise Gassparer in der Form von Sieben aufschwatzen, gleich in die Herde einsetzen und für jeden Brenner etwa Fr. 1.50 verlangen. Da jede Hausfrau gerne etwas einspart, bei den hohen Gaspreisen erst recht darauf bedacht sein muß, eine kleine Gasrechnung zu erhalten, ist es begreiflich, daß viele auf die Anpreisungen hereinfallen, denn etwas anderes ist es eben nicht. Jeder Gasfachmann, ja jeder tüchtige Installateur weiß, daß man mit einem Sieb weder das Schwarzwerden der Kochgefäße verhindern, noch den Gasverbrauch vermindern kann. Nur wenn das Mischungsverhältnis zwischen Gas und Luft richtig ist, hat man eine gute Ausnützung des Kochgases. Diese Mischung geht im Mischrohr, zwischen Düse und Brennerkopf, vor sich. Da die richtige Mischung abhängig ist vom Gasdruck und vom spezifischen Gewicht des Gases, so findet man an den neueren Gasherden leicht zu handhabende, verstellbare Vorrichtungen unmittelbar am Eingang des Mischrohres; wo solche nicht vorhanden sind, behilft

man sich mit einer verschiebbaren Blechhülse. Ein Sieb, wie es von den meist redegewandten, durchaus nicht sachkundigen Leuten vertrieben wird, hilft nichts, sondern schadet im Gegenteil, wie praktische Beispiele beweisen. Ganz abgesehen davon, daß sich im eingesetzten Sieb Staub sammelt, der nicht entfernt wird, so ist leicht einzusehen, daß das Sieb unbeweglich ist und niemals den veränderlichen Verhältnissen (Gasdruck und spezifisches Gewicht) entsprechend eingestellt werden kann.

Tatsache ist, daß die Hausfrauen innert kurzer Zeit finden, der Gasherd brenne schlecht. An einem Orte verhinderte das Sieb die richtige Verbrennung, so daß Gasverluste und Gasgeruch entstanden. Nach Entfernung der Siebe brannte der Herd sofort wieder gut. Das Ausströmen von unverbranntem Gas war hier geradezu gesundheits- und lebensgefährlich!

An andern Orten, wo eine verschiebbare Regulievorrichtung vorhanden und eine Einsetzung des Siebes am Eingang des Mischrohres nicht möglich war, hob der Mann den Brennerkopf ab und setzte dort das Sieb ein, nur um den schönen Betrag einziehen zu können. Natürlich war das ganz überflüssig und geradezu verkehrt. Nach wenigen Tagen wurden die Leute beim Verkäufer des Herdes vorstellig und wollten den Herd zurückgeben, weil man nicht mehr kochen könne. Man nahm die Siebe heraus und die Sache war in Ordnung! Der Verkauf solcher Siebe ist also auf Täuschung der Hausfrauen berechnet. Das Einsetzen selbst kann gesundheits- und lebensgefährliche Folgen haben, ganz abgesehen davon, daß bei jedem Gaswerk nur die konzessionierten Installateure berechtigt sind, solche Arbeiten an Gasapparaten vorzunehmen. Man halte sich daher an die ortsansäßigen, erfahrenen Installateure und lasse sich niemals von Unbekannten solche sogenannten Gassparer und ähnliche Dinge aufschwatzen.

E. K. R.

Haushalt.

Kaffeezubereitung. Nicht jede Hausfrau versteht, bei sparsamer Verwendung der Zutaten, einen guten Kaffee zu bereiten. Nachstehende Angaben werden daher mancher Leserin willkommen sein:

1. Die Hälfte des grießartig gemahlenen Kaffeepulvers wird mit kaltem Wasser zum Kochen aufgesetzt und wenn es kocht, über die andere Hälfte Kaffee in der trocken erhitzten Kanne gegossen. Vier Minuten ziehen lassen und durch ein Haarsieb abgießen.

2. Bei der Kaffeezubereitung auf türkische Art wird das staubfein gemahlene Kaffeepulver in einen sauberen Staubbeutel getan, fest hineingedrückt und langsam kaltes Wasser löffelweise darüber gegossen. Die durchgetropfte Flüssigkeit wird festverdeckt im Wasserbade erhitzt und sofort serviert. Dieser Kaffee ist sehr aromatisch, nervenanregend und ist frei von den sonst in ihm enthaltenen Bitterstoffen.

