

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

**Band:** 14 (1907)

**Heft:** 22

**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:** 15.03.2025

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



Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

**Nr. 22.** XIV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
24 Nummern

Zürich, 16. November 1907.

Dem gepreßten Herzen klinget  
Mancher tröstende Accord,  
Aber wahren Frieden bringet  
Nur ein einziges strenges Wort:  
Pflicht, geübt mit festem Herzen,  
Bleibt allein auch ewig treu,  
Sie allein heilt alle Schmerzen,  
Sie allein macht Menschen frei.  
Feuchtersleben.



### Das Konservieren von Fleisch.

Mehr und mehr werden die Vorzüge der Frischhaltung von Obst und Gemüse anerkannt, aber immer nur einzelne Hausfrauen sind es, die dem Konservieren des Fleisches auch ihre Aufmerksamkeit schenken. Frau Landwirtschaftslehrer Albert gibt in ihrer Schrift „Das Konservieren von Obst, Gemüse und Fleisch“ eine leichtfaßliche Anleitung zu dieser Einmacharbeit, die wir unsern Leserinnen nicht vorenthalten wollen.

Die Sterilisierung von Fleisch ist namentlich dann von Wert, wenn wir bei der Bereitung größerer Braten, z. B. Gans,

Hase, Truthahn etc., denselben nicht sogleich vollständig verbrauchen können oder wollen, sondern den Rest für spätere Zeit aufzubewahren wünschen. Aber auch ein direktes Vorratskochen bewährt sich in vielen Fällen ausgezeichnet, da man stets Fertiges zur Verfügung hat. Der Anfänger unternehme jedoch nicht gleich zu viel. Zunächst kommt Wild und Geflügel, welches nicht das ganze Jahr zu haben ist, in Betracht, dann Zunge und Rindsbraten und was jeder in seinen Verhältnissen an Vorräten für nötig und angenehm erachtet bei Besuchen und sonstigen Gelegenheiten, wenn bei wenig Zeit und Mangel an Arbeitskräften schnell gute Mahlzeiten herzurichten sind. Es können Suppen, gekochte, gebratene und gebackene Fleischarten, auch Pökelfleisch, Sulzen und überhaupt alle Fleischspeisen sterilisiert werden; aus obigen Gründen jedoch beschränke ich mich nur auf Braten.

Sämtliche Braten werden zuerst vollständig speisefertig zubereitet, ohne Mehl, Brotkrume oder Rahm. Auch muß bei Wild vor der Zubereitung das Blut gut herausgewischt oder mit etwas Essig abgewaschen werden. Das Blut macht keinen

guten Geschmack in der Konserve und kann die Haltbarkeit gefährden. Man kann das Fleisch in Stücke tranchieren, wie man sie zu Fische gibt; besser ist es, sie in größeren Stücken zu lassen, wie es eben das Glas bei guter Raumausnutzung ermöglichen läßt. Sperrige Knochen hackt man scharf weg und beseitigt sorgfältig die Splitter; im übrigen zerteile man an den Gelenken. Man kann den Braten erst erkalten lassen, wobei das Tranchieren bequemer ist. — Schmachthafter aber bleibt der Braten, wenn man ihn heiß tranchiert, sofort in die Gläser legt und sterilisiert. Beim Sterilisieren wird allerdings die schön gebratene, knusperige Haut des Geflügels bedauerlicherweise wieder weich gedämpft. Doch wenn man beim nachherigen Gebrauche das Fleisch kalt aus dem Glase nimmt, die sulzige Masse entfernt und das durchfettete Fleisch in wenig frischer Butter langsam anbraten läßt, indem man es mit dem Schöpfelchen öfters wendet, so daß alle Hautseiten schön angebraten werden, dann ist diesem Übel nahezu abgeholfen. Man kann den Braten allerdings ohne Sauce sterilisieren; ich fand ihn jedoch im Geschmack besser, wenn der sich ergebende Bratensaft, nachdem er geseiht und größtenteils entfettet ist, darüber gegossen und der Braten mit diesem sterilisiert wurde. Zwiebel und Gewürze dürfen nicht in das Glas kommen. Der Bratensaft soll das Glas nur etwas über halb füllen, damit beim Sterilisieren ja kein Fett oder Saft bis zwischen Gummiring und Glas emporsteigen kann. Fett würde den festen Verschluss verhindern und der sulzige Saft kann einen Scheinverschluss verursachen, d. h. der Deckel klebt wohl fest darauf, wenn wir proben, aber an manchen Stellen kann die Luft zirkulieren, weil eben der dazwischenliegende Saft die vollkommene Aufsaugung des Deckels verhindert hat.

Nachdem nun am ersten Tage die Verschlüsse geprüft sind und tadellos befunden wurden, stelle man zur sicheren Probe die Gläser verkehrt — auf die Deckel; sollte ein solcher Scheinverschluss dabei sein, so ist am nächsten Tage entweder durchge-

sickerter Saft wahrnehmbar oder der Deckel ist leicht abnehmbar. Man hebe deshalb bei dieser Probe das Glas mit beiden Händen vorsichtig auf, um einen allenfallsigen Schaden durch Herabfallen des Deckels oder Herausfallen des Fleisches zu verhindern. Ist ein mangelhafter Verschluss vorgefunden, suche und verbessere man die Fehler und sterilisiere nochmals oder besser: man verbrauche den Inhalt bei der nächsten Mahlzeit, da die Qualität des Fleisches bei zweimaliger Sterilisation doch verliert.

