Objekttyp:	Issue
------------	-------

Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,

Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band (Jahr): 15 (1908)

Heft 12

PDF erstellt am: 31.05.2024

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

#### Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch



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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Garienbau und Blumenkultur, Cierzucht.

Abonnements preis: Jahrlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Baderftrage 58, und jedes Boftbureau (bei ber Boft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 12. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Rummern

Zürich, 20. Juni 1908.

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

fr. Bodenftedt.

.VE

## Falsches und richtiges Sparen im Haushalt.

Don E. Krickeberg.

T.

Das Wort "Sparen" ist wohl im Lexiston einer jeden ordentlichen Hausfrau groß geschrieben, aber jede Hausfrau hat auch ihre besondere Auslegung des Begriffes Sparen. Die eine sucht sie zu verwirkslichen, indem sie ihre neuen Rleider zur Schonung sorgsam im Schrank verschlossen hält, dis sie unmodern geworden oder vom Zahn der Zeit (wenn nicht gar der Motte) benagt sind. Eine andere spart beim Rochen so fleißig an nahrhaften Zustaten, daß ihre Familie mit ihrer gesichwächten Konstitution weder die rechte Krast zum Arbeiten noch Widerstandssfähigkeit Krankheiten gegenüber besist.

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

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

Da ist ferner eine Frau, die fehlt bei keiner Versteigerung, in keinem Außverskauf, allüberall da, wo ein Gegenstand um einige Rappen billiger als im reellen Verkauf zu haben ist, kann man sie sins den. Die Ankündigung: "Zurückgesette Preise" übt eine magische Anziehungss

frast auf sie aus. Und sie ist nicht etwa nur aus Neugierde zum schauen da sie kauft wirklich, sie kauft, was sich ihr bietet, wenn es nur recht billig ist: Handschuhe und Spiten, Seife und Siegellack, Rognak und Rochtöpfe, Möbel und Flaschenstöpsel, Kronleuchter und Konserven &c. — Es kommt ihr nicht darauf an, eine Waschmaschine zu erstehen, die sie nie brauchen wird, Passementerie von der vorletten Mode, Knopfmuster, unter benen sich nicht zwei gleiche Anöpfe befinden, Ballen Stoff, die sie samt ihren Kindern lebenslang nicht verbrauchen wird: "Es war ja so spott= billig, das durfte man sich doch nicht ent= gehen laffen! Man hebt es zu gelegentlichem Gebrauch auf." Na, verehrte Frau, das Aufheben aber kostet Zinsen für das außgelegte Geld, die meisten Waren verlieren durch jahrelanges Liegen, ein Teil von dem Überfluß wird überhaupt nicht verbraucht werden und mit dem anderen wird verschwenderisch umgegangen, weil "ja genug da ist..."

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

Um meisten am Begriff bes Sparens wird von den Hausfrauen wohl in der Rüche gefündigt. Welche Summen werden 3. B. lediglich durch unrationelles Reuern vergeudet. Die Hausfrau knausert mit den Zutaten fürs Effen und fieht ruhig zu, wie das Feuer zum größten Teil ungenütt zum Schornstein hinausbrennt. Sie klagt über die hohen Gasrechnungen, wenn sie auf dem Gasherd kocht, und zündet für jedes Tröpfchen warmen Wassers eine besondere Rlamme an, während fie es ohne Unkosten einfach dadurch erlangen fann, daß sie ben Wasserbehälter über den kochenden Topf stellt. Sie ist ängstlich darauf bedacht, daß das Wasser vom Rartoffelkochen zu weiterem Gebrauch aufgehoben, die Apfelschalen zu Suppe verkocht, die Abfälle von Salat und Kohl zur Spinatbereitung verwendet werden, dabei aber läßt sie gute Reste von den Mahlzeiten in der Speisekammer verskommen, das Backobst verschimmeln, die Töpse mit Eingemachtem gären.

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

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

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

anstatt Sparer nicht vielleicht gerade Verschwender sein sollen.

