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

Band: 13 (1906)

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: 11.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 21. Juli 1906.

Wer über andre Schlechtes hört,
Soll es nicht weiter noch verkünden,
Gar leicht wird Menschenglück zerstört,
Doch schwer ist Menschenglück zu gründen.

Zur Nelkenzucht.

In seinem „Gartenbuch für Anfänger" gibt J. Böttner auch Anleitung zur Zucht und Pflege der Nelken. Da diese Blumen sich unter der Frauenwelt großer Beliebtheit erfreuen, seien seine Ausführungen hier wiedergegeben, in der Voraussetzung, daß die darin enthaltenen Belehrungen manchem Blumenmütterchen willkommen sein werden.

Zur Familie der Nelkengewächse im weiteren Sinne gehören viele Pflanzengattungen: Silenen, Lychnis, Viscaria, Stelleria (also auch die Vogelmiere, das bekannte Unkraut), Saponaria, Arenaria, Dianthus. Die Gattung Dianthus enthält die Nelken im engeren Sinne, die eigentlichen Nelken, z. B. Dianthus chinensis, die Chinesernelken, als Sommerblumen; Dianthus barbatus, Bartnelken (fälschlich Karthäusernelken), als zweijährige Pflanzen Frühjahrsblüher). Dann gibt es auch verschiedene ausdauernde Nelken, z. B. die hübschen Dianthus alpinus, Alpennelken; die schottischen Federnelken Dianthus plumarius.

Uns beschäftigt hier vor allem eine Hauptart von Nelken, die Chor- oder Gartennelken: Dianthus Caryophyllus und ihre Abarten. Diese beliebtesten aller Nelkenarten, die in der Regel nur kurzweg als „Nelken" bezeichnet und wenn von Nelken die Rede ist, auch in der Regel ausschließlich gemeint werden, teilt man wieder in Unterabteilungen. Man spricht von Landnelken, das sind die gewöhnlichen und anspruchsloseren Sorten, von Topfnelken, das sind die feinen und feinsten Sorten und von Remontantnelken, die öfter blühenden.

Dann hat man noch einige Rassen mit kleinen Besonderheiten in Bau, Form und Haltung der Blumen. — Namentlich sind die Margaretennelken und die Chabaudnelken beliebt geworden wegen ihrer leichteren Kultur und großen Blühewilligkeit.

Die gewöhnlichen Landnelken, die Margaretennelken und die Chabaudnelken lassen

sich aus Samen ziehen. Während die Landnelken erst im zweiten Jahre blühen, kommen die Margareten- und Chabaudnelken schon im ersten Jahre zur Blüte. Man behandelt sie wie Sommerblumen, säet im Februar oder März in Töpfe, verstopft die Pflänzchen in Kästchen, die man in das Mistbeet oder hell an das Fenster stellt, und pflanzt sie im Mai auf Gartenbeete, 25 Cm. weit. Enthält der Boden viel kurze Düngerteile und ist er sonst gut, so kann man jederzeit, auch kurz vor der Blüte, die Pflanzen mit Erdballen herausnehmen und an andere Stellen pflanzen. Durch den kurzen Dünger halten die Pflanzen gut Ballen. Sie werden am neuen Standorte nur wieder so tief eingesetzt, wie sie gestanden, und gut eingeschlämmt. Diese leichte Verpflanzbarkeit ist ein großer Vorzug der Nelken und erleichtert ihre Verwendung im Garten. Die Stöcke, die Ende September eben erst anfangen zu blühen, kann man in Töpfe setzen und an geschütztem Orte aufblühen lassen.

Die Margaretennelken sind als Herbstblüher sehr geschätzt. Sie sind teilweise auch winterhart; wenn sie aber spät im Herbste noch reichlich blühen und in vollem Blumenschmuck in den Winter gehen, so wintern sie aus. Das ist nicht schlimm, da man immer schnell wieder frische Pflanzen ziehen kann; von einer Aussaat im Juni erhält man z. B. auch von den Margaretennelken Pflanzen, die im ersten Jahre nicht blühen, die dann sehr gut durch den Winter kommen und im zweiten Jahre bald ihre Blüten entfalten. — Aus gutem Nelkensamen, besonders aber bei Margaretennelken, werden fast nur Pflanzen mit gefüllten Blumen gewonnen. Einzelne einfachblühende, die ja vorkommen, wird man ausziehen, sobald man die erste einfache Blüte bemerkt.

