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

Band: 15 (1908)

Heft: 8

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: 14.07.2025

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.

No. 8. XV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | **Zürich,** 18. April 1908.

Fester Grund sei deinem Ich,
Nie dein Wort zu brechen,
Drum vor allem hüte dich,
Großes zu versprechen.

Aber auf dich selbst gestellt,
Handle groß im Leben,
Gleich als hättest du der Welt
Drauf dein Wort gegeben.

J. Hammer.

Hausfrauensünden.

(Nachdruck verboten.)

Wenn ich wissen will, was für eine Hausfrau eine Frau ist, lasse ich mir ihr Stiefelwichszeug, ihr Putzzeug überhaupt zeigen. Je sauberer das gehalten ist, desto mehr werde ich von ihr halten, denn das sind alles Instrumente ihrer Arbeit.

Es ist mir ganz unbegreiflich, wie es möglich ist, daß ein ganzes Gebiet menschlicher Tätigkeit, das von aller Welt mit hochtrabenden Phrasen als der Hort der edelsten Weiblichkeit gepriesen wird, in Wirklichkeit so sehr vernachlässigt wird. Jeder tüchtige Arbeiter hält sein Werkzeug tadellos in Stand, jeder Sportsmann seine Geräte, ein Schlittschuh, ein Gewehr wird mit aller Sorgfalt gepflegt, ein Racket vor Kälte, Wärme, Feuchtigkeit und Zug geschützt, nur das Gerät der Hausfrau wird vielerorts irgendwie in eine Ecke gestopft. Jeder Sporttreibende trägt auch das ihm entsprechende Gewand, kurz, leicht, luftig oder luftdicht, je nach Bedarf; ein Automobilist würde lachen, wenn man ihm zumuten würde, ohne Lederrock und Maske zu fahren, aber eine Hausfrau trägt verblichene Spitzen und Rüschen, lange Ärmel in der Küche, statt eines kurzen Waschkleides, einer großen Schürze &c. Jeder Radfahrer versteht sein Rad fein zu putzen — wie viele Hausfrauen verstehen abzuwaschen, wissen, daß man zuerst alles herrichten muß, ebenso wie zum Aufräumen der Zimmer, wie viele wissen, daß man Gläser und Silber warm wäscht und kalt spült, während Teller und Kochgeschirr heiß gewaschen und heiß gespült werden müssen?

Welche Menge lieblicher, appetitlicher Gegenstände, die ihrem Zweck entsprechen würden, könnten geschaffen werden, wenn die Frauen Respekt vor ihrer eigenen Arbeit hätten und sie demgemäß vervoll-

kommnen würden. Aber auch im Haus leisten viele Frauen leider nur Mittelmäßiges. Eine Technik, schließlich ist die Hauswirtschaft auch nichts anderes, gelangt aber nur zur höchsten Ausgestaltung durch erstklassige Arbeiter. Wie manche Hausfrau ist nur eine Art Mädchen für alles; schnell wird geräumt, schnell gekocht, schnell die Kinder besorgt, schnell geflickt und schnell jeder freie Augenblick für das Hauswesen benützt, was als höchste Tugend gepriesen wird, aber den Ruin der Persönlichkeit bedeutet. Dadurch springt sie von einer Arbeit zur andern, opfert und reibt sich ganz auf, ohne sich jemals einer Sache wirklich hinzugeben, wodurch man erst dahinterkommt, wie schön und reizvoll sie sein kann, mit wie viel Anmut sie ausgeführt werden könnte. Wenn jede Arbeit durchdacht würde, brächten die Frauen eine neue Note in Handwerk, Industrie und Baukunst.

Jede von uns kann in eminenter Weise dazu beitragen, das Kulturniveau unseres Haushaltes unvergleichlich zu heben, wenn wir jeder Arbeit den Platz und das Ansehen einräumen, das ihr gebührt, sie offen und möglichst vollendet ausführen. Unmerklich werden sich dadurch all unsere Gebrauchsgegenstände verbessern und verfeinern, vereinfachen oder komplizieren, immer aber vervollkommnen, ebenso wie unser Leben selbst.

Irrtümlicherweise wird von manchen angenommen, geistige Arbeit der Frauen stehe zur Häuslichkeit in einem Widerspruch, das ist aber weit gefehlt.

Die modernsten intellektuellen Frauen wollen ebensowenig als auf das Glück des Familienlebens, auf die Freude häuslicher Arbeit verzichten. Aber sie bringen Selbstbewußtsein zu dieser Betätigung ihrer verschiedenen Fähigkeiten mit und werden bei den einfachsten Arbeiten dadurch anregend und produktiv. Als Beispiel dafür will ich nur zwei Frauen nennen, die Lebenskünstlerinnen und Kochkünstlerinnen ersten Ranges sind und allem, was sie tun, die größte Anmut verleihen. Es sind Frau Van der Velde, die, wo sie sich niederläßt, die besten Geister um sich versammelt, und Frau Andreas Salomé, die in abgeschiedener Heimlichkeit nistet. Sie selbst hat mir erzählt, welch unbeschreibliche Heiterkeit die abwechselnd geistige und häusliche Arbeit ihr erwecke; von ihrem feinen, bezaubernden Walten bekommt man eine Ahnung, wenn man die unendlich zarten Interieurschilderungen in „Na“ liest.