Die sterilisierten Fleischarten halten sich zwar theoretisch ebenso unbegrenzt lange wie Obst und Gemüse, sind jedoch im ersten Jahre am besten. Der Inhalt eines geöffneten Glases hält sich im Winter mehrere Tage lang gut, bei wärmerer Witterung entsprechend kürzere Zeit, im Sommer selbstverständlich nur so lange, wie jedes andere Fleisch.

Beim Gebrauch öffne man das Glas, indem man vorsichtig ein feines, spitzes Messer langsam und absolut wagerecht zwischen Gummiring und Glas hin- und herbewegend durchschiebt. Ein Drücken nach oben oder unten, etwa wie wenn man eine Riste öffnet, hätte mit Sicherheit ein Abbrechen des Glasrandes und eine Beschädigung des Ringes zur Folge.

Bei Verwendung wird das sterilisierte Geflügel, nachdem der gesulzte Saft entfernt ist, in Butter knusperig aufgebraten. Die Sulz wird gesondert erhitzt und dazugegeben.

Hasen, Rehe u. dergl. werden mit dem Saft erhitzt. Man macht dann eine braune Sauce oder man bratet das erhitzte, abgetropfte Fleisch in Butter rasch und macht Rahmsauce. Auch ist kalter Hasenbraten in fettlosem, gesulztem Bratensaft sehr gut.

Das vielfach im Handel erscheinende gefrorene Geflügel eignet sich zu Konserven nicht; auch ist das schnell gemästete, schwammige Fleisch nicht gut hierfür.

Am schmachhaftesten und kräftigsten ist z. B. die junge Gans im Oktober und November, wenn sie vollkommen ausgewachsen und recht fleischig ist. Sie muß

außen und namentlich innen kräftig mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben und bei kräftigem Feuer und fortwährendem Begießen auf allen Seiten schön knusperig und goldbraun gebraten werden, wobei man das ausgebratene Fett abschöpft. Als weiteres Gewürz nimmt man Zwiebel und etwas Majoran; auch etwas Beifuß, einige Gewürznelken und eine Messerspitze voll Kümmel werden in manchen Gegenden hinzugenommen. Beim Tranchieren werden Keulen und Flügel im Gelenk abgeschnitten; das Filet wird sorgfältig vom Knochen gelöst und in je zwei Teile geteilt; das Hinterteil, der Hals und die kleineren Teile füllen die Zwischenräume im Glase aus. Fleisch und Haut an den übrig bleibenden Knochen, sowie das Gänselein kann man an dem Brattage gleich als Mahlzeit benutzen. Das Fleisch darf nicht in das Glas gezwängt, sondern muß locker eingelegt werden. Der geseigte Saft fülle das Glas etwas über die Hälfte. Das Ganze wird bei 100° 30 Minuten lang sterilisiert.



### Der Zimmergarten im Vorwinter.

Es ist eine schlechte Zeit für unsere Zimmerpflanzen, wenn draußen der rauhe Novembersturm heult und eifigen Schnee gegen die Fenster peitscht. Kein Sonnenstrahl dringt durch das dichte Gewölk und die Fensterscheiben tauen fast gar nicht ab. Da merkt man so recht, was die Sonne war, dann lernt man die Licht- und Lebensspenderin schätzen. Jetzt ist der Pflanzenpflegerin doppelte Sorgfalt und Wachsamkeit geboten. Anscheinend ruht wohl das meiste. Aber bei alledem ist das Gießen sorgfamer und überlegener denn je auszuführen. In den Monaten November und Dezember wird im Punkt Gießen meist mehr gefördert, als sonst im ganzen Jahr. Darum beachte die Blumenfreundin jetzt mehr den Wink: Nur gießen, wenn nötig ist, dann aber durchdringend. Bei Knollengewächsen, wie den jetzt blühenden Alpenveilchen, sollen

die Knollen möglichst nicht benetzt werden, sonst faulen sie. — Ebenso faulen weiche Blätter, wenn Spritzwasser zu lange auf ihnen stehen bleibt. Gießen wir die Töpfe zu viel, dann wird die Erde schlecht und die Wurzeln erkranken. Gar manche Palme geht daran zu Grunde! Vor allem stelle man auch die Pflanzen so hell wie möglich. Die Palmen z. B. sollen auch nicht so nahe an die Öfen gebracht werden, daß die Blätter infolge zu starker Ausdünstung vertrocknen. Das Überhängen nasser Gazeschleier des Nachts ist hier praktisch. Auch Araukarien, Zimmerhympressen und ähnliche härtere Zierpflanzen leiden jetzt leicht durch zu viel Nässe. — Bei dem Bestreben alle, besonders blühende Gemächse recht hell zu stellen, darf nun auch nicht vergessen werden, daß des Nachts die Temperatur am Fenster stets sehr sinkt. Auch „zieht“ es am Fenster bei unvorsichtigem Lüften oft sehr und durch solche Zugluft erleiden viele Gewächse den Tod!

