

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

Band: 15 (1908)

Heft: 12

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>



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
 Zürich
 unter Mitwirkung
 tüchtiger
 Mitarbeiter.

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

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

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

Nö. 12. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern

Zürich, 20. Juni 1908.

Zweierlei laß dir gesagt sein,
 Willst du stets in Weisheit wandeln
 Und von Torheit nicht geplagt sein,
 Laß das Glück nie deine Herrin,
 Nie das Unglück deine Magd sein.
 Fr. Bodenstedt.



Falsches und richtiges Sparen im Haushalt.

Von E. Krickeberg.

I.

Das Wort „Sparen“ ist wohl im Lexikon einer jeden ordentlichen Hausfrau groß geschrieben, aber jede Hausfrau hat auch ihre besondere Auslegung des Begriffes Sparen. Die eine sucht sie zu verwirklichen, indem sie ihre neuen Kleider zur Schonung sorgsam im Schrank verschlossen hält, bis sie unmodern geworden oder vom Zahn der Zeit (wenn nicht gar der Motte) benagt sind. Eine andere spart beim Kochen so fleißig an nahrhaften Zutaten, daß ihre Familie mit ihrer geschwächten Konstitution weder die rechte Kraft zum Arbeiten noch Widerstandsfähigkeit Krankheiten gegenüber besitzt.

Eine dritte will alles selber tun, radert sich den ganzen Tag über mit Kochen und Scheuern ab und vertreibt ihren Mann aus dem ungemütlichen Heim ins Wirtshaus. Alle diese Frauen bilden sich ein, sehr sparsam zu wirtschaften, während sie in Wahrheit vergeuden. Die Kosten für überflüssiges Aufarbeiten der Garderobe, für ärztliche Behandlung und Ausfall von Arbeitsstunden, für die Ausgaben des Mannes im Restaurant verschlingen vielfach die erübrigten Summen.

Es gibt zwei Sprüche über das Sparen: „Wer spart, wenn er hat, der findet, wenn er sucht“; und „Auf Sparen folgt Haben“. Das Besitzen nach dem Sparen ist also der Prüfstein für richtiges Sparen — so frage man doch jene Frauen nach den erübrigten Rappen, sie werden zugeben müssen, daß sie mit leeren Händen vor uns stehen.

Da ist ferner eine Frau, die fehlt bei keiner Versteigerung, in keinem Ausverkauf, allüberall da, wo ein Gegenstand um einige Rappen billiger als im reellen Verkauf zu haben ist, kann man sie finden. Die Ankündigung: „Zurückgesetzte Preise“ übt eine magische Anziehung-

kraft auf sie aus. Und sie ist nicht etwa nur aus Neugierde zum schauen da — sie kauft wirklich, sie kauft, was sich ihr bietet, wenn es nur recht billig ist: Handschuhe und Spitzen, Seife und Siegellack, Rognak und Kochtöpfe, Möbel und Flaschenstöpsel, Kronleuchter und Konserven &c. — Es kommt ihr nicht darauf an, eine Waschmaschine zu erstehen, die sie nie brauchen wird, Passenterie von der vorletzten Mode, Knopfmuster, unter denen sich nicht zwei gleiche Knöpfe befinden, Ballen Stoff, die sie samt ihren Kindern lebenslang nicht verbrauchen wird: „Es war ja so spottbillig, das durfte man sich doch nicht entgehen lassen! Man hebt es zu gelegentlichem Gebrauch auf.“ Ja, verehrte Frau, das Aufheben aber kostet Zinsen für das ausgelegte Geld, die meisten Waren verlieren durch jahrelanges Liegen, ein Teil von dem Überfluß wird überhaupt nicht verbraucht werden und mit dem anderen wird verschwenderisch umgegangen, weil „ja genug da ist . . .“

Alle diese indirekten Unkosten müssen dem Einkaufspreis zugeschlagen werden. Ist der Einkauf nun noch billig? Nein, bei weitem teurer, als wenn man die Waren bei Bedarf und nach Bedarf zu ihrem vollen Wert ersteht.

Um meisten am Begriff des Sparens wird von den Hausfrauen wohl in der Küche gesündigt. Welche Summen werden z. B. lediglich durch unrationelles Feuer vergeudet. Die Hausfrau knausert mit den Zutaten fürs Essen und sieht ruhig zu, wie das Feuer zum größten Teil ungenützt zum Schornstein hinausbrennt. Sie klagt über die hohen Gasrechnungen, wenn sie auf dem Gasherd kocht, und zündet für jedes Tröpfchen warmen Wassers eine besondere Flamme an, während sie es ohne Unkosten einfach dadurch erlangen kann, daß sie den Wasserbehälter über den kochenden Topf stellt. Sie ist ängstlich darauf bedacht, daß das Wasser vom Kartoffelkochen zu weiterem Gebrauch aufgehoben, die Apfelschalen zu Suppe verköcht, die Abfälle von Salat und Kohl zur Spinatbereitung verwendet werden,

dabei aber läßt sie gute Reste von den Mahlzeiten in der Speisekammer verkommen, das Backobst verschimmeln, die Töpfe mit Eingemachtem gären.

