

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

Band: 12 (1905)

Heft: 14

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.07.2025

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, 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.

№ 14. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 29. Juli 1905.

Nicht des Beifalls arme Gaben,
 Gottes Blick und dein Gefühl
 Tragen dein Gemüt erhaben
 Ueber dieses Weltgewühl.
 Sei's, daß dir das Lob verstumme!
 Lob verweht und Weihrauch stäubt:
 Nur das Gute, nur die Summe
 Deiner bessern Taten bleibt. Liedge.



Unsere Speisepilze.

In vielen Gegenden der Schweiz wandern die schwachhaften Speisepilze, die in unsern Wäldern so zahlreich wachsen, fast ausschließlich in die Küche der Reichen, auf den Tisch des Mittelstandes oder des einfachen Arbeiters kommen sie selten. Diese Tatsache hat ihren Grund wohl darin, daß man in den breiten Schichten der Bevölkerung zu wenig Kenntnis von dem Nährwert der Schwämme hat und die giftigen Pilze von den ungiftigen nicht zu unterscheiden weiß. Man verzichtet daher lieber auf den Genuß, um sich nicht in Lebensgefahr zu bringen. Eine empfehlens-

werte kleine Schrift, von B. Studer, Apotheker in Bern (Verlag A. Franke, Bern, Preis Fr. 2.50) hilft diesem Uebelstand ab. Er beschreibt eine Anzahl essbarer Pilze und führt sie in farbigem Bilde vor. Auch an Ratschlägen, wie die Schwämme zubereitet werden, fehlt es nicht. Lassen wir aber den Verfasser selber reden:

Wie soll man sich gegen die unheimlichen Giftpilze schützen, wodurch kann man die essbaren von den giftigen und schädlichen Arten unterscheiden? Eine ganze Reihe sogenannter praktischer Merkmale werden angegeben: So sollen diejenigen Schwämme unschädlich sein, welche beim Kochen mit einem silbernen Löffel denselben nicht schwärzen, oder eine gleichzeitig damit gekochte Zwiebel nicht braun färben, oder welche von Schnecken benagt sind, oder welche beim Zerbrechen nicht blau oder rot anlaufen u. s. w. Alles dies ist nicht richtig oder nur teilweise richtig. Das Schwarzwerden des Silbers hat mit dem Gift der Schwämme gar nichts zu schaffen. Ein silberner Löffel mit Eiern oder mit Weißkraut gekocht wird schwarz wegen des Schwefelgehalts derselben, mit Fliegen-schwämmen oder Knollenblätterschwämmen.

gekocht bleibt er weiß. Die Schnecken sieht man mit besonderer Vorliebe und ohne Schaden oft gerade die giftigsten Schwämme benagen, und was schließlich das Rot- und Blauwerden an der Luft betrifft, so gilt das ausschließlich von den Röhrenschwämmen (siehe diese). Giftige Blätterchwämme bleiben beim Bruch stundenlang schneeweiß.

Es gibt absolut keine allgemein gültigen Merkmale über Giftigkeit und Nichtgiftigkeit der Schwämme. Das einzige Mittel, sich vor Schaden zu schützen, ist, die einzelnen Pilzarten gründlich kennen zu lernen.

Nicht genug kann betont werden, daß von allen Pilzsorten nur junge und frische Exemplare gegessen werden dürfen. Alte, besonders in anhaltendem Regen gestandene Pilze können, selbst wenn sie sonst unschädlich sind, nachteilige Wirkungen hervorrufen. Auch von Maden, Würmern, Insektenlarven durchbohrte oder mit Schimmel bedeckte Pilze sind zu verwerfen. Hingegen schadet es nichts, wenn die Schwämme von Schnecken benagt sind, indem man bloß die betreffenden Stellen ausschneidet.

Beim Einsammeln der Pilze soll man nach der Meinung verschiedener Autoren die Pilze abschneiden und nicht ausreißen, damit das im Boden verborgene zarte Fadengeflecht, welches die eigentliche Pflanze bildet, nicht zerrissen und in der Fortentwicklung gestört wird. Man mag über die Nützlichkeit des Abschneidens der Pilze denken, wie man will, jedenfalls hat es den großen Vorteil, daß man die Pilze mit viel weniger anhaftender Erde u. s. w. nach Hause bringt und dieselben deshalb viel leichter gereinigt werden. Schon das lohnt die Mühe des Abschneidens reichlich.

Zu empfehlen ist ferner, die ganze Jagdbeute zu Hause noch einmal aufmerksam durchzusehen, bevor man sie in die Küche gibt, weil im Düster des Waldes und in der Aufregung des Sammelns gar manches anders aussieht als zu Hause bei ruhigem Blut und hellem Licht.

Das gleiche gilt auch von den auf dem Markt gekauften Pilzen. Niemals kaufe man bereits zugestückelte, d. h. zerschnittene

Schwämme. Ein geschälter und in Stücke zerschnittener Pilz kann in den meisten Fällen nicht mehr bestimmt werden, und die Gefahr liegt nahe, auf die Weise entweder Schwämme zu kaufen, die nicht essbar oder gar schädlich sind, oder wenigstens solche, die bereits zu alt und deshalb in ungeschälter Form nicht mehr verkäuflich waren.