Die Hauptblüher sind jetzt Alpenveilchen, Lilien, Chrysanthemen bis Mitte November, im günstigen Falle auch noch länger, japanische Anemonen, Dahlien, Rudberkien, Herbstastern und ähnliche Stauden, die wir aus dem Garten ins Zimmer übersiedeln ließen. Dann kommen Christrosen, (auch Herbstzeitlosen), Epiphillum, einige schönblühende Zimmersträucher, Blattbegonien etc.

Die Vorbereitungen für die Blumenzwiebelzucht werden ernsthaft betrieben, auch für das Treiben von Sträuchern, wie Flieder, Zierkirschen, Spiräen u. s. w. müssen jetzt Vorkehrungen getroffen werden. Es ist am sichersten, sich aus soliden Bezugsquellen geeignete, gut entwickelte und reich mit Blütenknospen besetzte Treibsträucher anzuschaffen. Müssen sie erst eingepflanzt werden, so geschehe es in gutes Erdreich und man gieße sie einmal gut an. Dann stellt man die zu treibenden Töpfe in einem kalten Raume auf, bis sie Ende Dezember, anfangs Januar ins warme Zimmer gebracht werden. Daß sie nie direkt aus der Kälte in die Wärme

kommen dürfen, sondern erst allmählich auftauen sollen, ist bekannt.

Meistens pflegt man nur abgeschnittene Zweige zu treiben. Indes ist es gewiß viel hübscher, ganze Pflanzen zur Blüte zu bringen. Diejenige Pflegerin, die nicht die Mittel hat, sich treibfertige Pflanzen zu kaufen, kann sich selbst welche ziehen.

Heute noch eins! Im November ist in den milderen Gegenden das schöne Herbstlaub noch zu haben. Es bietet prächtiges Material zur Zimmeraus schmückung. — Manche Sträucher zeigen auch Früchte, die herrlich gefärbt sind. Wenige Zweige genügen für eine Vase und halten sich lange. Man sammle also fleißig!

Alle Rübelpflanzen etc., die im Keller stehen, wollen viel Luft, wenig Wasser, um gesund zu bleiben. Man lüfte, so oft es geht, ohne daß die Gewächse durch Kälte leiden, gieße aber nur, wenn dringend nötig, aber dann tüchtig. Nur wenig zu gießen, so daß die Erde oben wohl stets feucht sich anfühlt, ist ganz verkehrt. Wie oft kann man beobachten, daß Pflanzen, die anscheinend gut feucht waren, im Frühjahr nach dem Herausnehmen ins Freie plötzlich welkten, besonders bei Sonne. Bei solchen ist der Ballen im Kern trocken. Dann kann man gießen, so viel man will, der trockene Kern nimmt kein Wasser an. Es hilft dann nur das Eintauchen des ganzen Rübels in Wasser. Also Vorsicht im Winter!  
B.

### Haushalt.

Jede Erleichterung in der Küche, die zugleich auch eine Ersparnis an Zeit und Geld bedeutet, ist der Hausfrau willkommen. Daß nicht nur die Maschinen-, sondern auch die Nahrungsmittelindustrie solche Erleichterungen verschaffen kann, beweist auch die Mehrlösterei **Wildegg**, deren geröstetes Mehl **Marke O. F.** schon in zahlreichen Küchen Eingang gefunden hat. Das jederzeit verwendbare Mehl liefert treffliche Suppen und Saucen, ohne irgend welchen unangenehmen Beigeschmack. Das Röstprodukt ist in Spezereihandlungen und Bäckereien in Paketen à 500 Gr. zum Preise von 40 Cts. erhältlich. Jedem Paket ist die Gebrauchsanweisung aufgedruckt. Das geröstete Mehl **O. F.** wird sicherlich dazu beitragen, daß die nahrhafte Mehlsuppe dieses bei unseren

Vorfahren so beliebte Gericht, auch auf unserem Tische wieder mehr zu Ehren kommt.

**Der Heizwert der Kohle** ist am größten unmittelbar nach dem Brechen. Er wird vermindert durch Lagern, und zwar um so mehr, je trockener, heller und länger sie lagert, denn Licht, Trockenheit und Luft zerlegen sie. Daraus ergeben sich als Winke fürs Lagern: ein kühler, dunkler Ort, also Keller oder Schuppen; ein tunlichst kompakter Haufen, damit die Außenfläche möglichst klein ist, also am besten in Verschlägen, bei kleinen Mengen in Kisten; keine allzu großen Vorräte, namentlich wenn keine geeigneten Lagerräume da sind. — Wenn die eingeworfenen Stücke zu groß sind, dringt die Flamme nicht ins Innere, es bleiben unverbrannte Teile übrig. Darum muß die Kohle vor dem Füllen des Kohlenetmers stets erst bis zur Nußgröße zerschlagen werden.

**Anfeuchten:** Wenn die Oberfläche etwas feucht ist, brennt die Kohle besser an. Das verdampfende Wasser zersprengt die Oberfläche, macht sie locker und gibt dadurch der Feuerflamme mehr Angriffsunkte. Deshalb feuchtet man die Kohle im Kohlenkasten leicht an.

Man soll nie bloß einen Teil der **Wäsche** im Gebrauch haben und die andere unbenutzt liegen lassen, sondern die gesamte Wäsche gleichmäßig in bestimmter Reihe heranziehen, damit sie von Zeit zu Zeit in die Luft und in die Wäsche kommt. Wäsche braucht sich auch durch bloßes Liegen auf.