Andere Frauen gehen in der Sucht, zu sparen, so weit, daß sie dabei sogar die Gebote der Hygiene und Sauberkeit vernachlässigen. Ehe sie es über sich gewinnen, eine mit Schimmel beschlagene Wurst fortzuwerfen, setzen sie lieber ihre Angehörigen der Gefahr einer Vergiftung aus.

Und noch eine andere falsche Art des Sparens wollen wir erwähnen. Aus Sparsamkeitsgründen kaufen praktische Frauen ihre Vorräte für die Küche en gros ein. Das ist richtig und nur zu loben, wenn aus dieser Maßregel wirklich eine Ersparnis erwächst. Leider aber verführt der Masseneinkauf nur zu oft auch zu einem Massenverbrauch — es wird „aus dem Vollen gewirtschaftet“ oder die Vorräte werden nicht in der richtigen Art aufbewahrt und verderben zum Teil — dann verkehrt sich der Sparversuch natürlich in sein Gegenteil. Wer nicht darauf achtet, daß Mehl, Grieß, Nudeln, Gerste und alle ähnlichen Produkte in trockenem und luftigem Raum aufgehoben und, um sie vor dem Dampfigwerden und dem Einnisten der an sich allerdings unschädlichen Mehlmotte zu schützen, öfter umgeschüttet und gelüftet werden, wer Kaffee, Thee, Kakao nicht vor Feuchtigkeit und Konserven, Butter, Fleischwaren nicht vor Wärme schützt, der wird von seinem Engros-Einkauf nicht nur keinen Vorteil, sondern entschiedenen Nachteil ziehen.

Ein englisches Sprichwort lautet: No alchemy is equal to saving — Keine Goldmacherkunst kommt dem Sparen gleich und nach einem deutschen ist „Sparen besser, als selbst gute Arbeit“. Wir mögen noch so viel erwerben, wenn wir es nicht zu erhalten verstehen, werden wir nicht auf einen grünen Zweig kommen. Aber das Erhalten ist eben doch auch eine Kunst, die fleißig und sorgsam erlernt sein will. Sie erfordert kluge Überlegung, wenn sie uns wirklich zum Nutzen dienen und wir

anstatt Sparer nicht vielleicht gerade Verschwender sein sollen.

In einem weiteren Artikel wollen wir auf die für den Haushalt so wichtige Frage der Engros-Einkäufe für die Küche näher eingehen.



➤➤➤ Zur Mottenplage. ☹☹☹

Mit der schönen Jahreszeit kehrt für die Hausfrau alljährlich auch die Mottenplage wieder. Unzählige Mittel werden dagegen empfohlen, die aber nur in seltenen Fällen wirklichen Nutzen leisten. Ehe wir aber den Feind bekämpfen können, müssen wir ihn erst genau kennen lernen. G. Heide schreibt darüber im „Frauenreich“:

„Motten! Als ob es nur eine Art von Motten gäbe. Unter Motten verstehen wir das vollkommen ausgebildete geflügelte Insekt und dieser Motten gibt es verschiedene Arten, von denen die Tuch- und Pelzmotten unsere schlimmsten Feinde, zuerst in Betracht kommen.

Da ist eine kleine Gesellschaft von Käfern, die auf den Blumen des Gartens leben und doch, wenn sie in die Zimmer gelangen, dem Pelz und Tuch oder auch ähnlichen Sachen großen Schaden zufügen können: Der Pelzkäfer oder Kürschner, ein kleiner schwarzer Käfer mit einem weißen Punkte auf den Flügeldecken, dann der Knollenkäfer, mit stahl-schwarz glänzenden Flügeldecken, die drei weiße Querbinden tragen und am Rande einen roten Saum. Von der Königskerze oder Wollblume (Verbascum) kommt der Wollblumenkäfer, auch er trägt schwarze Flügeldecken, die drei gelbe, wellenförmige Querbinden tragen. Dunkelbraune Flügeldecken mit grauen Binden kennzeichnen den Rabinetskäfer, der besonders den Naturaliensammlern verhaßt ist. Das ist die böse Käfersippe.

Nun aber zu unserer gefürchteten und am meisten bekannten Tuch- oder Pelzmotte zurück.

Wir wissen, daß die geflügelte Motte uns keinen Schaden tut, daß es die aus

dem Ei ausgeschlüpfte kleine Raupe ist, die das Zerstörungswerk vollbringt. Wenn die weibliche Motte die Eier fürsorglich dort gelegt hat, wo die Nachkommenschaft schon gleich ihr Futter finden wird, so schlüpfen die jungen Raupen nach etwa zwanzig Tagen aus; die der Pelzmotte im Mai, die der Tuchmotte im Juni.