Zuerst werden die Schwämme von allen anhängenden Fremdkörpern, wie Erde, Moos, Sand, Schnecken u. s. w. sorgfältig gereinigt, dann entfernt man alle Teile, welche zäh sind, die Röhren, Stacheln, Blättchen u. s. w. Bei einigen Sorten muß die zähe Oberhaut abgezogen werden.

Die so gepuzten Schwämme spült man sodann gründlich mit kaltem Wasser ab und läßt sie gut abtropfen.

Schwämme in Wasser oder Essig auszulochen und auszupressen, bevor man sie weiter zubereitet und genießt, ist ganz unzweckmäßig, indem dadurch die wichtigsten Nährsalze entfernt und insolgedessen der Nährwert und die Verdaulichkeit verringert werden. Der Wohlgeschmack geht natürlich auch verloren, und das Gericht wird fade. Es wird zwar angegeben, daß durch dieses Mittel giftige und verdächtige Schwämme unschädlich gemacht werden, aber die Erfahrung hat gelehrt, daß dies durchaus unzuverlässig und zu verwerfen ist.

Verdächtige Schwämme sind unbedingt auszuschließen.

Bezüglich der Zubereitung der Pilze ist zu sagen, daß es am einfachsten ist, dieselben mit Wasser oder Fleischbrühe nebst etwas Butter und Speck, Zwiebeln und Petersilie oder geschabtem Käse zu verdämpfen oder zu braten. Ein Zusatz von Mehl, geröstetem Brot oder Kartoffelstückchen ist auch nicht übel. Salz und Pfeffer wird eine gebildete Hausfrau nie vergessen. Eine etwas abweichende Art der Zubereitung, welche für die meisten Pilzsorten paßt, besteht darin, daß man die nach obiger Vorschrift gereinigten und gewaschenen Pilze fein schneidet und in eine Pfanne gibt, in welcher Zwiebeln mit Butter heiß gemacht worden sind. Durch die Hitze scheidet sich

aus den Pilzen viel Wasser aus, welches unter öfterem Umrühren durch Abdampfen größtenteils eingekocht wird. Gleichzeitig streut man etwas Mehl ein zur besseren Bindung der Brühe und würzt mit Salz, Pfeffer, Petersilie u. s. w. Ganz zuletzt empfiehlt sich ein Zusatz von etwas Fleischbrühe (Fleischextraktlösung).

Selbstverständlich gibt es noch eine Menge anderer Bereitungsweisen, die man in jedem Kochbuch nachschlagen kann.



Die Anzucht der Stiefmütterchen.

(Nachdruck verboten.)

Raum ist im Garten der Frühlingsflor verblüht, so muß die Blumenfreundin schon wieder daran denken, wie sie das nächste Jahr den Garten schmücken will. Wer die Anzucht der Pflanzen dem Gärtner überläßt, hat noch Zeit dazu, viele haben aber eine größere Freude an selbst aufgezogenen Pflanzen. Die abgeblühten Phlox, Primeln, Bellis, Asters, Pech- und Federnelken sind schon geteilt und in gute Erde verpflanzt worden; die Blumenzwiebeln sind ausgegraben und an einem lustigen, schattigen Ort verlegt worden, um dann gepuzt und bis zum Herbst an einem trocknen Ort aufbewahrt zu werden. Einzelne von denselben geben im kommenden Frühjahr wieder, wenn auch kleinere Blumen.

Verschiedene unserer schönsten Frühlingsblumen müssen aber alljährlich aus Samen neu herangezogen werden, so die Bergißmeinnicht, die Silenen und die Pensées.

Die Anzucht der Pensée, Stiefmütterchen oder Denkeli bietet nicht zu große Schwierigkeiten, sodaß manche Blumenfreundin einen Versuch wagen dürfte. Ende Juli sät man den Samen in mit guter, sandiger Komposterde gefüllte Kästchen, stellt diese an einen nicht zu sonnigen Ort, hält sie stets feucht und in ca. 14 Tagen werden sich die Pflänzchen zeigen. Bildet sich das vierte Blatt, so werden sie auf gut hergerichtete Beete auf eine Entfernung von 3 cm verstopft oder pikiert, wie der Gärtner sagt. Berühren sich dann die Pflänzchen

wieder, so verpflanzt man sie sorgfältig entweder gleich an den Ort, wo sie blühen sollen, oder auf ein gut gegrabenes und gedüngtes Gartenbeet und läßt sie bis zum Herbst oder zeitigen Frühjahr stehen.

Während dieser Zeit sollten die Pensées öfters mit flüssigem Dünger begossen und die Erde aufgelockert werden.