Von Zeit zu Zeit muß die Wäsche durch Öffnen des Schrankes gelüftet werden.

Lange unbenutzt liegende Wäsche muß aufgefaltet und umgelegt werden, weil sich sonst längs der Bruchkanten, wo der Faden stärker gespannt ist, Nester und Fadenbrüche bilden.

Das Hineinlegen starker Duftstoffe in den Wäscheschrank unterbleibt besser.

**Reinigen der Filzhüte.** Helle Damenfilzhüte sind sehr empfindlich gegen Schmutz und Staub. Gilt es, Unsauberkeiten davon zu entfernen, so wird man bei hellfarbigen Hüten ein Gemisch von gleichen Teilen Salmiakgeist und Weingeist anwenden, mit dem man den Filz unter Anwendung eines sauberen Läppchens leicht abreibt, ohne ihn jedoch zu durchnässen, weil sonst eine Veränderung der Form zu befürchten wäre. Ganz weiße Hüte werden mit einem Brei aus Magnesia und Benzin bestrichen, den man auf-trocknen läßt, worauf man die Magnesia, die den Schmutz aufgenommen hat, leicht abklopfen oder abbürsten kann.

**Behandlung nass gewordener Regenschirme.** Wenn man bei Regenwetter mit dem Schirm nach Hause kommt, soll man ihn nicht gleich aufspannen, sondern zuerst, mit dem Griff nach unten, abtropfen lassen. Das Wasser tropft dann von den Gestellstäben ab und der Ueberzug wird gleichmäßig trocken. Wenn man aber, wie dies meist geschieht, den nassen Schirm mit dem Griff nach oben abtropfen läßt, dann läuft das

Wasser nach der Spitze zu, wird aber dort von der kreisrunden Stoffunterlage, welche die Stäbe unter sich mit einem Drahtringe verbindet, lange zurückgehalten, wodurch der Ueberzug verborgen wird. Dies gilt auch ganz besonders für seidene Schirme.

**Sammet** und dergleichen werden von Flecken gereinigt, indem man denselben mit Benzinoform vermittels Watte betupft. Sind die Fettstellen entfernt, dann dämpft man den Sammet auf oder zieht denselben mit der Rückseite auf einem heißen Glättstahl hin und her, so daß die niedergedrückten Stellen sich wieder aufrichten.

**Junge Gänse** erkennt man an der Biegsamkeit des Schnabels und an der hellen Farbe der Fußsohle. Die Gänse müssen, wie überhaupt alles Geflügel, weiß und zart aussehen und dürfen keinesfalls dunkle Flecken zeigen oder gar bläulich aussehen.



#### **Speisezettel für die bürgerliche Küche.**

**Montag:** Brotsuppe, †Schellfisch mit brauner Butter, \*Sauerkraut, \*Bettelmann.

**Dienstag:** †Käsesuppe, gebackene Schweinsfüße, Rosenkohl, †Apfelspeise.

**Mittwoch:** Gerstensuppe, †salicher Salm, \*feine Klöße, Birnenkompott, †Theestollen.

**Donnerstag:** Flädchensuppe, \*Hasenbraten, †Kotkraut, Kartoffelpüree.

**Freitag:** Endivienuppe, †Hasenbrötchen, \*Selleriesalat, †gefüllte Eier, gedämpfter Kohl.

**Samstag:** Einlaufsuppe, Zunge in brauner Sauce, \*Kastanienkroketten, konservierte Heidelbeeren.

**Sonntag:** \*Blumenkohlsuppe, \*Pastetchen à la bourgeoise, gefüllte Kalbsbrust, Spinat mit Nührei, †Hagebuttenmakronen, \*Meringues.

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

#### **Kochrezepte.**

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

**Blumenkohlsuppe.** Man macht eine gewöhnliche, aber dünne weiße Butterauce, salzt sie und kocht den zerkleinerten Blumenkohl darin weich. Nach Belieben kann man auch den Blumenkohl nur in Wasser weichkochen und erst nachher aus diesem Wasser die Sauce machen. In die Suppenschüssel kommen nudelartig geschnittene Omeletten und etwas geriebener Käse, worüber die mit etwas Muskat gewürzte Suppe angerichtet wird.

Aus „Diät. Speisezettel“ von A. Bircher.

**Hasenbraten.** Zeit 1½–2 Stunden. Von einem jungen Hasen Rücken und Schenkel, 100 Gramm Fett, 100 Gr. Speck, ½ Zuckerrübel, 1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Zitrone, 7 Kapern, 1

Kochlöffel Mehl, 3 Deziliter Rahm, Salz. — Die Hasenteile werden fein gespickt und mit etwas Mehl bestäubt. In der Bratpfanne wird wenig Fett und der Speck, sowie die Karotte und Zwiebel samt Zucker angeröstet, der Hase hineingelegt, mit rauchheißem Fett begossen und in den heißen Bratofen geschoben und dann mit Rahm begossen. Zuletzt entfettet man die Sauce, tröpfelt Zitronensaft hinein, gibt etwas gehackte Zitronenschale und die Kapern dazu und ein Stückchen mit Mehl gekneteter Butter.