Nun beginnt die junge Brut sich ein Haus zu bauen. Das Material dazu hat die Raupe ja dicht vor sich, sie beißt die weichen Tuchhäärchen ab und spinnt sie zu einem Rämmerchen, das noch mit weichem Seidengespinnst gepolstert wird, zusammen. Das Material, das zum Hausbau verwendet wurde, ist auch das Futter für den kleinen Räuber und wenn das Feld, soweit es von der Wohnung aus zu erreichen ist, abgeweidet ist, so zieht er samt dem Häuschen ein Stück weiter, um den Schrecken der Hausfrau zu vergrößern.

Inzwischen ist dem kleinen Baumeister die Wohnung zu enge geworden. Dann wird sie einfach vergrößert, indem sie zerteilt und durch Einbauten passend gemacht wird. So lebt die Raupe von Juni bis zu Anfang April. Dann geht der Raupenzustand seinem Ende entgegen. Die Raupe entpuppt sich und in 3 Wochen fliegt die Motte aus.

Nun hat man von jeher im Kampfe mit der Motte gelegen und der Mittel, unsere Winterhüllen und sonstige Pelz- und Woll Sachen gegen diesen kleinen Feind zu schützen, sind unzählige. In erster Linie haben viele Glieder aus der Pflanzenwelt den guten Ruf, sichere Mittel gegen den Mottenfraß zu sein. Und doch wird die Hausfrau bei der Durchsicht der unter dem Schutze der getrockneten Pflanzen lagernden Gegenstände mit Betrübnis die vernichtende Tätigkeit der Mottenräupchen gewahr werden, wogegen eine andere wieder die gute Wirkung desselben Mittels preisen wird. Woran liegt das?

Wir haben vorhin gesehen, daß die junge Nachkommenschaft der Motte in raupenartigem Zustande den Winter überdauert. Wo sich aber eine solche Motte befindet, da läßt sie sich nicht durch die

Gerüche der Zitronenmelisse, des Bohnenkrautes, des Thymians, des Rampfers und des Naphthalins vertreiben. Die erste Arbeit ist also die, die Kiste, den Kasten, oder wo sonst die Wintersachen ihren Sommerschlaf halten sollen, genau nach den Mottenlarven nachzusehen und vorhandene zu töten. Dann können stark-riechende Mittel angewendet werden. — Sicherer noch ist das Mittel, die Tuch- und Pelzsachen in dichte Leintücher mit einer dichten Naht einzunähen, so daß kein Insekt eindringen kann. Auch hat sich das Einwickeln in Zeitungspapier, das man verklebt, gut bewährt. Das Bestreuen mit spanischem Pfeffer, die Anwendung von Rampfer, Lavendel- und Rosmarinöl, Serpentinöl und Insektenspulver ist wirksam; besonders die Larven sollen bei Anwendung der beiden letztgenannten Mittel sicher getötet werden. Trotz alledem sind auch alle diese Mittel nicht sicher, wenn sie nicht mehrere Male im Laufe des Sommers erneuert und wenn, was die Hauptsache ist, die zu schützenden Sachen nicht oft an die Luft gebracht und ausgeklopft werden. Bei durchdringendem Ausklopfen, das auch nicht in einem geschlossenen Raume geschehen darf, werden die Larven, auch die der schädlichen Käfer, sicher herausfallen. Doch ist auch dann wieder genau nachzusehen, ob sich nicht die eine oder andere sicher und fest in ihrem Seidenhäuschen gehalten hat.

Daß von jeher bei den Mottenmitteln viel auf die Leichtgläubigkeit des Publikums spekuliert wurde, das hat schon mancher erfahren. Da erschien vor etwa 50 Jahren der „Mottenkönig“, eine Pflanze mit kleinen violetten Lippenblüten, die ihre Heimat am Kap der guten Hoffnung hat. In den Anpreisungen hieß es, daß sich sämtliche Motten aus dem Zimmer entfernten, wenn sich auch nur eine Pflanze im Zimmer befände. Von dem Erfolge hatte man auch damals kaum etwas gehört, aber trotzdem wurde der „Mottenkönig“ von den Gärtnern in ungeheuren Mengen verkauft.

Fleißiges Lüften und Ausklopfen ist also das Universalmittel bei der Bekämpfung der Motten.“



*** Würzkräuter. ***

In grauester Vorzeit schon hat man sich in der germanischen Küche zur besonderen Schmachtmachung der verschiedenen Gerichte der Kräuter oder deren Wurzeln bedient, wie uns auch die Übereinstimmung der Worte „Wurzel — würzen“ lehrt. Europa war reich an aromatischen Gewächsen, die dafür in Frage kamen. Im Mittelalter fanden sich dann die überseeischen Gewürze der Tropenländer dazu und sie gewannen eine so große Macht in der Küche, daß sie einige Zeit die einheimischen Kräuter ganz verdrängten. — Bis auf wenige Würzkräuter wird noch heute fast nur den ausländischen Tropengewürzen, Nelken, Pfeffer, Ingwer etc., gehuldigt, es sind nur einige Spezialgerichte, wie z. B. Schleie mit Dill, Kalb mit Salbei, Hammelfleisch mit Majoran, welche das Würzkräutlein hin und wieder einmal zu Ehren bringen.