Nun fragt es sich noch: was soll gesät werden? Durchschaut man die Kataloge der Samenhändler, so findet man eine Menge Sorten. Sehr beliebt sind gegenwärtig einfarbige Gruppen. Diese können auch mit Pensées recht schön hergestellt werden, z. B. blau (Azurblau, Kaiser Wilhelm oder Lord Beaconsfield) mit weißer Einfassung (Schneewittchen), oder schwarz (Dr. Faust) mit gelber Einfassung (Goldelse), oder rotbraun (Meteor oder Cardinal) mit hellgelb (Maréchal Niel). Viele ziehen aber immer noch die gemischten Gruppen vor und für diese finden wir in den Trimarbeau, Odier, Cassier und Parisersorten prächtige Farben und große Blumen. Das schönste aber, was ich letztes Jahr in gemischten Penséegruppen sah, war eine mit sogenannten „Modifarben“-Pensées bepflanzen Rabatte. Diese zeigte ein ganz hervorragendes Farbenspiel in rot, rosa und crème. Sowohl die einzelnen Blumen als der Gesamteffekt der Gruppe waren entzückend schön. So viel mir bekannt, ist diese, sowie verschiedene andere Sorten echt erhältlich bei Herrn G. Landolt, Samenhandlung, Zürich-Unterstraf.

Auch die Heranzucht der Bergißmeinnicht und Silenen ist nicht allzu schwer. Man sät sie mit den Pensées und behandelt sie später ganz gleich wie diese. H. H.



Maccaroni.

Maccaroni werden von allen zivilisirten Völkern mit gleicher Vorliebe gegessen und doch ist der Zufall, durch welchen dies Lieblings- und Leibgericht der Italiener seinen Namen erhielt — selbst in dem Geburtslande desselben, Sizilien — nur wenigen bekannt. Es wird folgendes er-

zählt. Ein Edelmann in Palermo besaß einen Koch, der ein erfinderischer Kopf war. In einer kulinarischen Verzückung „komponierte“ jener Künstler die mehligten Röhren, welche so beliebt geworden sind und setzte sie mit einer Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse seinem Herrn vor, als das erste Gericht „maccaroni al sugo“, wie es in Süd-Italien serviert zu werden pflegt. In einer mächtigen Porzellan- Schüssel wurde das Gericht dem Herrn serviert — einem Gourmand par excellence. — Der Chef stand erwartungsvoll hinter dem Stuhle, um den Effekt besser beobachten zu können. Der erste Bissen entlockte dem illustren Epitüräer den Ausruf: „Cari!“, gleichbedeutend mit „vortrefflich“; beim zweiten Mundvoll rief er aus: „Ma cari!“ (In der Tat vortrefflich!) und als der pikante Geschmack der Speise ihn mehr und mehr befriedigte, wuchs auch sein Enthusiasmus und er rief mit vor Freude zitternder Stimme aus: „Maccaroni!“ (In der Tat höchst außerordentlich, exquisit!).

Mit diesem mündlichen Tribute, welchen der Feinschmecker dem Verdienste seines Kochs und der Entdeckung des Gerichtes zollte, legte er letzterem unbewußt einen Namen bei, der demselben bis auf den heutigen Tag geblieben ist. L. M.



Haushalt.



Um die Alpenrosen zum aufblühen zu bringen, gibt man dem Wasser etwas Salz bei und besprengt eventuell auch die Knospen mehrmals mit Salzwasser.

Uebrigte Fleischspeisen, die vom Mittag bis zum Abend aufbewahrt werden, schützt man am besten vor den Ameisen, wenn man sie in eine tiefe Schüssel legt und diese in einen großen, fast zur Hälfte mit Wasser gefüllten Napf stellt, so daß die Schüssel im Wasser steht.

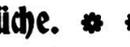
Reinigung der Schüttsteine im Sommer. Wenn man im Sommer nicht auf die peinlichste Säuberung der Schüttsteine bedacht ist, wird man die häßlichsten Gerüche, die nicht nur unangenehm, sondern auch gesundheitschädlich sind, nicht vermeiden können. Man achte streng auf dreimalige Säuberung in der Woche mit der folgenden Lösung. Man löst 1 Kilo gewöhnliche Soda in einem Eimer kochendem Wasser auf, gibt 50 Gr. Kochsalz und 3 Gr. übermangansaures Kali hinein und scheuert nun den Schüttstein mit der Hälfte

dieser Reinigungsflüssigkeit gründlich aus. Dann gießt man langsam den Rest der Flüssigkeit durch die Röhre, diese löst beim langsamen Durchfließen alle Schmutz- und Fettheilchen völlig auf, so daß sie sauber wird und keinerlei häßliche Ausdünstung stattfinden kann.

Fliegen vertilgen. Sehr starker, kalter, grüner Thee, mit Zucker versüßt, auf Untertassen gegossen und im Zimmer aufgestellt, soll die Fliegen anziehen und sie töten.



Küche.



Kochrezepte.

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

Rote Reissuppe. Etwa 100 Gr. Mailänder reis wird in siedendem Wasser blanchiert, auf einem Sieb angerichtet und gut abgetropft; nach Belieben kann man den Reis dann in etwas frischer Butter dünsten und mit heißem Wasser 20—30 Minuten kochen oder auch ihn ungedünstet mit Fleisch- oder Knochenbrühe weich kochen. Indessen werden einige zerrissene Tomaten mit sehr wenig Wasser und einer Bratengarnitur zu Brei verkocht, durchgeftrichen und mit der Suppe fertig gekocht. Man fügt noch Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu, und richtet es zuletzt über einem Güßchen „Maggis Suppenwürze“ an.