3. Kaffeezubereitung mit Zusatz von gerösteten Feigen. Dieser überaus kräftige Kaffee wird aus einem Teil Kaffeebohnen und zwei Teilen gerösteten Feigen grießartig gemahlen, so zubereitet, daß das Wasser mit dem Feigenkaffee zum Kochen aufgesetzt wird und nach 5 Minuten langem Kochen über das Kaffeepulver gegossen wird. Nach 3 Minuten Ziehen wird ein gestrichener Teelöffel voll Zucker mit einem silbernen Löffel daruntergerührt, wodurch sich der Kaffee setzt und in die heiße Kanne abgegossen werden kann.

4. Besonders sparsame würzige Kaffeemischung: Auf 3 Tassen Kaffee rechnet man 4 Gr. frisch gerösteten Malzkaffee, 8 Gr. Bohnenkaffee. Beides mittelfein zusammengemahlen, gibt eine kleine Prise Salz oder doppeltkohlensaures Natron zum Kaffeepulver, erhitzt die saubere Kaffeekanne über dem aufsteigenden Dampf des Kaffeewassers, gibt das Pulver in die Kanne, gießt das sprudelnde Wasser darüber und gießt nach 5 Minuten Ziehen ab.

Wer es ermöglichen kann, sollte den Kaffee roh kaufen, zur Entfernung üblen Beigeschmacks zweimal mit kochendem Wasser überbrühen, jedoch nur 5 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb laufen lassen, auf ausgebreiteten Tüchern abtrocknen und noch feucht mittelbraun rösten. Lauwarm in luftdicht schließende Büchsen geschüttet und in nicht zu kaltem Raume aufbewahrt, behält er sein köstliches Aroma bis zur letzten Bohne. Es empfiehlt sich, den Kaffee erst vor der Zubereitung zu mahlen. T.

Reinigung von Kochtöpfen. Eine wenig angenehme Arbeit ist die Reinigung der Kochtöpfe, die auf Kohlenfeuer gebraucht werden. Es gibt aber ein einfaches Mittel, sich diese

Arbeit zu erleichtern, indem man eine Mischung von Asche und Wasser herstellt und damit die Böden der Töpfe bestreicht. Nun läßt man sie eine Zeitlang stehen, nimmt Papier und reibt den Topfboden gründlich damit ab. Dann spült man mit Wasser nach, und wird erstaunt sein, wie sauber der Boden des Topfes geworden ist. T.

Küche.

Kochrezepte.

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

Kohl-Grießsuppe. Das Suppenwasser wird aufs Feuer gesetzt, gesalzen und etwas Butter oder Fett hineingegeben. Der Kohl (Kabis) wird gut gereinigt und in kleine Stücke in die Brühe geschnitten. Nachher rührt man noch eine Tasse Grieß hinein und läßt langsam 20 Minuten kochen. Man richtet die Suppe über einige Löffel Milch oder Rahm an.

Schweinsohr. Ein Schweinsohr wird gut gereinigt, mit 1 Liter lauem, gesalzenem Wasser, 1/4 Glas Essig, 1 Lorbeerblatt, einem Sträußchen grünem Gewürz zum Feuer gebracht und weich gekocht. Dann wird von 1 Löffel Butter, ebenso viel Mehl und dem Sud eine Sauce gemacht, eine Zitronenscheibe und nach Belieben Kapern werden zugefügt und das Ohr nochmals darin aufgekocht. Man kann es auch zwischen zwei Brettchen kalt pressen und mit Essig und Öl servieren.

„Bürgerl. Küche" v. Fr. Wyder.

Fleisch mit geriebenen Kartoffeln. Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält, noch heiß durch ein Sieb gedrückt und bergartig in eine mit Fett bestrichene Auflaufform so flockig als möglich geschichtet. Dann gibt man feingehackte Fleischresten mit ebenfalls feingeschnittener Zwiebel im Kranze um den Kartoffelberg herum, begießt das Ganze mit Bratensauce, bestreut es mit Salz, geriebenem Käse und legt einige Butterstückli obenauf. Dann schiebt man die Schüssel für 1/2 Stunde in den heißen Ofen. „Bruschga".

Roher Meerrettig mit Rahm. Frischer Meerrettig wird fein gerieben und mit Salz und dickem, saurem Rahm (den man von der Milch sammelt) gut vermischt. Er kann auch mit Zitronensaft gewürzt werden. Diese Masse ergibt einen pikanten Brotaufstrich.

Sauerkrautpastete läßt sich gut aus einem Rest herstellen. In eine gefettete Form gibt man abgekochte Kartoffelscheiben oder auch Kartoffelbrei, darüber das Kraut, und deckt es mit Kartoffeln zu. Die Oberfläche wird leicht mit Fett bestrichen und mit Reibbrot bestreut. Kartoffelscheiben übergießt man vorher mit einer Tasse voll heißer Bouillon, bei Kartoffelbrei ist dies nicht nötig. 1 Stunde im Ofen backen.