Landnelken werden im April bis Juli gesäet; man kann die Sämlinge verstopfen, doch ist das nicht unbedingt notwendig. Bei 20—30 Cm. Abstand werden sie bis zum Herbst zu stattlichen Büschen. Ueber Winter werden sie mit etwas Reisig überdeckt und vor Hasen geschützt, die für Nelken besondere Vorliebe haben. Gewöhnliche Landsorten überwintern übrigens selbst ohne Decke. Im nächsten Jahre (Juni, Juli) blühen sie. Nach der Blüte verlieren sie an Schönheit, werden auch empfindlicher gegen Frost; sie können zwar überwintert werden, es ist aber rätlich, immer wieder junge Pflanzen heranzuziehen. — Sehr beliebte Landnelken sind Grenadin (blutrot) und Comtesse de Paris (gelb) aus Samen ziemlich echt fallend.

Unter den Topfnelken, die man im Topfe, aber auch in guten Gartenbeeten ziehen kann, gibt es wunderschöne Sorten mit herrlichen, großen Blumen. Diese und die edlen Remontantnelken werden für gewöhnlich nicht aus Samen gezogen, sondern durch Ableger vermehrt.

Das Vermehren aus Ablegern ist einfach. Im Juli und Anfang August biegt man die Zweige zum Boden nieder, schneidet sie zur Hälfte ein (nicht völlig durchschneiden!) spaltet auch ein kurzes Stück des Stengels, legt schließlich die Schnittstelle in die Erde und deckt sie zu. In gutem Boden macht der abgelegte Zweig bald Wurzeln und wenn er kräftige Wurzeln hat, kann er vom Mutterstock abgetrennt und besonders eingepflanzt werden, entweder in einen kleinen Topf, den man in das Kalthaus oder in ein ungeheiztes Zimmer stellt oder in einen Kasten, der über Winter gut gedeckt werden kann. Schütz vor Frost, Glatteis und Winternässe wollen die Ableger unserer edelsten und schönsten Nelkensorten unter allen Umständen haben. Ein guter Kasten, wie man ihn hat, um Blumenkohlpflanzen zu überwintern, genügt für die Ablegerpflanzen.

Von den edlen Nelkensorten (Namensorten) wird man in jedem Jahre aus Ablegern neue Pflanzen ziehen, denn die alten Pflanzen bleiben zwar einige Jahre lebensfähig, werden aber im Alter immer schlechter. Junge Pflanzen sind lebenslustiger und kommen besser durch den Winter. Eine prächtige, tief dunkele, herrlich duftende Nelkensorte ist Président Carnot, die schönste gelbe ist Germania. Im übrigen sind die Sorten sehr wechselnd und es gibt

eine endlose Zahl. — Für Nelken wird eine Erde bereitet aus Rasenerde, Kuhdünger, etwas Kalk und Sand. Als Topfpflanzen hält man sie im Sommer auf dem Fensterbrette, im Winter im Kalthause oder im nicht zu warmen Zimmer. Hier blühen sie auch im Winter.

Unsere Fussbekleidung.

Von A. W.

Die Statistik hat gezeigt, daß unter hundert Menschen kaum einer einen normalen Fuß hat, dank dem Schuhwerk, das sich nicht etwa nach dem Fuß richtet, sondern diesen zwingt, sich ihm anzupassen.

Dieser Uebelstand ist wohl in den meisten Fällen bei den Frauen bemerkbar, die sich auch in Bezug auf das Schuhwerk den Forderungen der Mode allzu rasch unterwerfen.

Ein normaler Fuß ist immer von einer dem Körper entsprechenden Größe; als wirkliche Zeichen der Schönheit können eine gewisse Schmalheit und eine Wölbung der Sohlenfläche an der Innenseite des Fußes gelten. Diese Schönheitsformen werden aber erst durch unsere Fußbekleidung zerstört; nur äußerlich wird meist auf Kosten einer Verkrüppelung der Zehen deren Vorhandensein vorgetäuscht.

Zunächst werden die Schuhe im allgemeinen überhaupt zu eng getragen, auch ohne daß dabei immer Eitelkeit im Spiele sein muß; man übersieht gar zu leicht, daß der Fuß sich beim Auftreten sowohl nach Länge, als auch nach Breite ausdehnt. Ein Schuh, der also beim Sitzen bequem passen mag, beengt den Fuß beim Gehen ganz außerordentlich.

Bedenklicher sind die Folgen, wenn durch zu kurzes Schuhwerk der Anschein eines kleinen Fußes erweckt werden soll; die Zehen sind dann gezwungen, sich zu krümmen und anstatt daß sie auf ihrer Unterseite dem Schuhboden anliegen, berühren sie ihn nur mit der Zehenspitze und später gar mit der Zehenoberseite. An eine freie Beweglichkeit, welche allein ein leichtes und vor allem sicheres Gehen gewährleistet, ist hier gar nicht zu denken. Durch den Druck und die Reibung werden die Zehen entzündet; es kommt zur Bildung von Blasen, schmerzhaften Schwielen und Hühneraugen. Kommt nun noch bei Damen die aus unergründlichen Ursachen bevorzugte Form der ganz unnatürlichen schrägen Hinterkappen hinzu, so stellen sich noch Blasen in der Fersengegend ein und selbstverständlich auch eine Deformierung des Fußes.