**Pastetchen à la bourgeoise.** Bereitungzeit 30 Minuten. Zutaten: 5 frische Brötchen, 1 Messerspitze voll Zwiebeln, 2 Stück Sardellen, Gewürz, 1 Theelöffel Petersilie, Pfeffer, 1–2 Eier, 150 Gr. Fleischreste und 10 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, Zwiebeln, 50 Gr. Butter. — Von den runden Brötchen wird ein Deckel abgeschnitten, das Weiße gut herausgenommen und dieses in 1 Deziliter lauer Milch eingeweicht. Die Bratenreste werden alsdann mit den Sardellen, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskatnuß recht fein gewiegt, das aufgeweichte Brot dazugetan und die Farce mit Butter unter Hinzufügung von 10 Gr. aufgelöstem Liebigs Fleisch-Extrakt über dem Feuer abgedämpft. Wenn die Farce etwas erkaltet ist, rührt man die Eier dazu und füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichenen Brotkrusten so hoch, daß der Deckel obenauf paßt. Die Brötchen werden nun nebeneinander in eine Kasserole gesetzt, mit Fett gedünstet, mit flüssiger Butter übergossen und bei miltlerer Hitze ½ Stunde gebacken.

**Sauerkraut.** Zeit 2–3 Stunden. Selbstkocher ½ Stunde Vorkochzeit, 3–4 Stunden im Kocher. 1 Kilo Sauerkraut, 100 Gr. Schweinefett, 1 Zwiebel, 1 Glas Most oder Weißwein oder Fleischbrühe nach Belieben, 1 Kochlöffel Mehl. — Das Sauerkraut wird, wenn es sehr sauer ist, gewaschen und gut abgetropft. In dem heiß gemachten Fett werden die feingeschnittenen Zwiebeln weich, aber nur weiß, nicht gelb gedünstet, das Kraut in das Fett gegeben, gut umgerührt und die Flüssigkeit warm dazu gegossen. Auf langsamem Feuer zugedeckt halb weich dünsten. Wer Schweinefleisch oder Speck zulegen will, tue es nun und bringe das Fleisch in die Mitte des Sauerkrauts. ½ Stunde vor dem Anrichten streut man das Mehl sorgfältig darüber, rührt um und kocht vollends fertig. Das Sauerkraut muß schön weiß und sämig sein und nicht in einer Brühe schwimmen. In irdenem Geschirr gekocht wird es vorzüglich. Aus „Guttt in der Küche“.

**feine Klösse.** Zeit ¾ Stunden. 250 Gr. feines Mehl, 2 Deziliter Milch, 40 Gr. Butter, 4 Eier, Salz. — Das Mehl wird mit der Milch glatt gerührt, mit Butter und Salz aufs Feuer gegeben und gerührt bis sich die Masse von der Pfanne löst. Zum Erkalten hingestellt, nach und nach die Eier daruntergerührt und Klöße davon abgestochen. Sie werden 5–10 Minuten in Salzwasser gesotten und zu gekochtem Obst serviert.

**Kastanien-Kroketten.** 1 Kilo Kastanien schält, blanchiert und häutet man, kocht sie in 1 Liter Wasser oder Milch weich, streicht sie durch ein Sieb, verrührt sie über gelindem Feuer mit 90 Gr. Butter, 4—6 Eidottern, 160 Gr. Zucker und 30 Gr. Vanillenzucker, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie erkalten. Hierauf sticht man mit einem Löffel kleine Häufchen davon aus, rollt sie auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett erst zu kleinen Würstchen, streicht dieselben mit dem Messerrücken zu länglich viereckigen, nicht zu dünnen Streifen aus und wendet sie in Ei und geriebener Semmel. Man bäckt sie in heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und serviert sie sofort warm als süßes Zwischengericht oder an Stelle einer Mehlspeise.

**Selleriesalat.** 2 mittelgroße, in Salzwasser weichgekochte Sellerieknochen werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einer Sauce aus 1 geriebenen Zwiebel, 3 Eßlöffeln Del, 2 Eßlöffeln Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffeln Essig und 1 Prife Zucker angemacht. Nach dem Anrichten wird der Salat nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreut.

**Bettelmann.** Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo in dünne Scheiben geschnittene Äpfel, 500 Gr. geriebenes Schwarzbrot, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. Rosinen, 1 Theelöffel Zimtpulver, 80 Gr. Butter, 1 Dezilliter Himbeersaft, 1 Dezilliter Wasser. — Die Äpfel werden mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischt und in den warmen Ofen gestellt. Das Schwarzbrot wird ebenfalls mit Zucker und Zimt gemischt. Eine Porzellanbackform streicht man gut mit Butter aus. Dann streut man eine Lage geriebenes Schwarzbrot ein, sichtet einen Teil der Äpfel darauf, gießt zerlassene Butter darüber, gibt wieder Brot, Äpfel und Butter hinein und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt kommt Brot, mit reichlich Butter begossen. Die Speise muß sehr sorgfältig gebacken werden, da sie gerne anbrennt. Sobald die Form nach circa ¾ Stunden aus dem Ofen kommt, wird die Mischung von Himbeersaft und Wasser über die Speise gegossen. Statt Äpfel kann man auch ausgesteinie Kirschchen oder Zwetschgen verwenden. Man serviert in der Auflaufform.

Aus „Gritli in der Küche“.