Mehlklöße aus Brandteig. 325 Gr. Mehl, 1/2 Liter Milch, 30 Gr. Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker. In die kochende Milch schüttet man das Mehl und rührt mit einem hölzernen Löffel so lange, bis der Teig ganz glatt ist und sich vom Gefäß ablöst. Inzwischen hat man Butter, Zucker und Ei schaumig geschlagen, vermischt dies mit dem etwas abgekühlten Teig und läßt vollends erkalten. Die Klöße werden mit einem Löffel in siedendes Wasser abgestochen und 5 Minuten gekocht. Man gibt eine Obstsauce dazu. Diese Klöße passen (ungezuckert) auch sehr gut als Suppeneinlage oder als Gemüsebeilage. „Die fleischlose Küche".

Sagoauflauf mit Äpfeln. Die Äpfel werden kleingeschnitten, mit Zucker und Wasser kurze Zeit gedämpft und dann ohne Brühe in eine eingefettete und mit Grieß oder geriebenem Brot ausgestreute Form gefüllt. Darüber streut man eine 1 1/2—2 Cm. hohe Lage Perlsago (Tapioka), gibt dann die Apfelbrühe (ziemlich viel) darüber, dann noch einige Butterflöckchen und etwas Zucker, und bäckt den Auflauf 1 Stunde in mäßiger Hitze. Er muß nach dem Backen sogleich serviert werden.

Aargauer- oder Rüblitorte. Zeit zwei Stunden. 250 Gr. Zucker, 200 Gr. Mandeln, 250 Gr. geriebene gelbe Rüben, die feingeschnittene Schale und der Saft einer Zitrone, 3—4 Eier, 1—2 Löffel Kartoffelmehl oder Maizena. Zucker und Eigelb eine halbe Stunde schaumig rühren, die geriebenen gelben Rüben dazugeben und nochmals tüchtig rühren. Dann die übrigen Zutaten, zuletzt den Eierschnee beifügen, die Masse in ein gut mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech einfüllen und die Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

Aus „Gritli in der Küche".

Krankenpflege.

Flecktyphus. Diese Krankheit wird auch als Hungertyphus bezeichnet, weil sie häufig in Gegenden aufzutreten pflegt, in denen Hungersnot herrscht.

Auch sie ist eine Darmkrankheit, deren Ursache unbekannt ist, und deren Verbreitung durch alles das erfolgen kann, was mit den Ausscheidungen des Kranken in Berührung gekommen ist. Inkubation 1—8 Tage.

Der Verlauf ist ähnlich dem des Unterleibstyphus, nur rascher und schwerer. Am Körper zeigen sich am Ende der ersten Krankheitswoche große, rosenrote Flecken, welche der Krankheit den Namen gegeben haben.

Die Pflege, Behandlung und Desinfektionsmaßregeln sind dieselben wie beim Typhus. Selbstverständlich holt man bei den ersten Anzeichen den Arzt. Dr. K. W.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Spielen der Kinder im Vorfrühling auf dem Sandhaufen kann mannigfache gesundheitliche Gefahren mit sich bringen. Die größte derselben wird ihnen durch die noch im Sande ruhende Nässe und Kälte zugefügt, die zumal dann nicht sobald schwindet, wenn der Hügel nicht aufgehackt und aufgelockert wurde. Das lange Verweilen auf dem kalten, nassen Sande mit dünnem Schuhwerk, das Wühlen auf ihm mit den verweichlichten, zarten Händen und schließlich noch das Niedersitzen auf ihm, führt dann nur zu leicht zu ernsten Erkältungskrankheiten, deren Ursprung oft nicht erraten wird. Dann sind die Hügel während des Winters auch ein Tummelplatz für die Hunde, namentlich dann, wenn die Holzumfriedigung um sie herum entfernt wurde. Es erübrigt sich, die Gefahren näher zu beleuchten, denen sich das Kind aussetzt, wenn es auf derart verunreinigtem Sand spielt. Das Spielen auf den liebgewordenen Sandhügeln sollte deshalb den Kindern erst dann erlaubt werden, wenn der alte Sandhügel beseitigt und durch neuen Sand ersetzt wurde, was ja allenthalben mit fortschreitender Jahreszeit zu geschehen pflegt. F. G.

Um die beim Durchbruch neuer Zähne auftretenden Schmerzen zu lindern, sind örtliche, kühle Aufschläge in 16—18 Grad R. Wasser mäßig ausgedrückte Leinwandbäuschchen, wie auch Mundbäder von der gleichen Temperatur zu empfehlen, die zugleich dazu beitragen, den Vorgang des Zahnwechsels zu beschleunigen.