Krebsragout. Gekochten Krebsen bricht man das Schwanz- und Scherenfleisch aus. Von den Schalen bereitet man Krebsbutter und aus dieser unter Beifügung von gehackter Petersilie und Champignonscheiben eine nicht zu dünne Sauce, die man mit Eigelb abziehen kann. Dann kocht man in dieser Sauce das Krebsfleisch, Blumenkohlröschen, grüne Erbsen und Spargelstückchen auf, richtet das Ganze auf einer Schüssel an und umgibt es mit gebackenen Blumenkohlröschen, Erbsen u. s. w.

Gebratene Leber auf französische Art. Eine abgehäutete Leber wird in 10 Centimeter lange, fingerstarke Schnitten zerteilt, die man in Mehl taucht und in heißer Butter auf beiden Seiten schön hellbraun brät; dann tut man einige Löffel feingehackte Schalotten, Champignons und Petersilie hinzu, gießt eine Obertasse Bouillon und einen halben Löffel Essig an, läßt alles noch 8—10 Minuten leise kochen und gibt die Speise auf. — Oder man brät die mit Salz und Pfeffer bestreuten Leberschnitten auf beiden Seiten in Butter braun, legt auf eine heiße Schüssel einige Stückchen Kräuterbutter, die Leberscheiben darauf und gibt sie so augenblicklich zu Tisch.

Gebackene Tomaten. Es wird eine Auflaufform mit Butter ausgeftrichen und mit geriebener Semmel bestreut. Da hinein legt man eine Schicht geschälter, in Scheiben geschnittener

Tomaten, die mit geriebener Semmel, Butterstüchchen, Salz und Pfeffer bestreut werden. Die zweite Schicht bildet ein reichlicher Teil feingehackter Schinken, dann wieder Tomatenscheiben und wieder Schinken, bis die Form gut zu $\frac{3}{4}$ voll ist. Obenauf streut man geriebene Semmel und Butterstüchchen, deckt die Form gut zu, läßt die Speise 30—40 Minuten im Ofen backen und trägt sie in derselben Form auf.

Gurkensalat. Das Schälen der Gurke muß immer vom Stiel nach der Spitze zu geschehen. Würde man umgekehrt verfahren, so würde man, wenn die Spitze bitter ist, das Bittere über die ganze Gurke verteilen und die Gurke dadurch zum Genuß unbrauchbar oder minderwertig machen. Das Zerschneiden bzw. Hobeln der Gurke hat stets von der Spitze zu beginnen. — Die Scheiben werden, ohne den Saft auszupressen, mit reichlich Del, Essig, Pfeffer, Salz und einigen Tropfen Maggi-Würze angemacht. — Die dem Gurkensalat oft beigemischte geschnittene Zwiebel beeinträchtigt nur den Geschmack der Gurke, ist also zu vermeiden, während wenig Estragon dem Salate förderlich ist. Weil der Salat schnell und viel Saft zieht, darf er erst kurz vor dem Anrichten zubereitet werden.

Champignon-Omelette. Auf die Person rechnet man 3 Eier, die man auf einem Teller sehr gut abschlägt, salzt und pfeffert. 2—3 rohe Champignons werden sauber gewaschen und in ganz dünne Blätter geschnitten. Dann läßt man in einer Omelettepfanne klare Butter heiß werden, schwingt die Champignons darin, bis sie weich werden, fügt etwas feingehackte Petersilie dazu und gießt nun sofort die aufgeschlagenen Eier darauf, die auf hellem Feuer und unter beständigem Rühren mit der Gabel und Schüteln der Pfanne zu stocken anfangen, aber noch weich bleiben müssen, worauf man die Omelette zusammenrollt. Nachdem die Omelette noch etwas Farbe angenommen hat, schüttet man sie auf einen heißen Teller und serviert sofort.

Früchte mit Schlagrahm. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm, 500 Gr. Beeren, 100—200 Gramm Grieszucker. — Man schlägt den Rahm steif mit dem Drahtbesen, mengt einen Teil des Zuckers darunter, quetscht leicht Erdbeeren oder Himbeeren, oder Heidelbeeren oder irgend rohes Beeren- oder Steinobst und zieht die Früchte, mit dem Zucker vermischt, leicht darunter.

Eingemachte Früchte.

Gelee von roten und weissen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren. Auf 1 Kilo Früchte 750 Gr. gestoßenen Zucker und 2 Deziliter Wasser. — Die Früchte werden mit dem Wasser zugelegt, erhitzt und gekocht bis sie plagen. Dann quetscht man sie ein wenig und gießt sie durch ein Haarsieb oder ein Tuch, welches an den vier Beinen eines umgekehrten Stuhles befestigt wurde. In der Messingpfanne rührt man nun den Zucker, bis er sich zu

ballen beginnt, fügt den Saft bei und kocht vom Zeitpunkt des Siedens an noch 5—10 Minuten auf starkem Feuer. Beim Zugießen des Saftes zum Zucker bilden sich kleine Stücke Zucker, die sich jedoch rasch wieder auflösen. Auf obige Weise zubereitete Gelee ist ausgiebig, fest und hat eine schöne Farbe. Aus „Gritli in der Küche“.