Freilich gehört zur Gestaltung solcher Häuslichkeit auch die Persönlichkeit solcher Frauen. M. L.

Gardinenwäsche.

(Nachdruck verboten.)

Zu den wenigst angenehmen häuslichen Arbeiten ist die Gardinenwäsche zu zählen. Nicht nur, daß es sehr ungemütlich ist, vor unverhüllten Fenstern sitzen zu müssen, wenn man nicht über doppelte Gardinen verfügt, sondern die Wäsche an sich ist unerquicklich, da die Waschfrauen fast nie verstehen, die Gardinen zart genug zu behandeln und doch machte Frau Sonne die Fäden meist so mürbe, daß der kleinste unzarte Druck im Stande ist, „kleine, dünne Stellen“ in „ziemlich große Löcher“ zu wandeln.

Folgende Art Gardinenwäsche habe ich als vorzüglich erprobt.

Die gut ausgestaubten Gardinen legt man der Länge nach einmal zusammen, um sie dann auf der andern Seite überzuschlagen und mit großen Stichen mittelst dünnen Garnes zusammenzuheften. Dann legt man sie in eine Wanne und läßt so oft das alte Wasser ab und neues darüber fließen, bis das Wasser klar bleibt. In diesem letzten Wasser läßt man die Gardinen übernacht liegen. An diesem Tage bereitet man im Waschkessel eine kräftige Lauge von weißer, guter Seife, tut die leicht ausgedrückten, nicht ausgerungenen Gardinen in diese Lauge, die sie völlig bedecken muß, bringt sie kalt aufs Feuer und läßt sie zwei Stunden ziehen, nicht kochen. Man muß darauf achten, daß die Gardinen nicht anbrennen.

Nach dem Ziehen hebt man sie vorsichtig aus dem Wasser, legt sie in eine flache Wanne und drückt sie vorsichtig zwischen den Händen, um sie dann in eine frische Seifenlauge zu bringen, in der sie aufkochen müssen, worauf sie so lange in stets erneutem frischem Wasser gespült werden, bis keine Seifenrückstände sich zeigen.

Eine Hauptsache ist die schonende Behandlung. Nie reibe man Gardinen, presse sie lediglich gegen Boden und Seitenwände des Waschfasses und folge stets der Längsrichtung der Fäden dabei. Wünscht man die Gardinen weiß, so bringt man sie nach dem Spülwasser ins Blauwasser, das, besonders wenn die Gardinen im Freien getrocknet werden, ziemlich kräftig sein kann. Auch nimmt das dann folgende „Stärken" einen Teil der Bläue fort. Zur bessern Vermischung der Stärke klopfe man die Gardinen leicht zwischen den Händen und hänge sie dann sofort über die gut abgewischten Leinen.

Wünscht man die Gardinen crêmefarbig, so füge man der gewöhnlichen Stärke Crêmestärke bei oder man benutze Saffran-, Thee oder Kaffeaufguß, doch ist das damit erzielte Gelb nie so zart und rein, als das der Crêmestärke.

Von großer Wichtigkeit ist das Aufhängen. Kein Vorhang darf schief hängen oder zipfelig gezogen werden. Man schlage jede Gardine möglichst gerade über das Seil und schiebe sie in der Mitte ein wenig zusammen, um die häßlichen Ausbuchtungen der Ränder zu verhindern.

Wer diese Art Wäsche bei seinen Gardinen versucht, wird sehen, daß sie zur möglichsten Schonung der zarten Gewebe beiträgt. Nach dem Trocknen wird jede Gardine gut eingesprengt, die Heftfäden werden sorgsam herausgezogen, der Vorhang über eine weiche Unterlage auf einen großen Tisch gelegt, und dann glättet man zuerst die Zacken am Rand, schließlich Strich für Strich die Gardinen, und zwar möglichst trocken, wenn man nicht vorzieht, die Gardinen zu spannen. Ein Spannrahmen ist nicht allzu teuer. Man erspart durch ihn das mühsame Plätten. Die nassen Gewebe werden vorsichtig auf die Nägel des Rahmens gesteckt. Man kann mehrere Vorhänge übereinanderstecken und besonders kostbare Gardinen sollten stets auf diese Art getrocknet werden.

A. W.

Frühjahrsflor für Fenster- und Balkonschmuck.

In der richtigen Auswahl der Pflanzen liegt in den meisten Fällen der Erfolg und die Wirkung; sie ist aber nur durch genaue Kenntnisse der Eigenart der Pflanze und jahrelange Beobachtung und Berücksichtigung des zu dienenden Zweckes möglich. J. Mülders empfiehlt in seiner interessanten Schrift „Die Balkongärtnerei" (Verlag Meyer & Hendeß, Zürich) aus langjähriger Erfahrung heraus die folgenden:

Hyacinthen, alle Namensorten. Alle im Handel befindlichen Sorten können hierzu benutzt werden, möglichst einfarbig oder mehrere zusammenpassende Farben. Beste Farben sind hellblau, dunkelblau, gelb, rot und auch weiß. Wer nur wenig einpflanzt, wird mehrere Farben lieben. Behufs richtiger Sorten und Farbenauswahl überläßt man dieses dem Gärtner oder Samenhändler, von wo man die Zwiebeln bezieht, unter Angabe seiner speziellen Wünsche.