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

### . 15

## >>> Zur Mottenplage. @ ee

Mit der schönen Jahreszeit kehrt für die Hausfrau alljährlich auch die Mottensplage wieder. Unzählige Mittel werden dagegen empfohlen, die aber nur in selstenen Fällen wirklichen Augen leisten. She wir aber den Feind bekämpfen können, müssen wir ihn erst genau kennen lernen. G. heich schreibt darüber im "Frauens Reich":

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

Da ist eine kleine Gesellschaft von Räfern, die auf den Blumen des Gartens leben und doch, wenn sie in die Zimmer gelangen, dem Pelz und Tuch oder auch ähnlichen Sachen großen Schaden zufügen können: Der Pelgkäfer ober Rürschner, ein kleiner schwarzer Räfer mit einem weißen Punkte auf den Flügeldecken, dann der Knollenkäfer, mit stahlschwarz glänzenden Flügeldecken, die drei weiße Querbinden tragen und am Rande einen roten Saum. Von der Königskerze oder Wollblume (Verbascum) kommt der Wollblumenkäfer, auch er trägt schwarze Flügelbeden, die brei gelbe, wellenförmige Querbinden tragen. Dunkelbraune Flügeldecken mit grauen Binden kennzeichnen den Kabinetskäfer, der besonders den Naturaliensammlern verhakt ist. Das ist die bose Räfersippe.

Nun aber zu unserer gefürchteten und am meisten bekannten Tuch= oder Pel3= motte zurud.

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

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

Nun beginnt die junge Brut sich ein Haus zu bauen. Das Material dazu hat die Raupe ja dicht vor sich, sie beist die weichen Tuchhärchen ab und spinnt sie zu einem Kämmerchen, das noch mit weichem Seidengespinst gepolstert wird, zusammen. Das Material, das zum Hausbau verswendet wurde, ist auch das Futter sür den kleinen Käuber und wenn das Feld, soweit es von der Wohnung aus zu erreichen ist, abgeweidet ist, so zieht er samt dem Häuschen ein Stück weiter, um den Schrecken der Haussfrau zu vergrößern.

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

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

Wir haben vorhin gesehen, daß die junge Nachkommenschaft der Motte in raupenartigem Zustande den Winter überdauert. Wo sich aber eine solche Motte befindet, da läßt sie sich nicht durch die Gerüche der Zitronenmelisse, des Bohnenfrautes, des Thymians, des Rampfers und des Naphtalins vertreiben. Die erste Urbeit ist also die, die Kiste, den Kasten, oder wo sonst die Wintersachen ihren Sommerschlaf halten sollen, genau nach den Mottenlarven nachzusehen und vorhandene zu töten. Dann können starkriechende Mittel angewendet werden. — Sicherer noch ist das Mittel, die Tuchund Pelzsachen in dichte Leintücher mit einer dichten Naht einzunähen, so daß kein Insekt eindringen kann. Auch hat sich das Einwickeln in Zeitungspapier, das man verklebt, gut bewährt. Das Bestreuen mit spanischem Pfeffer, die An= wendung von Kampfer, Lavendels und Rosmarinöl, Terpentinöl und Insektenpulver ist wirksam; besonders die Larven sollen bei Anwendung der beiden lett= genannten Mittel sicher getötet werden. Trop alledem sind auch alle diese Mittel nicht sicher, wenn sie nicht mehrere Male im Laufe des Sommers erneuert und wenn, was die Hauptsache ist, die zu schützenden Sachen nicht oft an die Luft gebracht und ausgeklopft werden. durchdringendem Ausklopfen, das auch nicht in einem geschlossenen Raume geschen darf, werden die Larven, auch die der schädlichen Räfer, sicher herausfallen. Doch ist auch dann wieder genau nachzusehen, ob sich nicht die eine oder andere sicher und fest in ihrem Seidenhäuschen gehalten hat.