Am häufigsten ist der durch spitze Stiefel verunstaltete Fuß zu finden: er zeigt teils die nämlichen Verkrümmungen, die durch einen zu kurzen Schuh hervorgerufen werden — meist ist ja diese Ursache mitsprechend. Da hier den Zehen der Raum von der Seite her knapp zugemessen wird, so müssen sie noch einen seitlichen Druck aushalten, welcher sie ganz aus ihrer normalen Lage bringt. Anstatt daß die großen Zehen eine gerade Fortsetzung des Mittelfußknochens bilden, so daß sie beim Zusammenstellen der Füße einander nahezu berühren, werden sie nach den übrigen Zehen hin abgelenkt, die kleinen Zehen aber ebenfalls nach innen, und so ist der Fall nicht selten, daß die Zehen, nur um Raum zu finden, übereinander gelagert sind. Es treten also nicht nur die bereits erwähnten Folgen zu kurzer Schuhe in erhöhtem Maße in die Erscheinung, sondern es zeigt sich das Bild vollkommener Zehenverkrüppelungen.

Bei den Trägern spitzer Schuhe sind neben den Hühneraugen die sogenannten „eingewachsenen Nägel“ zu finden. Die Unzweckmäßigkeit des Schuhwerks macht sich indessen nicht nur an den Zehen fühlbar, sondern auch am Ballen, das ist die Hervorwölbung in der Gegend des Grundgelenkes der großen Zehe. Durch den Druck an dieser Stelle entstehen schmerzhafte Entzündungen. Alle Versuche, die Schuhe in der Ballengegend zu erweitern, sind zwecklos oder vergrößern erklärlicherweise nur noch den Schmerz, da die große Zehe dem Druck an der Spitze ebenso lange nachgeben muß, bis sie in der Ballengegend Widerstand findet.

Die letzte Unzweckmäßigkeit in der Fußbekleidung ist der hohe Absatz, welcher wohl nie aufhören wird, die besondere Liebhaberei der Frauen zu sein. Das berührt gegenwärtig um so betrübender, als es inzwischen eine kurze Zeit gab, wo der niedere englische Absatz sich einzubürgern schien und neuerdings wieder der hohe Absatz zur Herrschaft gelangt, lediglich, weil er für „modern" bezeichnet wird.

Durch eine Hebung der Ferse muß der Fuß natürlicherweise an der geschaffenen schiefen Ebene hinabgleiten und nach dem Vorderteil des Schuhes hin gedrängt werden; es werden also immer die Nachteile fühlbar werden, welche bei zu kurzen Schuhen beschrieben wurden, auch dann, wenn man es riskieren wollte, die Schuhe in der Zehengegend noch so bequem zu machen. Die Folge dieses Nachvornedrückens ist aber noch eine andere, nämlich eine Abflachung des Fußgewölbes, des tatsächlichen Schönheitsmerkmales unserer Füße, der Plattfuß. Die Trägerinnen solcher Stöckelschuhe mögen einwenden, daß der Plattfuß ebenso häufig beim männlichen Geschlecht zu finden sei; da sprechen aber doch ganz andere Dinge mit und bei genauer Betrachtung wird man finden, daß der Plattfuß nur bei Männern vorkommt, deren Beruf fortwährendes Stehen verlangt, also bei Kellnern, Schlossern 2c.

Die so häufigen Fälle von Schweißfüßen im Sommer und kalten Füßen im Winter sind eine Folge unzweckmäßigen Schuhwerkes überhaupt, welches, zu eng anliegend, den Blutumlauf hindert; aus diesem Grund sollten auch die eng anschließenden Gummizüge verpönt sein.

Ein gesundheitsdienlich gebauter Schuh muß so beschaffen sein, daß der Fuß bequem Platz darin findet — was auch beim Stehen der Fall sein muß —, vor allem, daß sich die Zehen frei bewegen lassen; dazu ist es notwendig, daß die Innenseiten der Schuhe am längsten und ziemlich gerade sind. Die sogenannten zweibälligen Schuhe, die nach Belieben links und rechts getragen werden können, sind also in jedem Falle zu verwerfen. Wer durchaus einen spitzen Schuh tragen will, muß ihn eben um so viel länger tragen, als die Zehen ihre freie Beweglichkeit beibehalten können (etwa zwei Nummern). Käme noch der niedere Absatz hinzu, so würden bald keine Klagen über die verschiedenen Schmerzen und Unbequemlichkeiten mehr zu lösen sein.

Prakt. Wegweiser.

Vom Sterilisieren in Flaschen.

(Nachdruck verboten.)