Fast unverdrängt durch die ausländischen Gewürze haben Schnittlauch, Petersilie, Bohnenkraut (Pfefferkraut) und Wermut allein ihren Platz behauptet. Dennoch ist den Würzkräutern eine wichtige Zeit im Jahre geweiht, in der sie wieder im Interesse der Hausfrauen steigen, die Zeit der Gurken. Da erinnert man sich mit einem Male, welchen feinaromatischen Geschmack die Sengurken durch Mauerpfeffer und Portulak, Estragon und Thymian erhalten. Auf dem Lande kommen zur Zeit des Schweineschlachtens und Wurstmachens Majoran und Thymian als sehr beliebtes Würzkräutlein ebenfalls zu ihrem Recht.

Jede Hausfrau weiß, welche trefflichen Geschmack man einer Mayonnaise, einem feinen Salat durch Estragon-Essig geben kann. Um einen ganz reinen, aromatischen Estragon-Essig zu erhalten, verfährt man folgendermaßen: Die Estragonblätter werden von den Stengeln gepflückt, auf weiße

Papierbogen geschüttet und an einen warmen, schattigen Ort zum trocknen gelegt. Auf 1 Liter feinsten Weinessig nimmt man 150 Gr. dieser Blätter, gibt sie in eine Flasche, gießt den Essig darauf, fügt, wenn man es liebt, einige geschälte Schalotten und einige Stielchen Pimpinelle, sowie etwas Salz dazu, verkorkt die Flasche fest und läßt sie 10 bis 14 Tage in der Sonne stehen, worauf der Essig filtriert, in eine reine Flasche gefüllt und aufbewahrt wird.

Zu gedämpftem weißen Fleisch, z. B. zu Hühnern und Kalbfleisch, ist eine Estragon-Sauce vorzüglich passend. In etwas geschmolzene Butter werden zwei Löffel Mehl hellgelb gedünstet, dazu gießt man $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{3}$ Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe und verkocht dies unter fortwährendem Rühren zu einer dicken Sauce. Man würzt sie mit etwas Salz, verkocht sie mit einigen Löffeln Rahm und läßt sie mit einem Eßlöffel fein gehackter Estragonblätter noch einmal aufwallen.

Auch die Fenchel-Sauce, die zu Fischen sehr gut schmeckt und in England gebräuchlich ist, wird bei uns noch wenig geschätzt.

Die Verwendung des Majorans als Saucenwürze, als Würze zu weißen Bohnen ist bekannt, ebenso bekannt sind Schnittlauch- und Petersilien-Sauce.

Die Würze des Portulaks liebt man besonders in Gerstensuppen, überhaupt in feimigen oder legierten Suppen. Er wird einfach von den Stengeln gepflückt, gewaschen, in siedendem Salzwasser abgewellt und in die beinahe fertige Suppe getan.

Der Kerbel wird ebenfalls im allgemeinen zu wenig in der Küche geschätzt und doch dürfte eine Kerbelsuppe manchmal einen trefflichen Ersatz für Fleischsuppe bieten. Etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk wird kurz in Butter gedämpft; darüber streut man einen Löffel Mehl und läßt es darin gelb werden. Man füllt so viel Wasser oder Fleischbrühe darauf, wie man Suppe braucht, verkocht alles gehörig, rührt die Suppe durch ein Sieb, läßt sie mit zwei bis drei Eßlöffeln

gehacktem Kerbel noch 10 Minuten kochen. Man zieht sie mit 1—2 Eidottern ab, gibt ein Stückchen frische Butter hinein und richtet die Suppe nach Belieben über in Butter gelb gerösteten Semmelwürfeln an.

Frische Küchenkräuter sind auch die Würze der sogen. Ravigote-Butter, welche man, auf geröstete Brötchen gestrichen, zum Hammel- oder Lambraten serviert.

Manchmal werden sie auch als pikante Brötchen zum Thee gereicht. Eine Handvoll Kräuter: Kerbel, Estragon, Pimpinelle, Schnittlauch und Petersilie werden in siedendem Wasser blanchiert, ausgedrückt und fein gehackt. Die Masse wird mit etwas Salz, dem Saft einer halben Zitrone und 250 Gr. frischer Butter in einem Porzellannapf mittelst einer kleinen Reibkeule gut zusammengerührt und verwendet.