Kirschen mit Himbeeren. Auf 2 Kilo süße schwarze Kirschen nimmt man 1 Kilo Amarellen und 500 Gr. Himbeeren, kernt die Kirschen aus und kocht alles zusammen mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man vorher geläutert und zum Fluge gekocht hat, unter fleißigem Abschäumen und Umrühren so lange, bis ein auf einen Teller geschütteter Tropfen des Saftes geleeartig erstarrt, worauf man die Früchte in feinerne Büchsen füllt und nach völligem Erkalten überbindet.

Aprikosen-Marmelade. Man rechnet auf 1 Kilo schöne reife Aprikosen $\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker. Man entsteint die Aprikosen und teilt sie in zwei Hälften und bringt sie folgendermaßen in eine große Schüssel. Auf eine Lage so vorbereiteter Früchte streut man eine Lage Zucker und zwar in dem Verhältnisse, daß, wenn damit fortgeföhren wird, Zucker und Aprikosen aufgebraucht werden, und zu oberst Zucker kommt. Man bringt die Früchte zugedeckt 12—20 Stunden an einen kühlen Ort und setzt sie dann mit dem Saft, welcher sich inzwischen gesammelt hat, aufs Feuer, rührt hie und da mit einem silbernen Löffel und läßt vom Momente des Kochens an nur etwa 10 Minuten kochen, füllt sofort in gewärmte mit Kirsch oder reinem Weingeist gespülte Gläser und bindet nach dem Erkalten in gewohnter Weise zu, nachdem man zuvor ein in obiger Flüssigkeit genähtes Papier darüber gelegt hat. So schmecken nicht nur Aprikosen, sondern sämtliche Stein- und Beerenfrüchte vorzüglich und halten sich lange Zeit. Das Rezept stammt aus Englund.

Konfitüre von roten Kirschen. Auf 1 Kilo ausgesteinte rote Kirschen läutert man $\frac{3}{4}$ Kilo Stochzucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und kocht zugleich die in feine, längliche Streifen geschnittene Schale einer Orange mit. Man bringt die Kirschen hinein, läßt sie einige Mal aufkochen und zieht sie mit dem Schaumlöffel heraus. Nachdem der Saft nochmals etwa 10 Minuten allein weitergekocht, gibt man die Kirschen wieder dazu und kocht alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde oder bis zur gehörigen Konsistenz. Diese Konfitüre schmeckt ausgezeichnet.

Himbeersirup. 1 Kilo Himbeeren, 1 Liter Wasser, 25 Gr. kristallisierter Weinstein, 600 Gr. Zucker (oder auf 1 Liter Saft $1\frac{1}{4}$ Kilo). — Man löst den Weinstein im Wasser auf und gießt die Flüssigkeit über die etwas gequetschten Himbeeren in eine tiefe Schüssel, gibt noch 2 Eßlöffel Grieszucker dazu und stellt die Mischung 2—3 Tage ruhig hin. Dann läßt man den Saft über den Zucker ablaufen, ohne zu drücken, verrührt den Zucker gleichmäßig damit, indem man nach je 10 Minuten wieder einmal umrührt. Man füllt den Sirup in Flaschen und bindet vorläufig nur

mit einem Mullläppchen zu, falls die Gärung noch nicht beendet sein sollte. — Noch besser ist es, diesen Sirup im Weck-Apparat zu sterilisieren, wozu Extra-Flaschen erhältlich sind. Er ist sehr ausgiebig und wohlgeschmeckend. Es kann auch einfach ausgepresster frischer Saft in diesen Flaschen sterilisiert werden, oder, wo kein Weck-Apparat vorhanden ist, umwickelt man die Flaschen mit Heu oder stellt sie in ein durchlochstes Brett auf den Boden der Kasserolle ins Wasserbad. Sterilisationszeit 20—30 Minuten.

Essiggurken. Große, grüne Gurken, am besten Schlangengurken, die noch keine Kerne haben und sehr fest und frisch sind, werden in frischem Wasser abgewaschen und mit Salz bestreut 12 Stunden hingestellt; dann trocknet man sie gut ab, schichtet sie lagenweise mit kurzgeschnittenem Dill, einigen möglichst frischen Vorbeerblättern, Estragon, nach Belieben auch geschälten Schalotten, in Scheiben geschnittenem Meerrettig, Salz und Pfefferkörnern in einen großen Steintopf, schüttet soviel rohen Weinessig darauf, daß die Gurken davon bedeckt sind, gießt denselben nach 12—14 Tagen ab, kocht ihn auf, gießt ihn nach dem Erkalten wieder auf die Gurken, bedeckt dieselben mit einer durch einen Stein beschwerten Schieferplatte, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem kühlen, luftigen Ort auf.

Gesundheitspflege.

Ein recht einfaches Mittel, um **Warzen** zu vertreiben, besteht darin, daß man dieselben recht oft am Tage mit gewöhnlicher Kreide bestreicht, welche man bei sich trägt. Nach einigen Wochen verschwinden dieselben spurlos, wahrscheinlich weil der Kalk in der Kreide der Warze die Feuchtigkeit entzieht und diese ist die Grundbedingung des Weiterbestehens.