**Meringues.** 6 Eier, 6 Löffel Zucker (sehr fein). Aus dem Eiweiß schlägt man einen sehr steifen Schnee, vermischt denselben mit dem Zucker und setzt mit einem silbernen Löffel ovale, eigroße Häufchen von der Masse auf weißes, dickes Schreibpapier. Man übersiebt die Häufchen mit Zucker, läßt sie noch ein paar Minuten abtrocknen und legt die Papierbogen eine halbe Stunde lang in den lauwarmen Ofen, ohne daß sich die Meringues gelb färben dürfen. Die Schalen sind dann mit scharfem Messer abzulösen. Die innere weichgebliebene Masse nimmt man mit einem Kaffeelöffel heraus und läßt die Schalen an warmem Ort nachtrocknen. Man füllt sie mit geschlagenem Rahm und setzt zwei und zwei zusammen.



## Gesundheitspflege.



**Pflege der Hände.** Viele leiden besonders in der rauhen Jahreszeit an großer Sprödigkeit der Haut. Hiergegen leistet Glycerin die besten Dienste, nur muß man es mit der Hälfte Wasser verdünnen, da ohnedem ein brennendes Gefühl nicht ausbleiben wird. Sind die Hände allzu rot, so wende man Boraxwasser an (10 Teile warmes Wasser, 1 Teil Borax) und vermeide den Einfluß von Sonnenlicht, wobei bequeme Handschuhe am sichersten zum Ziele führen. Sehr weiße, zarte Hände sind unschön; eine gesunde Natur läßt die Haut stets in milder Röte und Transparenz erscheinen, und nur das, was die Natur gibt, ist schön.

Bekanntlich können die Hände, respektive Finger auch erfrieren, und wer jemals erfrorene Finger hatte, wird nicht sehr entzückt an jene Zeit zurückdenken. Das Uebel muß als ein ganz merkwürdiges bezeichnet werden, zumal dasselbe oft schon auftritt, wenn es noch gar keine Frostkälte gibt. Jedemfalls sind die Gelehrten über den Ursprung des Uebels noch nicht einig, und so kann man nichts anderes dagegen tun — nächst möglicher Vorbeugung — als lindernde Mittel anzuwenden. Frostbalsame, Frostseifen u. s. w. sind in der Regel zwecklos, denn das Uebel scheint individuell zu sein, das heißt, bei einem hilft dies, bei einem andern jenes. Am ehesten lindert man den juckenden Schmerz durch Baden der Hände in möglichst heißem Wasser während 10—15 Min., täglich mehrere Male. Auf diese Weise läßt sich, wenn rechtzeitig damit begonnen wird, oft das ganze Uebel beseitigen. Im übrigen trage man in freier Luft stets warme, gefüllte Handschuhe, die aber auch nicht zu eng sein dürfen.



## Krankenpflege.



Gegen Husten empfiehlt es sich, mit Alaun zu gurgeln. Kochsalz hat meist eine „reizende“ Wirkung, ist daher besser nicht zu benutzen. Milch mit Emser Salz pflegt sich aber als eine vorzügliche Arznei zu erweisen. Die Milch, in der das Salz aufgelöst wird, muß lauwarm sein. Von Zeit zu Zeit, wird von diesem Getränk ein Schlückchen getrunken und bald ist der böse Husten geschwunden. Wer für Süßigkeiten eine Vorliebe hat, kann es auch mit aufgekochtem und etwas abgekühltem Sirup versuchen, der gute Dienste leisten soll. Kartoffelwasser von geschälten, gekochten Kartoffeln mit Honig vermischt ist gleichfalls ein empfehlenswertes Mittel. Brauner Kandiszucker mit Zwiebeln, auf die etwas Wasser gegossen wird, zu Sirup dick eingekocht als Medizin einzunehmen, dürfte nicht nach jedermanns Geschmack sein, ist aber ein den Husten wirksam bekämpfendes Mittel.



## \* Kinderpflege und -Erziehung. \*

**Windpocken.** Unter Windpocken versteht man eine leichte Erkrankung, die sich in einem eigenartigen Hautausschlag äußert. Die Krankheit ist ansteckend, befällt aber nur Kinder, Erwachsene fast niemals. Ungefähr vierzehn Tage nach Aufnahme des Krankheitsstoffes treten, ohne alle Vorzeichen, unter mäßigem Fieber, besonders im Gesicht und am Körper, auch auf der Schleimhaut des Mundes und Rachens, etwa linsengroße, wasserhelle Bläschen auf, die gewöhnlich von einem kleinen, roten Hofe umgeben sind. Die Zahl der Bläschen ist schwankend; mitunter nur einige wenige, daß man kaum den Charakter der Erkrankung erkennen kann, öfter auch hundert und mehr. Nach kurzer Zeit trocknen sie ein, die Schorfe fallen allmählich ab; in ein bis zwei Wochen ist die ganze Krankheit abgelaufen. Nachkrankheiten kommen fast niemals vor; gelegentlich beobachtet man jedoch auch bei Ausbruch des Ausschlages schweres Fieber bis zu 41 Grad.