Die Behandlung abgeschnittener Blumen. Blumen sollen nie bei Sonnenschein abgeschnitten und auch im Zimmer nicht den Strahlen der Sonne unmittelbar ausgesetzt werden. Ebenso nachteilig ist es freilich, wenn sie gänzlich des Lichtes beraubt sind. Den einzelnen Blumen ist es ferner durchaus schädlich, wenn man sie in große Sträuße und sehr fest zusammenbindet; auch darf man nie mehr in ein Gefäß zusammenstellen, als dieses bequem zu fassen vermag. Zur Aufnahme frischer Blumen sollte man nur solche Gefäße als geeignet betrachten, die weit und tief genug sind, um den größten Teil der Stiele vom Wasser bedecken zu lassen. Bei der täglichen Erneuerung des Wassers darf man nicht versäumen, die Spitzen der Stiele glatt abzuschneiden, ein Verfahren, das man auch zu beobachten hat, ehe man die frisch abgeschnittenen Blumen ins Wasser setzt. Die Röhren der Stiele werden dadurch geöffnet, was das Einsaugen des Wassers erleichtert; jedoch ist diese Operation nur wirksam, wenn man sie mit Hilfe eines scharfen Messers ausführt; mit einer Schere werden die Röhren der Stiele gedrückt und beschädigt, was den freieren Zufluß des Wassers verhindert. Die Wiederbelebung schon verwelkter Blumen wird in den meisten Fällen durch lauwarmes Wasser ermöglicht, in das man einige Tropfen in Weingeist aufgelösten Kampfers tut. Man rechnet auf ein Liter Wasser fünf bis sechs Tropfen dieser Flüssigkeit.

Weisse Westen werden in heißem Wasser gewaschen, nachdem man denselben so viel Seife zugefetzt hat, daß es gut schäumt. Trockene Seife

soll nicht auf den Westen zerrieben werden. Hat man letztere mit den Händen tüchtig durchgewaschen, nimmt man neues, reines Seifenwasser, ebenso heiß wie das erste, und wiederholt die Prozedur. Dieser zweiten Lauge setzt man ein wenig Blau hinzu. Nachdem man durch Drücken und Schütteln so viel Wasser als möglich aus den Westen herausgebracht hat, hängt man sie sorgfältig zum Trocknen auf.

Kurzhaarige Felle, die fettig geworden sind, reinigt man folgendermaßen: Weizen- oder Roggenfleie, die in einem Gefäße erhitzt wird, bringt man so heiß wie möglich auf das Fell und reibt, knetet und schüttelt sie darauf tüchtig durch, damit sie allen Schmutz und alle Fettigkeit an sich ziehen kann. Dann wird das Fell ausgeklopft und geschüttelt. Man zieht zu dieser Arbeit alte Handschuhe an oder bedient sich dazu einer Bürste.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Grüne Erbsensuppe, *Wiener Schnitzel, Peterfiltenkartoffeln, *Kohlrabi.

Dienstag: Fleischsuppe, gesottenes Rindfleisch mit Kapernsauce, †Schinkenlöße, Spinat.

Mittwoch: Gerstensuppe, gedünstete Kalbsleber, *Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm, †junge Karotten.

Donnerstag: Gemüsesuppe, Fleischvögel, Risotto, †Rahmschaum mit Erdbeeren.

Freitag: Brotsuppe, Schweinsbraten mit Bohnen, *Fischsalat mit *Mayonnaise.

Samstag: Weiße Mehlsuppe, *Schinken mit Eiern, Lattichgemüse, Kartoffelhällchen, *Heidelbeerkompott.

Sonntag: *Sommeruppe, †gefüllte Lammbrust, †Mangold, †Boulet sauté chasseur, †italienischer Kartoffelsalat, *gestürzte Erdbeercrème.

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

Kochrezepte.

Alkoholfaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Sommeruppe. 6–8 Karotten, 1 Rübe, 1 Selleriewurzel, Lauch, Kerbel, Sauerampfer, 1 Kohlrabi, Erbsen und Bohnen werden in Butter weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen und mit siedender Fleischbrühe gut aufgekocht. Mit gelbgerösteten Brotwürfeln wird die Supp: vermischt.

Feiner Fischsalat. Die Fische werden in blättrige Stücke geteilt und mit einer Mayonnaise, die mit etwas Zitronensaft verdünnt und mit gehackten Sardellen, Würfelchen von sauren Gurken und einigen Kapern bereichert worden ist, begossen. Der Salat sollte zwei Stunden vor dem Gebrauch fertig gemacht sein. Aus „Gritli in der Küche“.

Mayonnaise. Zeit 10 Minuten. 2½ Deziliter Olivenöl, 2 frische Eigelb, 1 Kaffeelöffel Senf, feines Salz, 1 Deziliter Weinessig. — Man rührt in einer Schüssel mit rundem Boden die Eigelb und den Senf mit einem kleinen Schneebesen mit der rechten Hand, gießt mit der linken beständig, aber langsam in dünnem Faden das Öl zu, ohne mit dem Rühren innezuhalten. Ist die Hälfte des Oels beigegeben, fügt man das Salz und einen Kaffeelöffel Essig zu. Dann fährt man weiter mit Rühren und Öl nachgießen und gibt zuletzt den Essig zu. Die Mayonnaise muß dicklich geworden sein. Man bewahrt sie an einem warmen Orte auf.