Gartenbau und Blumenkultur.

Der Boden und seine Lage. J. Golaz schreibt in seinem „Gemüsegarten“:

Um einen Gemüsegarten anzulegen, wähle man (sofern man die Wahl hat) einen gut gelegenen Platz, d. h. nicht zu sehr an der Sonne, nicht im Schatten oder Norden; die Erde soll gut und tief sein. Wenn man den Platz nicht wählen kann, so muß man darnach trachten, den Boden mit der Lage vereinbar zu machen. Je mehr die Lage der Wärme ausgesetzt ist, um so schwerer und feuchter muß die Erde sein; eine Schicht gute Landerde, die als Untergrund eine Schicht lehmige Erde hat, welche die Durchsickerung der Wasser verlangsamt, ist am besten. Wenn im Gegenteil die Erde zu leicht ist und deshalb die Austrocknung zu schnell vor sich geht, ist es ratsam, schwerere Erde zuzuführen oder bei jedem Umgraben Kuh- oder Schweinemist zuzugeben; dieser hat die Eigenschaft, die Erde schwerer und frischer zu machen. Wenn man Lehmerde zur Verfügung hat, kann man solche im Herbst ausheben und den Winter über frieren lassen, um sie dann im Frühling, nachdem sie zerfallen ist, über den Boden zu säen und beim Umgraben unter andere Erde zu mischen.

Für einen Garten im Norden gelegen, muß die Erde leichter und kalkhaltiger sein, damit das Wasser, das die Sonne aufsaugt, schneller durchsickern kann. Wenn das nicht der Fall ist, so muß man leichtere Erde, Torfmull, leichten Kompost oder Sand beimischen; auch kann man frischen Pferdemist beim Umgraben zufügen. In diesem Fall ist pulverisierter Kalk auch sehr zu empfehlen, da er den Boden erwärmt.

Für Zwischenlage, das heißt, nicht zu sehr südlich oder nördlich, wähle, oder beschaffe man einen nicht zu schweren und nicht zu leichten Boden.

Tierzucht.

Kaninchenhaltung. Alle für die Ausbreitung der Kleintierzucht im allgemeinen angeführten Gründe treffen für die Kaninchenhaltung in besonderem Maße zu. Dieses Kleintier erhebt an Raum, Futter, Pflege und an züchterische Vorkenntnisse so geringe Ansprüche, daß seine Haltung bei gutem Willen wohl allen Landbewohnern, aber auch einer Großzahl der Städtebewohner möglich wäre. Zieht man weiter die große Vermehrungsfähigkeit dieses Nutztieres und seine Widerstandskraft gegen Seuchen in Betracht, so kommt man zum Schlusse, daß die Kaninchenhaltung Hand in Hand mit der Ausdehnung des Gemüsebaues mehr als jede andere Nutztierhaltung eine Massenverbreitung erfahren und die Haltung von Ziertieren verdrängen sollte.

Ein Schutzdach auf vier Pfählen, eine Kiste von 0,5—0,6 m² Grundfläche daruntergestellt, die Vorderseite zur Hälfte mit Drahtgitter versehen, und der Kaninchen einzelstall ist fertig. Das Glück im Kaninchenstall ist meist eine Frage der Ordnung und der Pünktlichkeit in Fütterung und Pflege. In der Fütterung unterscheidet sich das Kaninchen vom Huhn vorteilhaft dadurch, daß es sich namentlich zur Sommerszeit auch die Körnerfrüchte und deren Mahlprodukte entziehen läßt und in dieser Jahreszeit auch keinen Anspruch auf gekochtes Futter erhebt. Mit Vorliebe werden unter dem gewöhnlichen Grünfutter, bei dem der

Löwenzahn nicht fehlen sollte, gelegentlich kleinere Gaben von aromatischen Kräutern angenommen. (Eisenhut, Kartoffelkraut, Steinobst- und Ziersträucherzweige sind sorgfältig aus dem Futter herauszulesen.) Man hüte sich weiter vor der Verfütterung nassen oder bereiften Grases.

Frage-Ecke.

Antworten.

11. Der Sägemehlofen ist sehr zu empfehlen. Bei richtiger Behandlung ist er heute billiger, als alle anderen Heizeinrichtungen. Trockenes Sägemehl ist vorteilhafter als feuchtes, solches von Föhren- oder Hartholz ausgiebiger, als von Tannen- oder Weichholz. Mit Gebläse (Ventilator) brennt man Sägemehl vorteilhaft auch in Zentralheizungen. E. K. R.