Die leichten Windpockenfälle haben eine Behandlung fast kaum nötig. Man tut gut, die Kinder bis zur Abheilung des Ausschlages im Bett zu lassen. Ein leichtes Abführmittel im Beginn der Erkrankung tut gute Dienste. Leicht verdauliche Kost, in der Fieberzeit Suppendiät, ist zweckentsprechend. Gegen den Juckreiz des Ausschlages hilft Einpudern mit Kartoffelmehl, Reis- oder Zinkpuder. Ein Hauptaugenmerk ist darauf zu richten, daß die Bläschen und Schorfe nicht aufgekraht oder aufgerieben werden, da dann leicht häßliche, pockenähnliche Narben zurückbleiben, andererseits durch Hineinbringen von Schmutzpartikeln in diesen offenen Stellen eitrige Entzündungen entstehen. Kindern, die sehr durch Juckreiz geplagt werden, zieht man, um dem Aufkrachen vorzubeugen, am besten leichte Fausthandschuhe an, damit die kleinen Patientchen mit ihren Fingernägeln nicht direkt an die Bläschen und Schorfe heran können.

Dr. K.

## \* Tierzucht. \*

Eine Neuigkeit für unsere Hausfrauen, die Geflügel halten, bietet die Tatsache, daß es, gestützt auf längere Proben und chemische Analysen, möglich ist, ein Brot zu erstellen, in welchem alle Stoffe entsprechend dem Verhältnis des Eies enthalten sind, so daß es nun möglich ist, auch ohne Freilauf rentable Hühnerzucht, das heißt Eier zu erhalten. Seit Jahren sehnten sich alle Hausfrauen nach einem Futtermittel, welches den üblichen Anforderungen genügend, überall zu billigem Preis erhältlich wäre, damit man sich nicht des teuren Sportpatentfutters bedienen müsse. Dieses Brot wird aus dem Erdnußmehl hergestellt, welches namentlich dies Jahr 56—60% Eiweiß hat, während bekanntlich unsere Getreidekörner nur 10

bis 14% Eiweiß und 2 bis 3% Fett haben, also kaum  $\frac{1}{3}$  des erstern. Dem Erfinder der Entfeuchtung, Witschi von Hindelbank, ist es nun gelungen, mittels Entfeuchtung den Widerstand der Fettzellen gegen die Gärpilze zu brechen, die Gärpilze aber derart zu kräftigen, daß das Brot von Erdnuß, das man bis heute nicht bereiten konnte, porös zu machen, so daß es einen vorzüglichen Geschmack hat und selbst von Menschen mit Appetit genossen werden kann. Dabei fällt noch in Betracht, daß den bis heute im Erdnußmehl verloren gegangenen 30% Nährstoffe aufgeschlossen werden. Man kann dem Brei bis  $\frac{1}{3}$  gertebene Kartoffeln beikneten, man hat immer noch ein doppelt so nährendes Brot wie von Getreide. Wenn man das Getreide und Phosphat kauft, so kommt das Kilo nicht über 17 Cts. zu stehen. Im Winter gibt man die nötigen Pflanzfasern durch gedörrte Nesseln oder Kohl oder wenn kein Schnee liegt, die jungen Zweige der Brombeerstaude, die die jungen Hühner sich selbst holen an warmen Nachmittagen.

## \* Frage-Ecke. \*

### Antworten.

84. Ein gutes **fleckenreinigungsmittel**, das ich aber noch nicht erprobt habe, soll folgendes Gemisch sein: Lavendelspiritus, Schwefeläther, flüssiges Ammoniak. Diese drei Flüssigkeiten mengt man zu gleichen Teilen. Anwendung wie Benzol. (Entnommen einem Familienblatt.) Lysel.

86. Gerne notiere ich Ihnen ein paar billige **Aepfelgerichte**.

**Aepfelröstl.** Hierzu nimmt man möglichst gleichartige, nicht zu weiche Aepfel, schält sie und schneidet die Spitze in dünne Scheibchen. In einer Messingpfanne werden die Aepfel in frischer Butter unter beständigem Rühren gedünstet, bis sie halbweich sind; dann gibt man auf 6—8 mittelgroße Aepfel eine Untertasse voll Brotdunkli (feingeschnittenes altes Zapfenbrot oder Schilfbrotwürfel dazu und rührt sie noch 5—10 Minuten damit, bis die Aepfel ganz weich sind, aber nicht zerfallen. Zuletzt gibt man noch etwas Zucker dazu und serviert die Aepfel heiß. Wer mehr Brot liebt, kann die Würfelchen schon vorher hellgelb rösten und anrichten und sie nachträglich wieder mit den Aepfeln in die Pfanne bringen.

**Aepfel-Omelette im Ofen.** Man wählt und behandelt die Aepfel wie oben, schneidet jedoch die Scheibchen der Länge nach und nicht so dünn; dann legt man sie gleichmäßig auf den Boden eines Kuchenbleches mit festem Rand, das zuvor gut gebuttert wurde. Ein nicht zu dünner Omelettenteig wird langsam über die Aepfel gegossen, bis sie unten und oben in diesen getaucht sind. Dann bringt man den Kuchen sofort in den heißen Backofen, wenn nötig auf einen Rost er nicht zu viel untere Hitze haben darf. Je nach der Hitze des Ofens kann der Kuchen in einer



Stunde oder früher herausgenommen und bis zum Gebrauch am besten zugedeckt warm gestellt werden. Ist er gelbbraun, so steckt man eine Gabel hinein, um zu sehen, ob er wirklich gar ist. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit feinem Zucker bestreut.