Diese Art der Zubereitung der Mayonnaise ist ebenso einfach als vorzüglich. Sie kann so nie mißlingen, wenn Eigelb und Olivenöl von tadelloser Qualität sind.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm.

Man reibt 1 Kilo gekochte, geschälte Kartoffeln recht fein, so lange sie noch heiß sind, mischt sie dann mit 50 Gramm schaumig gerührter Butter und rührt nach und nach 3 Eigelb, sowie 3 Löffel sauren Rahm, das nötige Salz und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Nun bringt man die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb.

Kohlrabi. Die Kohlrabi werden geschält, in 4 Teile geteilt und gewaschen. Mit den zusammengebundenen Herzblättchen legt man sie in wenig kochendes Salzwasser und kocht sie weich. Sind die Kohlrabi noch ziemlich jung, darf man das Wasser fast vollständig einkochen lassen, damit nur so viel übrig bleibt, wie man für die Sauce braucht. Nun schneidet man sie in dünne Scheiben und läßt sie in der vorher zubereiteten Sauce samt den fein verwegten Herzblättchen nochmals aufkochen. Diät. Speisezettel von A. Bircher.

Buttermilchkalteschale. Man reibt 100 Gr. Schwarzbrot, röstet es unter stetem Rühren mit 60 Gr. Zucker braun, doch darf es nicht anbrennen. Kurz vor dem Anrichten kommt 1 Liter Buttermilch, 6 Löffel saurer Rahm, nach Geschmack noch Zucker und Zimt dazu.

Gestürzte Erdbeercrème. 375 Gr. Walderdbeeren, ¼ Liter süßen Rahm, 300 Gr. Zucker, 8 Blatt rote und 10 Blatt weiße Gelatine. Die Erdbeeren werden, nachdem man sie zuvor durch ein Sieb getrieben, mit dem Zucker glänzend gerührt. Hierauf gibt man rasch ¼ Liter süßen Rahm und die aufgelöste Gelatine dazu und füllt die Masse in die mit Wasser ausgeschwenkten, mit Zucker ausgestreuten Formen und stellt sie an die Kühle. Mit Schlagrahm bespritzt, schmeckt sie ausgezeichnet.

Heidelbeerkompott. Man kocht aus Wasser und Zucker einen dicklichen Sirup, legt schnell die gewaschenen Heidelbeeren hinein, läßt alles nur einmal aufwallen und richtet es an. Nach Belieben kann man das Kompott mit einem Mehl-

teiglein von Kartoffelmehl und Wasser binden und geröstete Brotwürfel darunter mengen.

Diät. Speisezettel von A. Bircher.

Gerührte Erdbeermarmelade. 1 Kilo Erdbeeren, 1 Kilo Grieszucker. — Die Erdbeeren werden mit einem Holz- oder Porzellanstößel gequetscht und durch das Haarsieb getrieben, der Zucker langsam unter fortwährendem Rühren darunter gemischt, eine Stunde lang die Masse nach einer Seite hin gerührt, dann in Gelee-gläsern gefüllt und in gewohnter Weise verbunden.

Gesundheitspflege.

Die Kleidermode hat auf die Funktionen des Magens, der Leber und des Darmes ganz bedeutenden Einfluß. Eine zu eng geschnittene Hose, ein Turnergurt und besonders ein scharf geschnürtes Korsett stören die Verdauung ganz gründlich und verursachen allmählich hochgradige Lageveränderungen und Difformitäten, selbst entzündliche Zustände an diesen Organen, die nicht selten unter entsetzlichen Leiden zum tödlichen Ausgang führen. Es gibt sehr häufig konstitutionelle Anlage zu Magenerweiterung und Magenlenkung (Gastroptose), der schon frühzeitig durch eine richtige Diät, zweckmäßige Kleidung und selbst durch rationelle Leibbinden vorgebeugt werden sollte. Namentlich könnte bei Mädchen und Frauen durch rechtzeitige Anwendung von sogenannten Gesundheitskorsetten mit Knöpfen zum Befestigen der Unterkleider und Röcke viel Schaden an den Verdauungsorganen verhütet werden. — Auch während der Schwangerschaft und nach dem Wochenbett sollte die Stützkräft der Bauchdecken, welche gleichsam ein Widerlager für die Eingeweide bilden, durch zweckmäßige Leibbinden möglichst zu erhalten und zu vermehren gesucht werden.

Krankenpflege.

Mundliegen bei Kranken läßt sich verhüten durch

a) Häufiges Reinigen, Waschen, Trockenlegen, Umbetten des Patienten, Anstreichen des Leintuches und des Hemdes, Entfernern von Brotkrumen etc., Wechsel der Lage des Patienten (bald Rückenlage, bald Seitenlage links und rechts).

b) Waschen der bedrohten Stelle, ein- bis mehrmals täglich mit kaltem oder lauem Wasser und nachheriges Einreiben mit Franzbranntwein, Kampherspiritus oder mit einer Zitrone oder einer in Kirchwasser getauchten Speichswarte.

c) Anwendung von Unterlagen (Wasserkissen, Luftkissen).

d) Auf oberflächliche Geschwüre werden Bleipflaster, Heftpflaster, Königsalbe, Zinksalbe oder Zinkoxydpflastermull oder dergleichen aufgelegt. Tiefe Geschwüre müssen mit Watte, welche mit essigsaurer Tonerdelösung (ca. 3%) oder Kampher-

weinstein (ein Teil geriebener Kampher in zehn Teilen Weiswein) getränkt ist oder mit einem regelrechten Wundverband bedeckt werden.