Tulpen in diversen Farben, mehr niedrig bleibende Sorten, als: Proserpine, Duc de Berlin, Gelber Prinz, gelb, Duc van Tholl in verschiedenen Farben, La Reine, weiß, rosa, wird etwas höher, als vorgenannte.

Iris hispanica, hell und dunkelfarbige, vorwiegend lila.

Iris anglica, in den gleichen Farben, eignet sich jedoch mehr für größere Gefässe, da sie höher werden als erstere.

Als Zwischenpflanzung unter diesen Zwiebelgewächsen eignet sich Myosotis (Vergißmeinnicht) in den Sorten: Victoria, weiß und blau (mittelhoch), Indigo, indigoblau, höher und starkwachsend, Liebesstern, hellblau, niedriger, gleichmäßiger Wuchs,

Pensées (Stiefmütterchen oder Dänkele) in allen möglichen Farben; man verwende jedoch meistens eine Farbe oder auch mehr solche, die mit den Zwiebelgewächsen harmonieren. Silena pendula, rosa, hängend, eignet sich vorzüglich als Zwischenpflanzung und auch allein für ganze Kistchen.

Vergißmeinnicht, Stiefmütterchen und Silenen können aber außer als Zwischenpflanzung bei den Zwiebelgewächsen auch ebensogut allein, für ganze, besonders kleinere Kisten verwendet werden.

Werden die mit Zwiebeln bepflanzten Kisten, was bei Hyacinthen und Tulpen sehr gut ist, im Keller oder sonst kalten Raum den Winter über gestellt, so pflanze man die als Zwischenpflanzung bestimmten Sachen erst im Frühjahr, bleiben die Kisten aber den Winter über draußen, was bei den Iris-Arten sein sollte und bei Hiazinthen und Tulpenzwiebeln auch gut angeht, so kann auch die Zwischenpflanzung schon im Herbst gemacht werden.

Etwas späterblühend sind im Frühjahr zu verwenden die meisten Primula veris-Arten (Gartenprimel), auch Aurikel, ferner Hepatica triloba (Leberblümchen), blau und rotblühend. Einen ganz guten Erfolg erzielt man mit Primula-Siboldi oder Primula Cortusioides, welche allein in Kisten oder mit spätblühenden Tulpen und Hyazinthen verwendet werden. Es sind dies die Keime resp. Rizome, die wie Blumenzwiebeln im Herbst gelegt und behandelt werden. Sie blühen auch, leicht angetrieben, im März—April, dürfen jedoch alsdann nie zu warm gestellt werden, damit nicht das Laub höher wächst als die Blumen.

Convallaria majalis (Gartenmaiblume) und Schneeglöckchen, beide letztgenannten im Herbst einsetzen.

Phlox. diviricata, leuchtend lila, ganz besonders geeignet und zur Verwendung für Balkonkisten prachtvoll.

Phlox. amoena und rosea, rosa, niedriger bleibend, als vorgenannte, und eher zu Zwischenpflanzung geeignet.

Zur weiteren Verwendung im Frühjahr als fertige blühende Pflanzen aus Töpfen sind geeignet: Winterlevkojen (Straßburger), Kaiserin Elisabeth und andere in Farben, Goldlack (Cheirantus cheiri) einfache und gefüllte Sorten, hohe und niedere, stark duftend.

Cineraria hybrida, in den Farben: rosa, blau, und diverse andere hohe und niedrigbleibende Sorten.

Calceolaria hybrida (Pantoffelblümchen) in verschiedenen Farben.

Erysimum tyrisifolium, ähnlich Goldlack, wohlriechend und winterhart.

Winterlevkojen, Goldlack, Cinerarien &c. werden als fertige Kulturpflanzen vor oder in der Blüte genommen. Solche werden im Frühjahr oder Sommer des vorhergehenden Jahres ausgesät, in Töpfe oder Freiland kultiviert und in Mistbeetkästen oder frostfreien Räumen überwintert, um sie dann im Frühjahr erst hinauszusetzen, wenn keine Fröste mehr eintreten, andernfalls abends hereinnehmen. Cinerarien gehören in Mistbeetkästen, in Töpfen herangezogen.

Private beziehen diese Pflanzen am besten fertig aus einer Gärtnerei.

Als immergrüne und Schlingpflanzen für die Ausschmückung im Frühjahr eignen sich: Vinca major foliis variagata, gelbbuntes, großblättriges Immergrün; Vinca major viridis, grün, großblättrig; Vinca minor, grün, kleinblättrig; Lonicera brachypoda aurea reticulata mit gelbbuntem Laub.

Diese vier Sorten sind vollständig winterhart, also im Freien an etwas geschütztem Ort oder mit etwas Bedeckung aushaltend.

Haushalt.