Nun kommt wieder die Zeit, da die Hausfrau von den Früchten und Gemüsen, die Sommer und Herbst uns in Fülle bieten, für die Tage des Winters sich einen Vorrat anzulegen bestrebt ist. Dazu ist ihr mit Hilfe der mancherlei Sorten von Sterilisiergläsern, die bald überall erhältlich sind, prächtig Gelegenheit geboten. Wer sich das Anschaffen von solchen leicht gestatten darf, kann herrlich für kommende frucht- und gemüsearme Tage vorsorgen. Aber noch ist der Preis der Gläser und aller dazu gehörigen Bestandteile ein ziemlich hoher, so daß manche Frau, deren Haushaltungsgeld etwas knapp bemessen ist, kaum daran denken darf, sich die genügende Anzahl derselben anzuschaffen. Sie wird dann Jahr um Jahr sich einige davon kaufen und sich trösten müssen, daß auf diese Weise der Vorrat sich mit der Zeit auch vergrößert. Nun gibt es aber eine Art des Sterilisierens, die ebenso einfach wie billig ist und ich bin des Glaubens, es sei dieselbe viel zu wenig allgemein bekannt. Es ist dies das Sterilisieren in Flaschen. Es kommt dasselbe zwar, so viel ich weiß, nur bei leicht einzufüllenden Früchten, wie Kirschen, in Viertel geschnittenen Zwetschgen und Heidelbeeren in Betracht. Aber gerade diese letztern kann man auf diese Art so vorteilhaft frisch erhalten, daß ich finde, man könne nicht genug alle unnütz im Keller stehenden Flaschen dazu verwenden. In vielen Häusern findet sich wohl auch ein Vorrat von leeren Mineralwasserkrügen und diese gerade können prächtig dazu gebraucht werden.

Man fülle also Heidelbeeren so frisch wie möglich in gut gereinigte Flaschen und zwar unter Aufstoßen auf einem Tuch so dicht wie möglich. Ohne jeglichen Zusatz von Zucker oder Zuckerguß verschließt man mit tadellosen, in siedendem Wasser erweichten Pfropfen und bindet diese zur Vorsicht mit einem Stück Schnur fest. Dann gibt man die Flaschen in ein gut verschließbares Kochgeschirr von genügender Höhe. Am besten eignet sich ein Wäschehafen hiezu. Den Boden belegt man gut mit Lumpen oder Holzwolle und schiebt solche auch zwischen die einzelnen Flaschen, um ein Aneinanderschlagen derselben zu verhüten. Hernach gibt man kaltes Wasser zu 3/4 Höhe der Flaschen hinein, setzt das Geschirr über Feuer und läßt vom Beginn des Kochens an 20 Minuten lang weitersieden. Vom Feuer genommen, läßt man das Ganze erkalten, ohne jedoch den Deckel vorher zu heben. Man kann so 5—6 Flaschen auf einmal sterilisieren und es ist mir noch nie eine einzige dabei mißraten. Wie freue ich mich dann im Winter über meinen Vorrat und wie manche herrliche Beigabe zu allerlei Mehl- und Eierspeisen bereite ich aus demselben. Wer also diese Art Sterilisieren noch nicht kennt, mache einen Versuch damit, es wird gewiß niemand gereuen. S. Z.

Haushalt.

Zur Kirschensaison. Wer nicht ganz frisch vom Baum gepflückte Kirschen für die Küche verwenden kann und daher befürchtet, daß Maden in den Früchten sein könnten, tut gut, erstere in kleinerer Anzahl in kaltes Wasser zu legen. Die Tiere kriechen sofort aus und gehen im Wasser zugrunde.

Bei **Gemüsen, Blumenkohl etc.** hat das in diesem Falle gesalzene Wasser die gleiche Einwirkung auf die Insekten.

Einfacher „Eisschrank". Eine praktische Hausfrau empfiehlt, die größte und kühlste **Ofenröhre** als Eisschrank zu benutzen und zwar, indem man vom Spengler aus verzinktem Eisenblech ein doppelwandiges, der Röhre in der Form angepaßtes gestellartiges Gefäß anfertigen läßt. Dieses bleibt oben offen und wird mit dem zerkleinerten Eis gefüllt. In kleinem Haushalt kann man mit diesem Miniaturschrank ganz gut auskommen.

Im **Sommer** suche man möglichst ohne Resten zu kochen, da Fleisch, Gemüse 2c. bei großer Hitze schon von einem Tag auf den andern verdirbt. Geöffnete Konservenbüchsen entleere man nach dem Oeffnen möglichst schnell ihres Inhalts, damit beim späteren Genusse nicht Vergiftungserscheinungen vorkommen.