Bei fetten oder stark schwitzenden Personen kann an manchen Körperstellen Wundsein auftreten. Diese sind fleißig zu waschen und mit trockenem Streupulver zu bestreuen; in die Falten ist Watte zu legen.

Dr. Brunner, „Grundriß d. Krankenpflege“.

Gartenbau und Blumenzucht.

Bei Hortensien wird im Frühjahr nur das Abgestorbene der Triebe weggeschnitten, da an den anderen alten Triebspitzen die Blüten erscheinen. Will man jedoch Hortensien zurückschneiden, so muß dieses im Juni-Juli geschehen, oder gleich nach der Blüte; dann kann es allerdings kräftig geschehen. Die nach diesem Zurückschneiden erscheinenden Triebe geben die Blumen für das nächste Jahr, und zwar je größer, je weniger Triebe die Pflanze hat und je kräftiger diese sind. Die Hortensienpflanzen sollten schon von August an bis in den Herbst hinein ziemlich viel Sonne haben, damit die Triebe gut ausreifen können. In den Monaten September-Oktober etwas trocken halten, ist gleichfalls für das Ausreifen des jungen Holzes dienlich.

Granaten müssen stets im Sommer an die sonnigsten Stellen plaziert werden, da nur dort Blumen zu erwarten sind. Auch Oleander beanspruchen einen solchen Standort; nur in guter Wärme erscheinen bei diesen viel Blumen, sofern ihnen reichlich Wasser und öfters Dünger gereicht wird.

Frage-Ecke.

Antworten.

44. Als wirklich passendes Hochzeitsgeschenk für eine junge Dame, möchten wir Ihnen Frau Berena Ehrsam's Kochapparat empfehlen, bei welchem weder ein Ueberkochen von Milch, Suppen u. s. w., noch ein Anbrennen der verschiedenen heißen Speisen mehr möglich ist. Der Apparat zeichnet sich durch einfachste Handhabung und zuverlässigste Funktionieren aus. Derselbe ist von ersten Autoritäten glänzend begutachtet und wird einer jungen Frau Jahr aus und ein viel Freude machen. Frau Ehrsam-Jeher in Zürich V, Paulstraße 12, wird Ihnen auf Anfrage bereitwilligst einen ausführlichen Prospekt einsenden. Sie finden dort auch noch eine Butterschale als geeignetes Hochzeitsgeschenk, bei der die Butter selbst im heißesten Sommer sich mindestens zehn Tage vollständig frisch erhält. —e—

46. Mit der Stahel'schen Konservierungsmethode habe ich folgende Erfahrungen gemacht: Die Früchte, wie zum Beispiel Kirschen, Weichseln, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Birnen, Quitten,

Zwetschgen, Aprikosen wurden stets vorzüglich, ja wir fanden die so sterilisierten Früchte feiner, als die in den Gläsern anderer Systeme konservierten. Dagegen hielten sich Bohnen, Kesen und Bohnverts weniger gut; ich weiß nicht, ob ich nicht ganz sorgfältig genug damit verfuhr, oder wo der Fehler liegt. Jedenfalls lohnt es sich, den Versuch wieder zu machen, und ich weiß auch, daß der Erfinder sich stetsfort bemüht, Verbesserungen einzuführen. So wird jetzt auch ein neuer, verbesserter Deckel zu den Büchsen konstruiert, damit ein Anlaufen derselben nicht mehr vorkommen kann und die Gummiringe besser geschützt werden. Ich würde nicht mehr auf die Büchsen verzichten, wenn dabei kein Vorteil wäre, als die feinen Früchte, die durch die Art dieses Einmachens erzielt werden können. Auch ist die Arbeit des Sterilisierens hier nur klein und die ganze, dafür nötige Einrichtung sehr einfach. Probieren Sie es und Glück auf dazu!

E. G.

72. *Asperagus* werden durch Teilung der Pflanzen und durch Samen vermehrt; letzteres ist wohl häufiger der Fall.

E.