Weissen Atlas und in der Regel fast alle seidenen Gewebe reinigt man auf folgende Weise: Man mischt auf kaltem Wege einen Teil weißer Seife, zwei Teile weißen Honig und vier Teile Branntwein, erwärmt diese Mischung gelinde, bis sie endlich zum Kochen gelangt, trägt die Flüssigkeit ganz heiß mit einer weichen Bürste auf den zu reinigenden Atlas, den man auf eine ganz reine Marmorplatte, die zu diesem Zwecke sorgfältig mit verdünntem Spiritus abgewaschen und von allem Schmutze gereinigt sein muß, ausgebreitet hat. Man taucht die Seide mehrere Male nacheinander in kaltes Wasser, in welchem man

sie sorgfältig spült, ohne sie auszuringen, bis endlich das Wasser ganz rein von der Seide abläuft. Diese bleibt zwischen zwei leinenen Tüchern, je nach der Jahreszeit, eine Stunde oder kürzere Zeit liegen und wird alsdann in noch feuchtem Zustande mit einem heißen Eisen geplättet. Der Atlas erhält auf diese Weise wieder seine ganze Frische und früheren Glanz.

Festsitzende Flecken im Glase weichen nicht immer dem Wasser. Diese werden mit Spiritus, der in kleinem Fläschchen vorhanden sein muß und auf das Putztuch gegossen wird, beseitigt. Die durch Zersetzung entstandenen Häutchen über der Scheibenoberfläche lassen sich nur durch Säuren beseitigen. Hierzu am geeignetsten ist eine Kalilösung. Ein zureichender Ersatz, der nichts kostet, ist Holzaschenlauge oder Kreidelauge.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Englische Rhabarbersuppe, †Gitzeragout, Spinat à la crême, sautierte Kartoffeln.
Dienstag: *Spinatklößchensuppe, †Rindsbraten auf Jägerart, *Spargelsalat, †Reis im Ofen.
Mittwoch: Paniermehlsuppe, Schweinskoteletten, †Kohl auf vegetarische Art, †kalte Sagospeise.
Donnerstag: Luftsuppe, gebackenes Hirn, †Spargel en petit pois, Grieskroketten, *Rhabarber als Gemüse.
Freitag: Gerstensuppe, Schellfisch, Kartoffelsalat, *Schnittlauchbrötchen, †Zimttorte.
Samstag: Tapiokasuppe, Kutteln à la Wiel, †Sauerampfer à la crême, Apfelspeise, *Teigmandeln.
Sonntag: Feine Reissuppe, *Hühnerpastete, konservierte Erbsen, *Lammbraten, Kopfsalat, *Eierscharlotte, Orangencreme, *Osterfladen.

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

Kochrezepte.

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

Spinatklösschensuppe. 250 Gr. Spinat, 150 Gr. Mehl, 2 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, Salz, Muskat, 50 Gr. süße Butter, 2½ Liter Wasser. — Der Spinat wird gewaschen, ausgedrückt, recht fein gewiegt und mit dem Mehl vermengt. Dann rührt man die mit den 3 Löffeln Wasser zerquirlten Eier samt Salz und Muskat dazu und läßt den gut geklopften Teig ein wenig stehen. Nun rührt man ihn durch das Mehlspätzchensieb in das stets kochende gesalzene Wasser, gibt die Butter dazu und läßt die Suppe noch 5 Minuten kochen.

Hühnerpastete als Schüsselpastete. Eine große, runde, etwas vertiefte Schüssel von starkem Porzellan oder Blech wird mit Butter und einer feinen Kalbfleischfarce überstrichen, dann schichtet man ein Hühnerfricassee aus 3—4 jungen Hühnern, Semmelklößchen, nach Belieben auch Kalbsmilch, Champignons oder Morcheln, Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen mit wenig sehr dicker Sauce darin auf. Dann belegt man den Rand der Schüssel mit einem drei Finger breiten Band von Blätterteig, welches mit Ei aufrecht darauf befestigt wird, überdeckt alles mit einem Deckel von Butterteig, den man gehörig an den Teigrand festdrückt, verziert diesen Deckel mit Figuren aus Teig, überstreicht ihn sowie den Rand mit Ei, setzt die Schüssel auf ein mit Sand bestreutes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Vor dem Aufgeben schneidet man den Deckel dicht am Rande ab, hebt ihn in die Höhe und gießt noch etwas Fricassee-Sauce in die Pastete.

Lammbraten. Zeit 1—1½ Stunden. 1 Kilo vom Rücken oder Schenkel eines Lammes, 100 Gr. Fett, Salz, Pfeffer, 3 Deziliter Fleischbrühe. — Das Fleisch nicht waschen, nur abtrocknen, mit Salz einreiben, in die Bratpfanne legen und mit dem sehr heißen Fett begießen. In dem heißen Bratofen unter öfterem Begießen braten, wobei nach und nach löffelweise die Fleischbrühe zugegossen und der Bratenfond mit der nassen Bürste losgepinselt wird. Man kann die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig machen.