Im Sommer schenke man auch den **Küchengeräten** ganz besondere Aufmerksamkeit, damit keine beim Kochen verwendeten Nahrungsteile in den Fugen und Ritzen zurückbleiben. Durch falsche Behandlung können irdene und metallene Kochgefässe Blei- und Grünspan-Vergiftungen hervorrufen, wenn man Speisen darin erkalten läßt oder eine nur ungenügende Reinigung vornimmt.

Mottengefahr. Das Ausklopfen und Ausbürsten von wollenen Kleidern, Pelzwerk, Möbeln, die von den Motten gerne heimgesucht werden, ist nach den Erfahrungen tüchtiger Hausfrauen das beste und sicherste Mittel, das Ungeziefer fern zu halten. Wer aber ein übriges tun will oder nicht Zeit findet, in kurzen Zwischenräumen während des Sommers das Ausklopfen und Bürsten dieser Gegenstände vorzunehmen, greift gerne zu dem seit kurzem in den Handel gekommenen Mottenmönnig, das alle organischen Stoffe, wie Wolle, Haare, Federn, Polsterwaren 2c. dauernd imprägniert und vor den Motten schützt. Die Flüssigkeit ist geruchlos und greift die Stoffe nicht an. Bezugsquelle: G. J. Erni, Frauenfeld.

Gutes Mittel gegen Fliegen. Man rühre 3 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Pfeffer fest durch, nimmt ebensoviel gestoßenen Zucker, gibt die Masse auf flache Teller und bald werden alle Fliegen verschwinden.

Obstflecken sind meist nur im ersten Augenblick zu entfernen, wenn man nicht Schwefelbleiche anwenden will. Man legt weiße Wäsche über Nacht in kalte Milch, oder träufelt Zitronensaft auf die Flecken und wäscht dann mit lauwarmem Seifenwasser nach. Obstflecken in weißer Seide werden mit Wasser befeuchtet, dann mit Hallseife bestrichen und gerieben. Schließlich spült man mit kaltem Wasser nach, legt ein trockenes Tuch auf die Stelle und glättet sie trocken. Zartfarbige Wollstoffe können mit Branntwein behandelt werden. W.

Einfache Sonnenschirme aus Baumwolle oder Bastseide kann man selbst reinigen. Man spannt sie auf und bürstet den Stoff sowohl innen als außen mit lauwarmen Seifenwasser, spült mit reinem, kalten Wasser nach und läßt den Schirm aufgespannt trocknen. Wenn es not tut, kann man mit einem nicht zu heißen Bügeleisen die einzelnen Teile ausglätten. Während des Waschens der Schirme müssen polierte Griffe mit Leinwand umwickelt werden, da ihnen die Seife schaden kann. W.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Kartoffelsuppe, gebeizter Schafschlegel, Maccaroni mit Tomatensauce, geschmorte Birnen.

Dienstag: Fleischsuppe, *Rindfleisch mit Remouladensauce, Spinatflecke, Salzkartoffeln, Kirschküchlein.

Mittwoch: Spinatsuppe, Rindsbraten, Reis mit Käse, Aprikosenkompott.

Donnerstag: Gerstensuppe, Schweinsfuß, *gefüllte Tomaten, Salzkartoffeln.

Freitag: Viktoriasuppe, Lungenragout, Erbsen und Rübli, *Kirschpfannkuchen.

Samstag: Tomatensuppe, Leberspießchen, *grüne Bohnen, *Heidelbeerkaltschale.

Sonntag: Selleriesuppe, *Juspastetchen, *Kalbsbrust mit Champignonfüllung, Kartoffelstock, Kopfsalat, Creme-Eier.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

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

Kartoffelsuppe. Eine fein zerschnittene Zwiebel wird in Butter 5 Minuten gedünstet, doch muß sie mit etwas Salz bestreut sein, damit sie schön weiß bleibt. Dann gibt man eine zerkleinerte Selleriewurzel hinein, dünstet diese mit den Zwiebeln noch einige Minuten und fügt nun 1—1½ Kilo rohe, in Scheibchen zerschnittene Kartoffeln und ungefähr ½ Liter Wasser bei. Ist das Wasser verdampft und die Kartoffeln weich, treibt man alles durch ein Sieb, bringt die durchgetriebene Masse mit wenig Wasser und viel Milch zur Suppendicke verdünnt wieder aufs Feuer, salzt sie, würzt sie mit Muskat und richtet sie nach 10 Minuten Kochen mit etwas saurem Rahm an.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Juspastetchen. In ½ Liter siedendem Wasser löst man 20 Gr. Fleischextrakt auf, läßt es abkühlen und quirlt 10 Eigelb fest darunter. Man füllt die Masse in nasse Tassen oder eine Form und siedet sie im Marienbade. Nach dem Erkalten stürzt man die Pastetchen auf eine Platte und garniert sie mit 250 Gr. fein gewiegtem Rauchfleisch oder Zunge und bestreut das Ganze mit Schnittlauch. H.