16. Wir waschen die Möbel einmal jährlich bei der Frühjahrsreinigung mit feuchtem Hirschleder ab und polieren nach dem Trocknen mit ganz wenig Milch (kräftig im Kreise reibend) nach. Auch stark verdünnte Bodenwichse, gut und sparsam eingerieben, bringt neuen Glanz hervor. Lackierten Möbeln kann man mit einem Absud von Quillajarinde oder mit Salmiakgeistzugabe wieder zu schönem Glanz verhelfen. B.

17. Das können Sie, liebe Hausfrau; es frägt sich nur, ob Sie diesen dick eingekochten Brei nicht lieber in Form eines Puddings servieren. Ich habe auch schon Versuche gemacht mit solchen ungebackenen Kuchen und sie sind gut ausgefallen. Ich habe aus einem Papierstreifen in Kuchenform die runde „Form" hergestellt, unten in Sirup eingetauchte Brot- oder Zwiebackstücke eingefüllt (Boden), dann einen guten Reisbrei, abwechselnd mit einem Apfelmus mit Rosinen eingefüllt (man kann auch noch eine Zwischenlage mit Brot oder Zwieback machen). Zuoberst kommt eine Schicht Zucker event. mit Zimt vermengt. Man tut am besten, diese Pseudokuchen (oder -Torten) einen Tag vor Gebrauch herzustellen, damit sich die verschiedenen „Geschmackswerte" gut miteinander verbinden können. Vor Gebrauch nimmt man den Papierrand weg und pudert den Kuchen rundum noch mit Zucker ein. Sie können z. B. auch Reis mit Schokolade dick einkochen und brauchen dann keine andern Zugaben!
S. L.

Fragen.

18. Sind Käsegerichte nicht zu teuer in heutiger Zeit? Wird der relativ hohe Preis durch einen entsprechenden Nährwert ausgeglichen? Wenn ja, wer gibt mir ein paar gute Rezepte für Käsespeisen an?
Hausfrau in B.

19. In meinem Kochbuch von Luise Schäfer steht in einigen Rezepten die Verwendung von Mutschelmehl. Was für eine Sorte Mehl ist darunter zu verstehen? Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank.
Abonnentin.

20. Wie kann man den unangenehmen Geruch beim Kochen mit Petrol verhüten? Ich bin gezwungen, auf einem Petrolherd meine Mahlzeiten zu bereiten und leide namentlich im Winter durch die unangenehmen Nebenwirkungen des Petrols. Wer gibt guten Rat? A. W.

21. Wer bezeichnet mir eine kleine Schrift, die Unterricht in der Hausschusterei gibt? Ich möchte mich auch an dieses Handwerk wagen im Interesse meiner Haushaltungskasse. Frau Ida.

Speiseöl Ambrosia.

Welche Hausfrau sollte es nicht kennen, dieses großartige Produkt, das sich zu feinen Salaten, zum Kochen jeder Speise, sowohl als auch zu jeder Art Backwerk vorzüglich eignet.

Dasselbe ist nun seit kurzem wieder erhältlich und werden die Frauen, die dasselbe kennen, von der Gelegenheit wieder Gebrauch machen, nachdem sie es nun während dem Krieg mehrere Jahre vermissen mußten.

Selbst die Männer werden sich freuen, zu vernehmen, daß ihnen das liebe Frauchen ihre Lieblingsgerichte jetzt wieder mit Ambrosia-Öl zubereiten kann, denn auch sie wissen bereits, daß, was mit Ambrosia-Öl gekocht, den verwöhntesten Gaumen befriedigt.

Und Ihr Frauen, merkt Euch: Die Liebe des Mannes geht durch den Magen. Ausnahmen in dieser Beziehung sind Seltenheiten! (O. F. 21182 Z.) 1039

Eine Hausfrau, die aus Erfahrung spricht.

Fischer's Hochglanzcrême

„Ideal"

ist unstreitig das beste Schuhputzmittel der Jetztzeit. „Ideal" gibt verblüffend schnellen und haltbaren Glanz, färbt nicht ab und macht die Schuhe geschmeidig und wasserdicht. Ein Anstrich genügt gewöhnlich für mehrere Tage. Zu beziehen in Dosen verschiedener Grösse durch jede Spezerei- und Schuhhandlung.

Alleiniger Fabrikant: G. H. Fischer, schweiz. Zündholz- u. Fettwarenfabrik, Fehraltorf. Gegründet 1860. 23

Das Inhalts-Verzeichnis für den Jahrgang 1919

des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers" kann gratis bezogen werden bei der

Expedition.