Ein völlig unschädliches Mittel zur Vertreibung von Warzen besteht in Waschungen mit Seesalz. Man macht eine starke Lösung von Seesalz in Wasser und wäscht damit die Hände oder nur die betreffenden Stellen mehrmals am Tage. Die Warzen verschwinden nach kurzer Zeit, hinterlassen keine Narben und kommen nicht wieder.

Dr. M. v. Th.

Wenn je denen Rat erteilt werden kann, die über die **Sommersprossen** Klage führen, so ist es der der Vorbeuge beim Uebergang zum Sommer. Aber auch hier kann nur eine Einschränkung erwartet werden. Die nächstliegenden Maßnahmen ergeben sich ja von selbst, wir wissen, daß die Sommersprossen nur an den entblößten Hautstellen auftreten, also entziehen wir sie den Einwirkungen der Sonnenstrahlen durch einen großen, das Gesicht beschattenden Hut, durch einen Sonnenschirm, ausnahmsweise sei auch hier der sonst recht überflüssige Schleier gestattet. Ueber die Hände zieht man leichte Handschuhe. Ferner suche man allen Blutandrang nach dem Kopf zu vermeiden. Gerät

man in **Schweiß**, so entferne man diesen, sowie den ausgefrieren Hauttalg sofort mit einem reinen Leinentuche. Zum Waschen nehme man ein weiches und abgestandenes, nicht kaltes Wasser. Im übrigen mag man sich einfacher Mittel bedienen, welche die Abstoßung der Haut begünstigen, so z. B. das tägliche Abreiben der Haut mit dem Saft einer Zitrone nach dem Waschen. Es ist aber wohl zu merken, daß dieses Mittel fortgesetzt gebraucht werden müßte, da sich die mit den Sommersprossen durchsetzte tiefere Hautschicht immer erneuert. Prakt. Wegweiser.

Krankenpflege.

Die vom **Blitz** getroffenen bieten außer etwaigen Lähmungen und Hautverletzungen die Erscheinungen starker Ohnmacht oder des Scheintodes, wenn nicht der Tod sofort eingetreten ist, und sind daher dementsprechend zu behandeln; dergleichen diejenigen, welche mit starken elektrischen Strömen in Berührung gekommen sind. In letzteren Fällen veranlasse man so schnell als möglich die Abstellung des Stromes oder wenn dies vorab untunlich, befreie man den Verunglückten von der Berührung mit der Elektrizität. Vor dem Anfassen müssen jedoch die Helfer ihre Hände schützen durch Umhüllung mit nicht- oder schlechtleitenden Stoffen wie Gummi (Gummihandschuhe), trockenen Kleidungsstücken, trockenem Stroh oder Holz und sich zur Isolierung vom Erdboden auf trockene Bretter stellen. Liegt der Verletzte am Erdboden auf der Leitung (Eisenstienen und dergleichen), so sind trockene Decken, Bretter oder eine Leiter unterzuschieben. Hängt derselbe an den Drähten der Leitung, so ist natürlich weiterer Schaden durch Herabfallen zu verhüten.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie **grosse Portionen Milch** man dem Säugling geben soll. Auf diese Frage findet man die Antwort in der Milchmenge, die die stillende Mutter ihrem Säugling liefert. Sorgfältige wiederholte Wägungen des Kindes vor und nach dem Stillen haben, durch den Unterschied der beiden Gewichte, multipliziert durch die Zahl der täglichen Mahlzeiten, zu einer Durchschnittsschätzung der Milchmengen geführt, welche ein Kind in den verschiedenen Monaten des ersten Jahres per Tag verbraucht. Hier gebe ich einige solcher Zahlen:

Im 1. Monat durchschnittlich 600 Gr.

(die ersten Tage nicht eingerechnet)

Im 2. Monat durchschnittlich 700 Gr.

" 3. " " 840 "

" 4. " " 950 "

vom 5. Monat an allmählig aufsteigend bis zum 12. zirka 1300 Gr. Doch dürfen diese Durchschnittszahlen keinen strengen Maßstab darstellen.

Denn die Milchmenge, die ein Säugling in der einzelnen Mahlzeit zu sich nimmt, ist bei ganz normalen Verhältnissen ungemein schwankend. Für die künstliche Ernährung ergibt sich daraus der Schluß, daß für die einzelnen Mahlzeiten keine knapp abgemessenen Portionen gereicht werden dürfen. Ueberhaupt kann man kein bestimmtes Quantum als Norm vorschreiben, denn das quantitative Nahrungsbedürfnis der Kinder ist individuell ganz verschieden: es hängt ab von ihrem Entwicklungsgrad und von der Qualität ihrer Nahrung. Daß ein Kind, welches mit 10 Wochen halb Milch und halb Wasser bekommt, mehr von dieser Mischung trinken muß, als das zu dieser Zeit mit Vollmilch genährte, liegt auf der Hand. Das Richtige scheint mir, dem Kinde jeweilen etwas mehr anzubieten, als es voraussichtlich verbrauchen wird, schon der Wärmeerhaltung der Milch wegen. Das Kind soll nie zum Schluß an der leeren Flasche saugen müssen. Es kommt dabei im traurigen Gefühl seiner Ungefättigkeit ins Weinen und bricht leicht, statt nach der Mahlzeit vergnügt zu sein oder einzuschlafen. Auch ließe sich in diesem Falle keine normale Pause innehalten. Ich habe nie gesehen, daß ein gut genährtes Kind sich an der Flasche übertrinkt. Das sieht man nur bei Hungerkindern. Also: Laß es trinken, bis es die Flasche ablehnt!