53. Die beste und idealste **Waschmethode** ist die mit dem kürzlich in den Handel gebrachten Reformwaschmittel „Bonum“. Die Wäsche muß nämlich bei dessen Anwendung gar nicht mehr gewaschen werden, sondern nur gekocht, und sie wird dabei so tadellos rein und weiß, daß jede Hausfrau nur staunen muß. Ich werde mich nie mehr eines anderen Mittels bedienen. Können Sie „Bonum“ nicht in Ihrer Nähe beziehen, so lassen Sie es vom Fabrikanten, Herrn Hermann & Co. in Ulster kommen. In Zürich kenne ich verschiedene Depots, zum Beispiel bei Frau Egger, Seefeldstraße; bei Herrn Pfister, Gottingerstraße; bei Frau Nabholz, Hegibachstraße. Guten Erfolg wünscht

Hausfrau, die ihre große Wäsche allein besorgt.

54. **Kakaoflecken** behandeln Sie am besten mit Glycerin. Man reibt die Flecken mit einem Schwamme mit bestem raffinierten weißen Glycerin ein, wiederholt dies einige Male und wäscht mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus.

Die **Blutflecken** behandeln Sie am besten mit einer milden Seifenlauge, der ein wenig Essig und Spiritus beigelegt ist. Sie müssen die Flecken zuerst einweichen und dann waschen.

Die **Weinflecken** versuchen Sie mit einigen Tropfen Eau de Javelle zu entfernen. Mit warmem Wasser muß nachgespült werden.

Sie hätten bemerken sollen, in was für Stoffen die Flecken sich befinden.

H. B.

55. Ich stelle Ihnen mein Kochbuch, das ein Rezept für **Johannisbeerwein** und **Liqueur** aus schwarzen Johannisbeeren enthält, gerne zur Verfügung. Die Rezepte würden in der Fragecke zu viel Raum einnehmen.

Hilbe.

56. Für **Obstflecken** ist das Ausschwenken in schwacher Chlorsalzlösung, der man etwas Essig beifügt, zu empfehlen. Man tut am besten, in fließendem Wasser nachzuspülen. Oft verschwinden solche schon durch bloßes Waschen im Seifenwasser,

dem etwas Borax oder Salmiak beigegeben wird.

Anna.

57. **Kachelöfen** geben immer eine sehr heimelige Wärme, wenn die Feuerung nicht zu tief am Boden angebracht wird. Ich würde darum, namentlich wenn Holz billig zur Verfügung stände, solche allen anderen vorziehen. Ich hatte zwar noch keine Gelegenheit, andere Heizmethoden selber zu erproben. Bequemer dürfte zum Beispiel ein Gasofen zu handhaben sein; ob die Wärme dabei so angenehm wäre, wie zum Beispiel bei den Kachelöfen, das möchte ich bezweifeln.

Alte Hausfrau.

58. Ich kann Ihnen folgendes Büchlein empfehlen: „**Der rationelle Gemüsebau**“ von E. Mühlethaler, Kursleiter für Gemüsebau. Druck und Verlag von R. J. Wyß in Bern. Preis Fr. 1. 60.

Abonnentin.

Fragen.

59. Wie kann man gelbe **Lederstiefel**, die vorn dunkle Flecken erhalten haben, wieder schön aufstrichen? Um gütigen Rat bittet

Abonnentin in L.

60. Wer nennt mir ein gutes Rezept für **Sirup von schwarzen Johannisbeeren**? Ich hörte, diese seien, richtig zubereitet, sehr gesund. Wer ist so freundlich, mir diese richtige Zubereitung zu nennen?

Hausfrau vom Lande.

61. Kann mir eine Abonnentin mitteilen, ob eingetrocknete **Wasserflecken** aus einem buchenen Parquetboden zu beseitigen sind und wie? Mit Stahlspänen blieb meine Arbeit erfolglos.

Thea.

62. Wenn ich sogenannte **Eieröhrli** backe, so gibts im **Schmalz** einen Satz. Meinen Bekannten geht es auch so. Nun möchte ich anfragen, ob andere das Gleiche beobachten? Wie kann man den Satz verhüten? Oder läßt sich das Schmalz irgendwie reinigen? Ich habe bis jetzt das Fett abgeschüttet, aber es bleibt immer ein Rest Schmalz zurück, den ich auch gern verwerten würde. Um gütige Antwort bittet und dankt zum voraus höflich

Frau W.

63. Welches ist die beste und billigste Methode, **Eier zu konservieren**, damit sie 6—7 Monate halten? Wasserglas kommt etwas hoch, wenn man nicht viele Eier auf einmal in große Töpfe legen kann, auch hatte ich dabei schon viermal schlechte Eier, trotz aller Sorgfalt beim Einlegen. Für einfaches und gutes Rezept wäre dankbar

A. R.

64. Wie werden **Zitronen** lange aufbewahrt? Ich habe 100 Stück, jedes einzeln in Seidenpapier gewickelt und in einem Kistchen im Keller aufbewahrt. Schon nach drei Wochen waren zirka 30 Stück davon ganz verdorben. Da wir täglich zirka zwei Stück gebrauchen, würde ich gerne, wenn die Früchte billig sind, Vorrat anlegen. Sand steht keiner zur Verfügung.

A. R.

Ueberschwemmt ist der Markt mit Nachahmungen von Grolichs Heublumenseife. Daher Vorsicht beim Kaufe.