Spargelsalat. Möglichst frisch gestochener Spargel von mittelmäßiger Stärke wird gut geputzt, gewaschen, in reichlich 2 Centimeter große Stücke zerschnitten, wobei man die unteren harten Enden beseitigt, und in kochendem gesalzenem Wasser weichsiedet. Er wird dann in frischem Wasser abgekühlt, auf einem Sieb sehr gut abgetropft und in einer Schüssel mit Provenceröl, feinem Essig, etwas Pfeffer und Salz angemacht. Nach Belieben mischt man auch etwas feingehackte Petersilie, Pimpernelle und Estragon unter den Salat; ebenso kann man ihn mit einer Salatsauce bereiten.

Eierscharlotte nach Dumas. 1 Cm. breite, viereckige Streifen trockenen Brotes, sowie ein Brotstern werden leicht geröstet, worauf damit eine Form ausgelegt wird. Dann werden 8 hartgekochte und in Scheiben geschnittene Eier mit einer guten, mit ebensoviel Eiern gebundenen Béchamelsauce, sowie mehreren gesäuberten und würflig geschnittenen Trüffeln vermengt, in die Form gefüllt und diese 45 Minuten im Wasserbade gekocht. Die Scharlotte wird auf eine runde Schüssel gestürzt, deren Boden mit frischer Butter bestrichen ist, die mit etwas Tomatenpüree und geriebenem Parmesankäse gewürzt wurde.

Schnittlauchbrötchen. 100 Gr. Schnittlauch, 150 Gr. frische Butter, wenig Salz. — Der sehr fein gewiegte Schnittlauch wird mit der schaumig gerührten Butter und wenig Salz gut vermischt und auf Brötchen gestrichen. Statt Schnittlauch kann man auch Petersilie, Sellerie oder beliebige Küchenkräuter verwenden.

Rhabarber als Gemüse. Zeit 3/4 Stunden. 500 Gr. Rhabarberstengel, 250 Gr. Zucker, 2 1/2 Liter Wasser. Die geschälten Rhabarberstiele werden in 5 Cm. lange Stäbchen geschnitten, mit dem siedend gemachten Wasser zugesetzt und auf ganz kleinem Feuer 10 Minuten belassen. Dann wird das Wasser, das ihnen einen Teil der Säure entzogen hat, abgegossen (manche fügen ihm gleich eine Messerspitze Natron bei) und die Stengelchen nun in einem Zuckersirup vollends welch gekocht, der 10 Minuten lang vorher aus den 250 Gr. Zucker und 4 Deziliter Wasser gekocht worden. Etwas Zitronenschale oder Zimt mitgekocht, verleiht einen angenehmen Geschmack.

Aus „Gritli in der Küche".

Teigmandeln. 4 Eier, 300 Gr. Zucker, 100 Gramm Mandeln, Zitronenschale, 400 Gr. Mehl, Backfett. — Eier und gestoßener Zucker mit dem Abgeriebenen von 1 Zitronenschale wird 1/4 Stunde tüchtig gerührt, die fein gemahlenen Mandeln dazu gemischt und das Mehl nach und nach bis auf etwa 100 Gr. hinein gearbeitet. Dann wird der Teig auf das Wirkbrett genommen und wurstartig gerollt, wobei man vom übrigen Mehl dazu nimmt. Nun schneidet man faustgroße Stücke ab, rollt daraus auf dem Brett daumendicke Stränge, zerschneidet sie schräg in 4 Cm. lange Stücke und gibt ihnen eine mandelartige Form. Sie werden in heißem Backfett schwimmend langsam gebacken und brauchen etwa 200 Gr. Backfett.

Es schadet nichts, wenn man zuerst alle Teigmandeln formt und dann erst mit Backen anfängt.

Aus „Reformkochbuch" von Ida Spühler.

Berner Osterfladen. 250 Gr. Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt, mit 70 Gr. Butter, einer guten Prise Salz und 1 1/2 Liter Milch recht weich und dick ausgequellt, zum Auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, 8 Eidottern, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze, und gibt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch. Bisweilen nimmt man statt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichtes Semmelbrot, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.

Milchlimonade. 1/2 Liter Milch, 1 Zitrone, 50 Gr. Zucker. Rohe Milch wird mit Zitronensaft und Zucker gequirlt, bis sie feinflockig gerinnt. Ein nährendes und durststillendes Getränk.

Gesundheitspflege.

Wer die Neigung zu **Sommersprossen** hat, muß vor allen Dingen Bedacht nehmen, Gesicht und Hände vor den Strahlen der Sonne zu schützen und zwar bereits vom Monat März an. Besonders gefährlich ist der Schweiß, die Erhitzung im Freien, weshalb man sich während der Sommermonate, will man sich vor Sommersprossen bewahren, vor starker Erhitzung zu hüten hat. Bei Sonnenlicht ist es ratsam, einen großen Hut und gelblichen Schleier zu tragen.