Rindfleisch mit Remouladensauce. Gesottenes Rindfleisch oder kalter Braten wird in schöne Stücke geschnitten und auf eine Platte gelegt. Zwei rohe und ein durchgestrichenes gesottenes Eigelb wird mit Salz und drei Eßlöffel Salatöl dicklich gerührt, aber immer nach einer Seite. Kapern, Zwiebeln, Estragon und Schnittlauch kommen feingewiegt dazu, auch 1 Theelöffel voll Senfpulver und 1½ Theelöffel voll Essig oder Zitronensaft. Die Masse wird über das Fleisch gleichmäßig gestrichen und nett mit Radieschen- und Cornichonsrädchen garniert. H.

Kalbsbrust mit Champignonsfüllung. Eine ausgebeinte Kalbsbrust wird mit folgender Mischung gefüllt. Ein eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen wird mit etwas Schweinefleisch durch die Maschine getrieben und mit Salz, Pfeffer und wenig Parmesankäse gewürzt. Eine Zwiebel und 2—3 Löffel voll Morcheln oder Champignons werden fein verwiegt, leicht gedünstet, der Masse beigegeben und diese mit zwei Eiern gebunden. Nachdem die Farce eingefüllt ist, wird das Fleisch zugenäht, in heißem Fett im Ofen schön gelb angebraten, mit der Bratengarnitur und der nötigen Brühe versehen in zirka 1½—2 Stunden langsam gar gekocht. Beim Anrichten entferne man die Bindfäden und schmecke die Sauce noch mit einem Güßchen Maggis Würze und etwas saurem Rahm ab.

Gefüllte Tomaten. 1 Kilogramm Tomaten, Füllung: 100 Gr. Milchwecken oder weiches Brot, 1 Deziliter Milch, 100 Gr. Grünes, bestehend aus Zwiebeln, Lauch, Petersilie 2c., Salz, 2 Eier, 50 Gramm Fett, 2 Löffel Saft aus den Tomaten. — Die gewaschenen Tomaten werden durch einen Schnitt geöffnet, doch nicht ganz durchgeschnitten, so daß der Deckel noch daranhängt. Mit einem Löffelchen höhlt man nun die Früchte aus, füllt sie mit obiger Füllung und legt sie sogfältig in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne. Man dämpft sie dann zugedeckt auf kleinem Feuer ¾ Stunden oder backt sie im Ofen.

Die Füllung wird bereitet, indem man 50 Gr. Fett heiß werden läßt und die fein geschnittenen Zwiebeln mit Salz darin dämpft und vom Feuer nimmt. Dann rührt man das Brot, welches in heißer Milch gut eingeweicht und zerdrückt wurde, dazu, ebenso das feinst geschnittene Grün. Was man aus den Tomaten ausgehöhlt hat, wird durch ein Drahtsieb getrieben, damit die Kernchen zurückbleiben. Von diesem Saft nimmt man zwei Löffel voll, um die Eier damit zu verrühren, welche man unter die Füllung mischt, den andern Saft träufelt man während des Dämpfens über die gefüllten Tomaten.

Grüne Bohnen. 2 Kilo Bohnen, ½ Liter Wasser, 20 Gr. Mehl, 100 Gr. Fett, Salz, Knoblauch, Petersilie, ¼ Zwiebel, 1 Salbeiblatt oder Bohnenkraut. — Die gewaschenen, abgefädelten Bohnen werden mit Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, zugedeckt und je nach der Sorte ½—1 Stunde gekocht. Im heißen Fett wird das Mehl, der fein geschnittene Knoblauch und die geriebene Zwiebel gedämpft, das fein gewiegte Grün darin verrührt und über die Bohnen gegeben. Diese schüttelt man gut durcheinander und läßt sie mit der Sauce noch ¼ Stunde dämpfen. Die Bohnen müssen ganz bleiben; je zarter sie sind, desto kürzer ist die Kochzeit. Sie können auch geschnitten gekocht werden.

Aus „Reformkochbuch" von Ida Spühler.

Heidelbeerkaltschale. 500 Gr. gewaschene Heidelbeeren kocht man mit etwas Wasser, 40 Gr. Perlsago oder Maizena und Zitronenschale weich, streicht alles durch ein Haarsieb, gibt etwas Fruchtsirup darunter und garniert es mit Zwieback.

Sehr guter Kirschpfannkuchen. 4 Eigelb, 2 Löffel voll Zucker, etwas Salz und Vanille werden so lange gerührt, bis Blasen entstehen. Dann kommen 2 Kochlöffel voll Mehl daran und nach längerem Rühren der Schnee der 4 Eier. Ein tiefer Teller voll entstielter Kirschen wird mit wenig Zucker gekocht und der Saft mit etwas Stärkemehl gebunden. Die Kirschen läßt man rein abtropfen, rührt sie leicht unter den Teig, gibt ihn in eine Pfanne mit Butter oder eine mit Butter bestrichene Auflaufform. In der Pfanne muß er auf einer Seite backen wie eine Omelette soufflée und wird wie eine solche zu Tisch gegeben. Im Ofen läßt man den Auflauf 20 Minuten backen, bis er hellbraun ist. Der Kirschsaft wird dazu gereicht.