„Chragete“. In Ermangelung des passenden Backofens werden Äpfel und Omelettenteig tüchtig vermengt, in heißer Butter auf einer Seite gelbgebacken, gewendet und mit der Schaufel in kleine Stücke geteilt unter fortwährendem Wenden und Rühren, bis alles gut durchgebraten ist. Zubereitung einer mittleren Portion erfordert 15–20 Minuten. Größere Portionen müssen in zwei Malen bereitet werden. Heiß mit Zucker bestreut.

Apfelschnitten. Von übrigem, kaltem Apfelmehl werden Schilbrottschnitten oder kleine geteilte Weißbrötchen nach Art der Erdbeer- oder Himbeerschnitten bestrichen und schön gelbbraun gebacken. Heiß serviert. Beliebiger noch mit Zucker und Zimmt bestreut. Rita.

86. Es gibt viele gute **Äpfelrezepte**. Ist Ihnen die „Äpfelrösti“ und der „Äpfelstrudel“ schon bekannt? Wenn nicht, bin ich gerne bereit, Ihnen die Rezepte zuzusenden. Das Rezept des Äpfelstrudels ist ein wenig weiträumig.

Frau Anna in S.

87. Hier die gewünschte Auskunft.

Bridieren oder Dressieren. Die Flügel und Keulen des Geflügels werden mit einem Faden durchzogen, um dem Stück die gewünschte gefällige Form zu geben; ebenso bridiert man größere Fleischstücke, damit sie beim Braten oder Dämpfen nicht die Form verlieren.

Desossieren, Ausbeinen nennt man das Auslösen der Knochen aus Fleisch und Geflügel.

Marinieren nennt man das Einlegen von Fleisch, Fischen u. s. w. in Beizen, die man auch Marinaden nennt.

Gisellieren. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Verfahren, an einem Fisch von beiden Seiten nicht zu tiefe Einschnitte anzubringen, damit er während des Kochens nicht zerfällt.

Farcieren. Das Füllen eines Geflügels, Fleischstückes, Fisches oder Gemüses mit einer Farce.

Escalopés sind kleine Scheiben Fleisches, welche gedämpft oder gebraten und mit irgend einer Sauce französisch und immer eine Fleischscheibe zum Teil auf der andern liegend auf der Schüssel angerichtet werden, so daß sie gleichsam eine Treppe (escalier) bilden, woher ihr Name rührt. M. N. B.

88. Wünschen Sie sich ein Abonnement auf die „Kindergarderobe“, durch jede Buchhandlung zu beziehen. Dort finden Sie nicht nur Kleidungsstücke und Wäsche für jedes Alter, sondern Sie haben die sehr guten Schnittmuster, die Sie bloß vom Bogen durchzurädeln brauchen. Nebenbei gibt Ihnen die Gratisbeilage „Die praktische Hausfrau“ Anleitung, wie Sie ältere Kleider von Ihnen oder Ihrem Mann für die Kinder verwerten können. Sie werden sehen,

daß Ihnen dies Blatt mehr nützt, als irgend welche theoretische Anleitung; da ist Theorie mit der Praxis verbunden. Auch eine junge Mutter.

### Fragen.

89. Kann mir eine Abonnentin aus Erfahrung mitteilen, wie ein Herrenpaletot aus Alpaka gewaschen werden muß, damit er den Glanz nicht einbüßt und wieder schön glatt wird?

Frau W.

90. Ich möchte gerne durch die Leser Abreusen erhalten, wo man Pelze schwarz färben lassen kann, so daß selbe absolut keinen Schaden leiden und beim Gebrauch nicht abfärben. Für gütige Auskunft danke herzlich.

Abonnentin.

91. Wie muß man vorgehen, um recht sparsam einzuhetzen und doch eine recht angenehme Wärme tagsüber zu haben? Wir haben entweder kalt oder heiß. Kann der Fehler aber nicht am Ofen (Immerbrenner) liegen? Junge Hausfrau.

92. Gibt es auch kleine Kochbücher, die Anleitung in der Fabrikation von verschiedenem Konfekt, Pralines u. ertellen? Ich wäre für Angaben dankbar.

Emmy.

93. Ich habe gehört, daß man **Herbstlaub**, überhaupt Gräser und Blätter in jeder Jahreszeit haltbar machen könne mit einer Flüssigkeit. Wer kann mir diese Flüssigkeit näher bezeichnen und Gebrauchsanweisung geben?

Eine Sparsame.

Der beste Massstab für die Qualität eines Fabrikates ist dessen Absatz. Wenn dieser stetig steigt, so ist die Güte des Produktes erwiesen. Bei Kathrein's Malzkaffee ist dies der Fall. Dieses wirkliche Kaffee-Ersatzmittel und vorzügliche Kaffee-Zusatzmittel hat eine ganz gewaltige, nie geahnte Verbreitung gefunden. Kathrein's Malzkaffee ist dadurch einzig in seiner Art, daß er nach patentiertem Verfahren mittelst eines Extraktes aus dem Fleisch der Kaffeebohne imprägniert wird. Dies verleiht dem Malze einen kaffeeähnlichen Geruch und Geschmack und zwar in so hohem Grade, daß Kathrein's Malzkaffee für sich allein, unvermischt getrunken werden kann. Dem Bohnenkaffee beigegeben, macht Kathrein's Malzkaffee dessen Geschmack voller und angenehmer, das Getränk bekömmlicher und gesünder.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. BERN