Von den verschiedenen Mitteln gegen Sommersprossen, seien folgende erwähnt: 1. Man wasche sich jeden Abend mit Wasser, in dem Petersilie gelegen hat. 2. 4 Teile Chlorwasser und 20 Teile Orangenblütenwasser werden vermischt und damit das Gesicht gewaschen. 3. Antephelin, erhältlich in den Apotheken, wird gegen Sommersprossen empfohlen. 4. Man wasche sich mit starkem Salzwasser, ohne sich abzutrocknen. 5. Zerquetschte Walderdbeeren streiche man auf das Gesicht und wasche sie erst am nächsten Morgen ab. 6. 2 Teile Zitronensaft und 1 Teil Rosenwasser werden gut vermengt, in eine Flasche getan und abends mit einem Pinsel auf die Sommersprossen gestrichen. 7. Waschen mit Boraxseife oder Seifenspiritus. 8. Abreibungen mit Sand.

Alle Mittel gegen Sommersprossen müssen am Abend angewendet werden und man darf das Zimmer nachher nicht mehr verlassen. Dr. v. Th.

Krankenpflege.

Zitronensaft gegen Influenza. Während einer großen Influenzaepidemie riet die städtische Gesundheitsbehörde in London dem von der Seuche befallenen Publikum, reichlich heiße Limonade zu gebrauchen. Der dadurch erzeugte Schweiß genügt in den meisten Fällen, um sich von einer schweren Erkältung zu befreien. In Beschwerden der Luftröhre hindert die Zitronensäure den Hustenreiz, indem sie zugleich als ein natürliches Desinfektionsmittel wirkt. Die Zitronensäure ist das unschädlichste aller Desinfektionsmittel; sie desinfiziert Wunden, stillt die Blutung und heilt sie rasch. Auf die Haut angewandt, macht sie diese besser und schneller weiß als Seife, indem sie die Poren reinigt und zur Tätigkeit anregt.

Heisse Fussbäder sind ein vortreffliches Mittel gegen Blutandrang nach dem Kopfe und alle damit verbundenen Uebel, wie Zahnweh, Ohrenreißen, Kopfschmerzen, Augenentzündung 2c., aber auch gegen allerlei Fußleiden haben sie sich gut bewährt. Nimmt man ein Fußbad während des Tages, so ist es geraten, nach demselben einen kleinen Spaziergang zu unternehmen, damit keine Erkältung stattfindet. Eine sehr gute Wirkung übt ein heißes Fußbad auch vor dem Zubettgehen aus, doch müssen dann die Füße gut abgetrocknet und etwas frottiert werden. Wo sich öfter Fußbäder nötig machen, sollte man dem Wasser eine Handvoll Senfkörner oder Kachsalz zusetzen; dadurch wird die Wirkung verstärkt. Kein Fußbad sollte länger als zwanzig Minuten währen; bei Bettkranken und Kindern genügen schon zehn Minuten. Ein heißes Fußbad wirkt viel besser als ein lauwarmes. Frau Dr. M.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie lange soll das Stillen dauern? In unserm in dieser Beziehung so verwahrlosten Land kann man einfach antworten: So lange du Milch hast und bei Kräften bleibst. Es ist ja die größte Seltenheit, daß eine schweizerische Städterin imstande ist, ihr Kind über das erste halbe Jahr hinaus zu nähren. In vielen Berggegenden ist es damit weit besser; da genügen die meisten Frauen oft 1—2 Jahre ihrer Mutterpflicht. Solch glückliche Verhältnisse dürfen wir freilich für unsere Landbevölkerung der Ebene nicht in Betracht ziehen. In Frankreich, im Elsaß und namentlich in Italien werden die Kinder vielfach bis über das erste Lebensjahr hinaus mit gutem Erfolg gestillt. Bei uns kann man aber als Regel annehmen, daß für das Kind im zweiten Halbjahr die allmähliche Gewöhnung an künstliche Nahrung vorteilhafter ist. Denn die Frauen, die es weiter bringen möchten, werden meist körperlich und gemütlich erschöpft, und das Gedeihen der Kinder nimmt ein Ende.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

Tierzucht.

Die Behandlung der jungen Kanarienvögel. Die jungen Vögel fange man, sobald sie allein fressen, vorsichtig aus dem Heckkäfig heraus und zwar am besten Abends bei schwachem Licht. Haben die Alten die Untugend an sich, die Jungen zu rupfen oder sonst zu quälen, so fange man letztere ebenfalls sofort und setze sie in einem kleinen Käfig in das Heckbauer, damit das alte Männchen sie füttern kann.

Man bringt sie, nach Geschlechtern getrennt, oder alle jungen Vögel zusammen in recht geräumige Flugkäfige. Da die Jungen zuerst den trockenen Rübsen noch nicht gut enthülsen können, reiche man ihn täglich frisch angequellt, indem man ihn in ein kleines Sieb schüttet und mit Wasser übergießt. Mit 5—6 Wochen beginnt die erste Mauser, jetzt müssen sie recht sorgfältig gepflegt und besonders vor Zug geschützt werden.

Schon während dieser Zeit müssen die Vorsänger, deren Lieder sie lernen sollen, in ihrer Nähe hängen. Die jungen Hähne beginnen schon im Alter von 4 bis 5 Wochen zu zwitschern; sie „studieren" oder „dichten".

Es kommt zuweilen vor, daß zu **hartes Futter** sich im Kropf der Hühner nicht verarbeitet, d. h. nicht erweicht. Die Tiere werden krank, ziehen den Kopf ein, der Kamm verändert seine Farbe und ohne Hilfe sterben sie bald. Man gebe den Hühnern sofort 2—3 Löffel Provenceröl und der gute Erfolg wird sich bald zeigen.