Aus „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“ von Frau Dr. M. Heim. Preis 15 Gts.



Gartenbau.



Schutz der Fensterblumen gegen die Sonne. In seinem Buch „Die Kultur der Pflanzen im Zimmer“ empfiehlt L. Gräbener beim Aufstellen der Pflanzen vor dem Fenster in erster Linie die östliche und südliche Lage und sagt, daß bei letzterer die Pflanzen im Sommer gegen die zu heißen Sonnenstrahlen geschützt werden müssen. Es ist hier weniger die direkte Bestrahlung, welche Schaden bringen kann, als der Reflex von den Fensterbänken und der Mauer. Farne, Erika, Philodendron, Blattbegonien, Palmen und Bromeliaceen, sowie noch einige andere empfindliche Pflanzen dürfen nicht vor südlich gelegene Fenster gestellt werden, während hier die Kakteen ohne jeden Schutz vor der Sonne am trefflichsten gedeihen. Wo Läden, Rouleaux, Vorhänge oder dergleichen sind, wird es möglich sein, von 10—3 Uhr die Pflanzen zu beschatten; wo diese fehlen und sich eine Vorrichtung zur Beschattung schwer anbringen läßt, sollten unter allen Umständen wenigstens die Töpfe durch Vorstellen von Brettern, Vorhängen von Tüchern oder dergleichen geschützt werden. Die Bestrahlung der Zweige und Blätter schadet weniger, wenn nur die Töpfe, bezw. die Erde nicht zu heiß wird; noch besser ist es, wenn man die Töpfe in Sand oder Moos eingräbt, wo man sie immer feucht halten kann. Ebenso hat man diejenigen Pflanzen zu schützen, welche

auf Veranden, Balkonen oder sonstwo der vollen Sonne ausgesetzt sind; es werden besonders die Töpfe der vorderen Reihe zu schützen sein, die in der hinteren Reihe befindlichen stehen im Schatten der vorderen Pflanzen, was genügt. Stehen die Pflanzen im Hof auf Zementpflaster oder Sandboden, oder im Garten auf der Erde, oder auf treppenförmigen Stellagen, so ist ein Schutz gegen die Sonne hier nicht nötig; besser ist's, wenn auch hier die Töpfe bis an den Rand in Sand oder Erde eingegraben werden können. Kann man es machen, so wähle man für die Pflanzen einen Aufstellungsort, wo sie über Mittag im Schatten hoher Gebäude, hoher Bäume oder dergleichen, aber nicht unter deren Krone stehen. Für künstliche Beschattung bewährt sich ein locker gewobener Jutesstoff, nicht zu dick geflochtene Rohrdecken oder Lättchenbeden mit fingerbreiten Lücken.

Welkende Salat- oder Spinatpflanzen darf man nicht unbeachtet lassen, denn jede Wirkung hat ihre Ursache. In diesem Falle ist es fast stets ein unterirdisch lebender Schädling, wie Drahtwurm, Erdräupe oder ein anderer. Man tut deshalb gut, die Pflanze sofort vorsichtig herauszuheben und den meist noch an der Wurzel sitzenden Schädling sicher zu vernichten. Wird dieses versäumt, so kann binnen kurzem die ganze Ernte in Frage gestellt werden und die weitere Vermehrung der Schädlinge ungehindert vor sich gehen.



Tierzucht.



Tierschutz im Sommer.

1. Kanarienz- und andere Vögel setze nicht den unmittelbaren Sonnenstrahlen aus. Gold- und anderen Fischen gebe genügend Raum und halte sie im Halbdunkel.
2. Pferde und andere Tiere, die warten müssen, stelle an einen schattigen Ort.
3. Bei Fahrrad-Ausflügen lasse deinen Hund zu Hause.
4. Versieh das Pferd mit Ohrenklappen und Nezen, damit nicht durch Insektenstiche dem Tiere große Schmerzen und dir noch größerer Schaden daraus erwachse.
5. Wasche deinem Pferde nach jeder größeren Fahrt Augen und Nüstern mit einem reinen, mit Wasser ausgebrückten Schwamme, was ihm eine große Wohlthat ist.
6. Zum Schutze deiner Pferde vor quälenden Insekten reibe jene mit Bremsenöl, Abguß von Fußblättern u. s. w. tüchtig ein.
7. Lasse deinen Hund nicht hinter der Straßenbahn nachlaufen.
8. Stutze deinem Pferd den Schweif nicht; es ist das nur eine Modetorheit. Der Schweif ist das natürliche Mittel zur Abwehr der Insektenplage.
9. Verwehre deinen Tieren niemals den Durst mäßig zu löschen. Sorge durch ständige Wasserbereitschaft dafür, daß Hunde, besonders Ketten-

hunde, nie die Qualen des Durstes erleiden müssen. Setze das Trinkgefäß nicht den Sonnenstrahlen aus.

10. Laß deinen Kettenhund, besonders bei großer Hitze, einige Stunden frei. Die der Freiheit beraubten Tiere sind leichter Krankheiten (Tollwut) ausgesetzt als andere.