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

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

### 3

## 🏎 Würzkräuter. 🌣 🗪

In grauester Vorzeit schon hat man sich in der germanischen Rüche zur besonderen Schmachaftmachung der verschiedenen Gerichte der Kräuter oder deren Wurzeln bedient, wie uns auch die Abereinstimmung der Worte "Wurzel — würzen" lehrt. Europa war reich an aromatischen Gewächsen, die dafür in Frage kamen. Im Mittelalter fanden sich dann die überseeischen Gewürze der Tropenländer dazu und sie gewannen eine so große Macht in der Rüche, daß sie einige Zeit die einheimischen Kräuter ganz verdrängten. – Bis auf wenige Würzkräuter wird noch heute fast nur den ausländischen Tropen= gewürzen, Melken, Pfeffer, Ingwer &c., gehuldigt, es find nur einige Spezialgerichte. wie 3. A. Schleie mit Dill, Aal mit Salbei, Hammelfleisch mit Majoran, welche das Würzkraut hin und wieder einmal zu Ehren bringen.

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

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

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

Zu gedämpftem weißen Fleisch, 3. B. 3u Hühnern und Kalbfleisch, ist eine Estragon-Sauce vorzüglich passend. In etwaß geschmolzene Butter werden zwei Löffel Mehl hellgelb gedünstet, dazu gießt man ½ oder ½ Ralbfleisch= oder Hühnerbrühe und versocht dies unter fortwährendem Kühren zu einer dicklichen Sauce. Man würzt sie mit etwaß Salz, versocht sie mit einigen Löffeln Rahm und läßt sie mit einem Eßlöffel sein gehackter Estragon= blätter noch einmal auswallen.

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

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

Die Würze des Portulaks liebt man besonders in Gerstensupen, überhaupt in seimigen oder legierten Suppen. Er wird einsach von den Stengeln gepflückt, gewaschen, in siedendem Salzwasser absgewellt und in die beinahe fertige Suppe getan.

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

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

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

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



Die Behandlung abgeschnittener Blumen. Blumen follen nie bei Connenschein abgeschnitten und auch im Zimmer nicht ben Strahlen ber Sonne unmittelbar ausgesetzt werden. nachteilig ist es freilich, wenn sie ganzlich des Lichtes beraubt find. Den einzelnen Blumen ist es ferner burchaus schäblich, wenn man fie in große Sträuße und fehr fest zusammenbindet; auch barf man nie mehr in ein Gefag gufammen: stellen, als dieses bequem zu fassen vermag. Zur Aufnahme frischer Blumen sollte man nur solche Gefäße als geeignet betrachten, die weit und tief genug find, um ben arößten Teil ber Stiele vom Wasser bebeden zu lassen. Bei ber täglichen Erneuerung bes Wassers barf man nicht versäumen, die Spiken der Stiele glatt abzuschneiden, ein Berfahren, das man auch zu beobachten hat, ehe man bie frisch abgeschnittenen Blumen ins Wasser sett. Die Röhren der Stiele werden badurch geöffnet, was das Einfaugen bes Waffers erleichtert; jeboch ist diese Operation nur wirksam, wenn man fie mit hilfe eines scharfen Messers ausführt; mit einer Schere werben bie Röhren ber Stiele ge= brückt und beschäbigt, mas ben freieren Bufluß bes Waffers verhindert. Die Wiederbelebung ichon verwelfter Blumen wird in ben meiften Fallen burch lauwarmes Baffer ermöglicht, in bas man einige Tropfen in Beingeift aufgelöften Rampfers tut. Man rechnet auf ein Liter Baffer funf bis fechs Tropfen biefer Fluffigkeit.

Weisse Westen werben in heißem Wasser gewaschen, nachbem man benselben so viel Seife zugesetzt hat, daß es gut schäumt. Trockene Seife foll nicht auf ben Weften zerrieben werben. Sat man lettere mit ben Händen tuchtig durchge= waschen, nimmt man neues, reines Seifenwasser, ebenso heiß wie das erste, und wiederholt die Prozedur. Dieser zweiten Lauge setzt man ein wenig Blau hinzu. Nachbem man burch Drücken und Schütteln so viel Wasser als möglich aus ben Westen herausgebracht hat, hangt man sie forgfältig jum Trodnen auf.