Frage-Ecke.

Antworten.

28. Neues **Koch-, Back- und Bratgeschirr** sollte stets vor Gebrauch ausgekocht werden. Als vorzügliches Mittel erweist sich dafür auf 3 Liter Wasser 500 Gr. Krüsch; dasselbe wird in den bestimmten Gegenständen eine halbe Stunde gut zugedeckt gekocht. Kuchen- und Tortenformen werden ebenso behandelt, natürlich in Kasserolen gekocht. Schlüsselblume.

29. Außer den genannten **Gartenkräutern** pflanzen Sie Estragon, für Zugabe von Saucen, Salat und Essig; Thymian wird bei Bädern gerne verwendet. Bohnenkraut und Rosmarin, ersteres zu Bohnen, letzteres für Saucen und als Gewürz bei Hackbraten, werden auch gesät. Sie haben die Sachen bald zu säen; wenn Sie Liebhaber von Salat sind, so säen Sie auch Boretsch. Aber ein paar Blümchen und etwas Kopfsalat werden auch in Ihrem Gärtchen gedeihen. Von erstern säen Sie Wicken und Kapuziner, die verlangen keine große Pflege, machen nicht besondere Ansprüche an den Boden, doch werden Sie manches Blümchen holen bis weit in den Herbst hinein. Ein bischen Poesie um die Kräuterprosa herum tut gut. G.

30. In „Wie Gritli haushalten lernt" (Preis Fr. 1.50 brosch., geb. 2 Fr) finden Sie eine genaue Anleitung zur Besorgung der **Wäsche.** Da noch so viele andere die Hausführung betreffende Lehren in dem famosen Büchlein zu lesen sind, möchte ich Ihnen die Anschaffung sehr empfehlen. In jeder Buchhandlung od. beim Verlag W. Coradi-Maag, Zürich, erhältlich. Luise.

31. Um **Kanarienvögel** von Ungeziefer zu befreien, empfiehlt man, ihnen das Gefieder mit Insektenpulver einzustäuben, natürlich beachte man dabei, daß den Tierchen solches nicht in die Augen, Nasenlöcher oder Schnabel kommt. Es ist auch zu empfehlen, ins Badewasser einen Fingerhut voll Glyzerin zu geben. Man tut gut, das Tierchen in einen andern Käfig zu plazieren, auf dessen Boden man etwas Insektenpulver streut. Den bisher innegehabten Käfig reinige man gut mit heißem Seifenwasser und verbrenne die alten Sitzstangen. Solche von Rohr sind nicht zu empfehlen, da sich in den Poren das Ungeziefer gut einnisten kann. Man stäube den getrockneten, mit neuen Stangen versehenen Käfig mit Insektenpulver ein und setze den Vogel wieder hinein. A.

32. Die Firma Dietrich, Stüßihofstatt Nr. 2, Zürich, migros-Handlung, ist zum Bezug von **Hafermehl** sehr zu empfehlen. Zürcherin.

32. **Hafermehl** wird Ihnen die Firma Witschi A.-G. Zürich in sehr guter Qualität senden können. Ich gebrauche viel davon und wir finden die Suppen sehr schmackhaft. Allerdings verwende ich dazu 1 Kg. Hafergries und 500 Gr. Hafermehl, das ich sehr gut mische und zu unserer Morgensuppe gerne verwende. Das Hafergries und -Mehl von Witschi hat den großen Vorteil, daß es nicht

so lange gekocht werden muß. Eine Probe würde ich Ihnen dringend raten. G.

32. Wenn Zürich für Sie nicht zu weit entfernt liegt, so könnten Sie gewünschtes **Hafermehl und Tapioka** von der Firma Manger-Groß, Kolonialwarenhandlung, Eisenbahnstr. 19, Enge-Zürich beziehen. Man findet dort in der Lebensmittelbranche ein reichhaltiges Lager, gute und reelle Bedienung. Meines Wissens versenden sie auch Waren nach auswärts. Fragen Sie einmal an. Schlüsselblume.

33. Fetten Sie die **Haare** der Kleinen nicht von Zeit zu Zeit ein? Ein allzu intensives Bearbeiten mit Kamm und Bürste übt oft einen starken Reiz auf die Kopfhaut aus, ist also nicht zu empfehlen. Der Gesundheitszustand des Körpers beeinflußt auch die Kopfhaut, die Haare. Vielleicht haben Sie die Ursache des steifen Haares Ihrer Kleinen ganz anderswo zu suchen.

Mutter in E.

Fragen.

34. Wo mag es herkommen, daß **Rhabarber**, der doch ganz nach Vorschrift sterilisiert wurde, einen so bittern Geschmack hat?

Hausfrau in E.

35. Mit meinem Wiener **Kochbuch**, das ich zu Weihnachten bekam, finde ich mich noch nicht ganz zurecht, denn es sind verschiedene Gewichte angegeben, die ich nicht kenne. Zum Beispiel, was versteht man unter 4 Deka Butter und wie viel ist ein l. Mehl? H.