Die **Sitzstangen der Vogelkäfige** müssen aus ziemlich weichem Holze bestehen, hohle Stangen (Rohrstäbe, Holunder), sind unpraktisch. Man wendet sie zwar an, damit die Milben sich in ihnen verkriechen sollen und dann durch Ausklopfen entfernt werden können, besser aber ist es, überhaupt keine Milben aufkommen zu lassen. Die Sitzstangen sollen gerundet, aber nicht zu glatt sein, man kann auch, um Abwechslung zu bieten, einige ungeschälte Zweige als solche nehmen. Die Dicke der Sitzstangen soll sein, daß der Vogel sie nicht vollkommen zu umklammern vermag, also 1—1½ cm für den Kanarienvogel und alle Vögel seiner Größe, etwas weniger für die kleinsten Prachtfinken, 2 cm für Drosseln, Stare und kleinere Papageien, 3 cm für die großen Papageien. Die Anzahl der Sitzstangen richtet sich nach der Größe des Käfigs und der Lebhaftigkeit seiner Bewohner. In kleinern Käfigen bringt man gewöhnlich drei Stangen an und zwar so, daß zwei in gleicher Höhe stehen und daß die dritte höher oder tiefer als diese befestigt ist. Die Stangen müssen genügend Abstand von den Käfigwänden haben, so daß die Vögel sich nicht die Schwänze beschädigen können.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

45. Da aus Ihrer Frage nicht ersichtlich ist, wie Sie die **Wäsche** von Anfang an behandeln, kann Ihnen nicht genaue Antwort gegeben werden, doch sieht sich die Wäsche gleich schön weiß an, so können Sie nicht stark fehlen.

Ich werfe z. B. unjere Wäsche nach dem Sieden ins kalte Wasser und spüle recht tüchtig durch und nachher gibt's noch ein recht heißes (nicht gerade kochendes) dran und wir haben immer blendend weiße Wäsche. Damit ist wohl auch das Vorurteil besiegt, nach dem Kochen der Wäsche müsse diese wieder in heißes Wasser. — Das kalte laugt die Seife viel besser und gründlicher aus als nur das heiße.

Eine Hausfrau mit langjähriger Praxis.

46. Hier ein Rezept zu **Sirup von schwarzen Johannisbeeren**. Die Beeren werden gequetscht und ausgebrüht oder durch die Fruchtpresse gelassen. Auf 1 Liter Saft rechnet man ¾ Kilo Stodszucker. Man zieht die Stücke rasch durch frisches Wasser und legt sie in den Saft, den man erst auf kleines und nachher auf stärkeres Feuer bringt und vom Zeitpunkte des Kochens an ¼ Stunde unter Abschäumen kocht. Den Rück-

stand der Beeren begießt man mit warmem Wasser, rührt gut um und brüht nochmals fest aus. Diese zweite Qualität Saft kocht man für sich ebenfalls mit dem Quantum Zucker wie die erste Qualität. Durch Zugabe von etwas frischen roten Johannisbeeren zu diesem zweiten Druck wird auch dieses Getränk erfrischender und haltbarer.

Viele lassen den Saft erst vergären; ich halte jedoch den frisch gekochten für weit schmackhafter und zuträglicher. Frau E. C.

47. Ich habe einen **Stopfapparat** probirt, bin aber zu der Ueberzeugung gekommen, daß eine geschickte Stopferin ebensoviel leistet ohne Apparat. Die Arbeit wird vielleicht regelmäßiger, aber das Verweben muß die Hand gleichwohl besorgen. Sie können sich ein eigenes Urteil bilden, wenn Sie einen solchen Apparat in einem Merceriegeschäft sich vorlegen lassen. Wie er funktioniert, ist leicht ersichtlich. B.

Fragen.

48. Mehrere meiner Kinder im Alter von 3—10 Jahren leiden seit Wochen an **Haarausfall**. Könnte mir jemand ein wirklich selbst erprobtes Heilmittel dagegen angeben. Ich kam schon auf den Einfall, ob wohl die Nahrung Schuld trage, doch werden die Kinder möglichst naturgemäß ernährt. Zum voraus besten Dank für gütige Auskunft. Eine Mutter

49. Welche **Leserinnen des w. Ratgeber** verwenden schon längere Zeit **Palmin (Schlind)** und welche Erfahrungen machten sie damit? Beobachtete niemand ungünstigen Einfluß auf die **Magentätigkeit**? Fr. B.

50. Auf welche Weise lassen sich von **Feuchtigkeit fleckig** gewordene **Spiegel** am besten reinigen? Gibt es nicht ein Mittel, das man bei öfterem Wiederholen mit Erfolg anwenden könnte? J.

51. Welches **Metall** ersetzt am besten das **Silber bei Tafelbestecken (Alpaca oder Britannia)**? Für Auskunft von solchen, die Erfahrung darin besitzen, dankt im voraus bestens **Alpinula**.

Haus- u. Küchengeräte

emallirt, verzinkt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.

Emallirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinkt,

Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emallirwerke, Verzinnerei.

Zu beziehen in allen Geschäften
für Haushaltsartikel.

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.