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 zugesetzt, erhitzt und gekocht bis sie platzen. 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 Zeitpunkte 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".

Aprikosenmarmelade. Man rechnet auf 1 Kilo schöne reife Aprikosen 750 Gr. 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 fortgefahren 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. Man 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 getränktes Papier darüber gelegt hat. So schmecken nicht nur Aprikosen, sondern sämtliche Stein- und Beerenfrüchte vorzüglich und halten sich lange Zeit. Das Rezept stammt aus England.

Gesundheitspflege.

Wer an **Nachtschweiss** leidet, möge vor dem Schlafengehen einen kalten, leichten Thee aus Salbeiblättern trinken. Auch ein Glas Milch ist sehr zu empfehlen. — Droht dem Körper bei starker Hitze die so lästige Schweißabsonderung, so ist das sicherste Mittel, Abkühlung herbeizuführen, wenn man beide Hände bis über den Puls in eine Schüssel hält, die mit frischem Wasser gefüllt ist. Die angenehme Kühle, der zuerst nur die Pulsadern ausgesetzt sind, erstreckt sich binnen kürzester Frist auf den gesamten Organismus. Das Mittel ist absolut nicht gefährlich oder überhaupt von mißlichen Folgen begleitet. Man kann es z. B. auf Landpartieen oder während der Bewegungsspiele im Freien sehr bequem in Anwendung bringen, indem man an einen Brunnen oder Wasserleitung tritt und das kühlende Naß über die Innenfläche des Armes, dort, wo die Pulsadern liegen, strömen läßt.

Gartenbau und Blumenzucht.

Erdkrebse aus Gärten zu vertreiben. Die Erdkrebse oder Maulwurfsgrillen, diese für den Gemüsebau so ungemein schädlichen Bodeninsekten (auch Werren genannt) können am besten vernichtet werden, wenn man einen ihrer ganz oberflächlich sich hinziehenden Gänge öffnet, hierauf etwa 1 Liter Wasser und gleich darauf etwa 1 Glas voll Brennöl oder Petrol hineingießt, welches mit einer Kanne Wasser nachgespült wird. Bald nachher kommt der Schädling zum Vorschein, so daß derselbe leicht getötet werden kann. Auf diese Weise habe ich schon über ein Dutzend solcher Erdkrebse innert wenigen Stunden getötet. Auch kann man dieses Ungeziefer durch bis an den obern Rand in den Boden eingegrabene, inwendig glatte Blumentöpfe abfangen und hernach töten. Ein anderes Mittel besteht darin, daß man im Herbst an verschiedenen Stellen im Garten während des Umgrabens etwas Pferdedünger untergräbt, aber nur flach. Die Erdkrebse kommen dann aus der ganzen Umgebung und legen dort ihre Eier ab, aus welchen schon nach wenigen Tagen die Larven kriechen, die dann den wärmenden Dünger als Winterquartier benützen, wo sie mit Leichtigkeit gesammelt und vertilgt werden können.

—r—

Frage-Ecke.

Antworten.

47. Es scheint, Ihre **Zwiebelreibe** sei ein Ding ganz seltener Art und im Kreise der Leserinnen des „Ratgeber" ganz unbekannt, sonst hätte sich doch gewiß die eine oder andere Ihrer erbarmt und Ihnen gesagt, wie Sie vorgehen müßten,

um „Saft" zu bekommen. Wenn das Gerät ein Geschenk ist, so wäre es doch das Allereinfachste, Sie würden durch die gütigen Spender oder deren Lieferanten die richtige Behandlung zu erfahren suchen oder würden in einem Haushaltungsartikelschäft der Ihnen zunächst liegenden Stadt bei andern Einkäufen um Rat fragen. Emmy.