36. Wer könnte mir sagen, wie man **Oliven** einmacht? Diese sind nun allerdings längst eingeheimst, aber ich möchte das Rezept gerne für später kennen. K.

37. Wie verwendet man frische **Paprika**? Zum voraus besten Dank für Auskunft. H.

38. Kann mir vielleicht jemand ein gutes Mittel angeben, wie man die lästigen **Ameisen** aus dem Hause vertreiben kann? Auch an den Spalieren außer dem Hause fressen sie mir jeden Frühling die jungen Fruchttriebe förmlich ab. Habe ich sie mit großer Mühe von den Spalierbäumcher vertrieben, so sind sie im Hause und umgekehrt. Für guten Rat dankt zum voraus.

Eine Abonnentin.

39. Kann mir eine der geehrten Mitabonnentinnen Auskunft geben über die **Bratpfanne** „Gourmand"? Erfüllt in der Praxis deren Konstruktion mit Lagerung des Fleisches auf einem Roste und hauptsächlich die am Deckel befindlichen Warzen-Eindrücke nach innen die theoretisch so einleuchtenden Vorzüge? Hausfrau.

40. Eine an vorherrschende **Gemüsekost** Angewiesene bittet um gütige Mitteilung verschiedener Kocharten des Lattichs oder salade romaine.

Abonnentin.

41. Wüßte mir vielleicht eine Mitabonnentin ein Rezept zur Selbstbereitung von **Meerrettigsirup**, der so gut sein soll gegen Husten und Halskatarrh? Wir haben so viel übrige Meerrettigwurzeln, und Husten gibts ja immer, wo Kinder sind. Hausfrau in M.

Wie Herr Sch. zu surrogatfreiem Kaffee kam.

Die Schule des Lebens ist oft eine strenge Regentin. Sie schont auch die Begüterten nicht. Manchen Sonderling würden wir verstehen lernen, wenn wir hinter die Kulissen seiner Vergangenheit blicken könnten. Rentier Sch., ein urchiger Schweizer, war infolge von allerlei Erlebnissen auch zu dem geworden, was oberflächliche Leute einen originellen Kauz zu nennen pflegen. Naturforscher aus Liebhaberei, Sammler und Jäger zugleich, trieb er alles, was er anpackte, nie anders, als fanatisch. In Liebe und Haß kannte er keine Grenzen. Einen ganz besonderen tötlichen Haß hatte er aber allem geschworen, was Kaffeesurrogate heißt.

Bei den alljährlichen Jagdausflügen in das an der Landesgrenze gelegene gemeinsame Revier pflegte die ganze Gesellschaft den Frühkaffee in einem einsamen Waldwirtshäuschen zu nehmen, trotzdem man den dort aufgetischten Mokka abscheulich fand. „Diesmal aber laßt ihr mich machen", meinte Sch. anläßlich eines neuen Besuches, „der Mensch muß schlau sein und sich zu helfen wissen."

„Grüß Gott, Frau Wirtin", begann er das Gespräch, „und nun: Achtung! Habt ihr zufällig Zichorienpäckchen im Hause?" — „Jawohl, Herr Sch." — „Wie viele, und könnt ihr mir davon verkaufen?" — „Da muß ich wirklich zuerst nachsehen." Nach einer Weile: „Drei, Herr Sch." — „Gut, so holt sie." — Werden gebracht. — „Wie viele habt ihr jetzt noch, werteste aller Wirtinnen?" — „Nur noch eines!" — „Gut! Da habt ihr den doppelten Preis dafür, holt mir auch dieses letzte und dann braut ihr uns einen guten Morgenkaffee! Verstanden? Gut! Rechts um! Marsch!" Herr Sch. liebte es, „militärisch" zu handeln und zu befehlen.

Es dauerte eine ziemliche Weile, bis der ersehnte warme Trank kam. Aber dann schmeckte er allgemein ganz vorzüglich. Unser Herr Sch. konnte sich nicht genug tun mit Renommieren über seine gelungene List.

„Frau Wii . . rtin! Antreten! Zahlen!" ertönte endlich das Kommando in einem Tone, der ein siebenfaches Echo hätte wecken können.

„Und nun sagt uns einmal, meine Liebe! Wie habt ihr es jetzt eigentlich angestellt, um uns einen so köstlichen Kaffee herzustellen, ganz ohne „Schiggoree"? Ich möchte meiner Frau das Rezept davon heimbringen!"

Obschon dies ihren Reiz erhöhen würde, können wir die breite Mundart, in welcher die Antwort erfolgte, hier leider nicht gut wiederholen.

„Ich habe ihn gemacht, wie ich ihn seit einiger Zeit immer mache", lautete die ehrliche Entgegnung, „aus gutem Kaffeepulver nebst einer kleinen Zugabe von Helvetia Feigenkaffee und Helvetia Kandiszucker-Essenz aus Helvetia Zichorien-Päckli! Aber da ihr mir alle abgekauft hattet, mußte ich das Lisebethli ins Dorf schicken. Es hat sich fast die Lungen ausrennen müssen. Aber der Krämer hatte eben den Laden noch nicht offen, darum ist es ein wenig lang gegangen!"