50. Bei meinem alten Lehrmeister, einem französischen Koch, welcher seine eigene Lehrzeit noch in der Küche Louis Philipps des Bürgerlichen absolviert hatte, habe ich das **Salatanrichten** folgendermaßen gelernt:

Kaum eine halbe Stunde vor dem Essen nimmt man die Salatköpfe, entfernt die unbrauchbaren Blätter, zerpflückt dieselben mit zarter Hand und schneidet beileibe nicht mit einem Messer daran herum. Die Blätter läßt man ganz, entfernt keine Markstielchen, weil die gerade am zartesten sind, und spült jedes einzelne Blatt ganz leicht in einer Schüssel mit Wasser ab. Dann legt man den Salat auf eine ausgebreitete Serviette zum abtropfen. Das herkömmliche Abschwenken im Salatschwenker und das Waschen mit beiden Händen ist durchaus zu verwerfen, weil der Salat brüchig wird und alles Zarte verloren geht. Hat man nun die Sauce nach eigenem Geschmack in der Salatschüssel angemacht, so lege man den Salat ganz kurz vor dem Essen darauf. Die kleinen Blätter lasse man ganz und die großen breche man 1—2 Mal mit zarter Hand durch. Durcheinander gerührt wird er dann erst von der Hausfrau im Eßzimmer kurz vor dem Essen. Auf diese Art bleibt der Salat immer zart, vorausgesetzt, daß er von Natur nicht zäh und bitter ist, wie jener des Herrn aus der Mutzenstadt, welcher in einem Garten, nicht größer als ein Küchentisch gewachsen ist, der wahrscheinlich weder von Sonne noch Mond beschienen, auch nicht anders als zäh und bitter sein konnte.

Ein alter Küchenteufel.

51. Ich hörte schon wiederholt die **Petrolgasherde** von Meister, Zürich V, loben, kürzlich sagte mir auch eine Bekannte, daß solche in guter Qualität auch von der Firma Sigrist in Luzern fabriziert würden. Vielleicht ist aber eine Leserin, die aus eigener Erfahrung reden kann, so freundlich und gibt Ihnen brieflich genaue Auskunft.

Anna.

52. Wenn Ihnen kein Rat aus dem Leserkreise zukommt, möchte ich Ihnen empfehlen, einen Chemiker zu fragen. Wenn Sie viel **Nickelgeschirr** haben, so lohnt es sich gewiß, den Rat eines Sachverständigen zu erbitten. Frau B.

54. Das gemusterte farbige Papier, das Sie erwähnen, ist das sogenannte **Diaphanienpapier**, das man tatsächlich auf die verschiedenste Art und Weise verwenden kann. Wir haben Korridorfenster mit solchem beklebt und werden nun um unsere kostbaren „Glasmalereien" beneidet. Das Papier ist in verschiedenen Farben und Mustern sehr billig bei den Firmen Gut, Rüden, Rathausquai, Zürich, und Michel-Rieser, Ennetbühls (Glarus) erhältlich. Zürcherin.

55. Wenn Ihr **Schinken** Schimmelpilze zeigt, so machen Sie aus Salz und Wasser eine breiartige Lösung und bestreichen das Fleischstück dünn damit. Der Schimmel schwindet und das Fleisch wird sich dann mit feinen Kristallen überziehen. Auch für Würste, die schimmelig geworden sind, empfiehlt sich dieses Verfahren. E. in Z.

56. Ich würde mit der **Quittengelee** aufräumen und nicht noch einmal eine lange Kocherei damit vornehmen. Schöner würde sie in der Farbe dadurch nicht. Wenn sie im Geschmack nicht gelitten hat, also nicht eigentlich verdorben ist, kommt es ja auf die Farbe nicht so sehr an. Vielleicht können Sie solche aber auch mit einer andern Frucht, wie sie die Saison schon bietet, zusammen noch aufkochen. Hausmütterchen.

Fragen.

57. Wie kann ein gelber, guter **Strohhut**, dessen Rand durch den Regen weich geworden, wieder steif gemacht werden? Besten Dank für freundliche Auskunft. Friederike.

58. Wie wird die **Unterkleidung** für „Reform" tragende Damen am zweckmäßigsten hergestellt, wenn man dazu noch vorhandene zur andern Tracht passende Wäsche und Unterröcke 2c. verwerten möchte? Ich trage das Mieder nach dem System Dr. Anna Kuhnow, sowie Mahrs poröses Gesundheitskorset. Für guten Rat dankt sehr Frau B.-H. in W.

59. Wer gibt mir Rezepte für einige recht erfrischende **Sommergetränke** an, die wenig Zeit und Geld zur Herstellung beanspruchen? Für gefl. Auskunft dankt im voraus. Liseli.

60. Ich lese in meinem Kochbuch bei den Rezepten zum Einmachen von Früchten 2c. man solle den **Zuckersaft** zur großen oder kleinen Perle, zum Flug 2c. kochen. Wenn man aber nun gar nicht weiß, was das sagen will? Ich wäre so froh, wenn mir eine gütige Leserin des Ratgebers Aufschluß geben könnte.

Junge, unerfahrene Köchin.

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr

aussen und innen grau, aussen braun, innen granit. Es bewährt sich als das **beste, billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie** für **Feuer- und Säure-Beständigkeit.** Zu haben in allen Küchen- und Haushaltungsgeschäften. Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:

Ernst Walcker & Cie., Zürich.