Kurzhaarige felle, die fettig geworden find, reinigt man folgenbermaßen: Beigen- ober Roggen= tleie, die in einem Gefäße erhitt wird, bringt man so heiß wie möglich auf das Fell und reibt. knetet und schüttelt sie barauf tüchtig burch, bamit sie allen Schmutz und alle Fettigkeit an sich ziehen kann. Dann wird das Fell ausgeklopft und geschüttelt. Man zieht zu dieser Arbeit alte Handschuhe an ober bedient sich dazu einer Burfte.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Grune Erbfensuppe, \*Wienerschnitzel, Peterfilienkartoffeln, \*Rohlrabi.

Dienstag: Fleischsuppe, gesottenes Rindfleisch mit

Rapernfauce, †Schinkenklöße, Spinat. Mittwoch: Gerstensuppe, gebunftete Kalbsleber,

\*Rartoffelpaftetchen mit saurem Rahm, +junge Rarotten.

Donnerstag: Gemüsesuppe, Fleischvögel, Risotto, +Rahmichaum mit Erbbeeren.

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

Samstag: Weiße Mehlsuppe, \*Schinken mit Giern, Lattichgemufe, Rartoffelballchen, Beibelbeer-

Sonntag: \*Sommersuppe, +zefüllte Lammsbrust, +Mangold, +Poulet sauté chasseur, +italienischer Rartoffelfalat, \*gefturzte Erbbeercreme.

Die mit \* bezeichneten Regepte find in biefer Nummer gu finben, bie mit + bezeichneten in ber letteu.

#### Kodirezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Vorteil burch altoholfreien Wein ober mafferverdunnten Sirup und zu fauren Speifen burch Bitronenfaft erfest werben.

Sommersuppe. 6-8 Karotten, 1 Rübe, 1 Selleriewurzel, Lauch, Rerbel, Sauerampfer, 1 Kohlrabi, Erbsen und Bohnen werben in Butter weich gebünftet, burch ein Sieb gestrichen und mit siedender Fleischbrühe gut aufgekocht. Mit gelb= geröfteten Brotwürfeln wird bie Supp: vermischt.

feiner fischsalat. Die Fische werben in blattrige Stude geteilt und mit einer Mayonnaife, bie mit etwas Zitronensaft verbunnt und mit gehadten Sarbellen, Würfelchen von fauren Gurten und einigen Rapern bereichert worden ift, begoffen. Der Salat sollte zwei Stunden vor dem Gebrauch fertig gemacht sein. Aus "Gritli in ber Rüche".

Mayonnaise. Zeit 10 Minuten. 21/2 Dezi= liter Olivenöl, 2 friiche Eigelb, 1 Raffeelöffel Senf, feines Salz, 1 Deziliter Weineffig. — Man rührt in einer Schuffel mit runbem Boben bie Eigelb und ben Senf mit einem kleinen Schnee= befen mit ber rechten Sand, gießt mit ber linten beständig, aber langfam in bunnem Faben bas Del zu, ohne mit dem Rühren innezuhalten. Ist die Hälfte des Dels beigegeben, fügt man das Salz und einen Kaffeelöffel Essig zu. Dann fährt man weiter mit Rühren und Del nachgießen und gibt julett ben Effig zu. Die Manonnaise muß bidlich geworben sein. Man bewahrt sie an einem warmen Orte auf.

Diese Art ber Zubereitung ber Mayonnaise ift ebenso einfach als vorzüglich. Sie kann so nie miglingen, wenn Eigelb und Olivenöl von tabel=

loser Qualität find.

Aus "Gritli in ber Ruche".

Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm. Man reibt 1 Kilo gekochte, geschälte Kartoffeln recht fein, so lange sie noch heiß sind, mischt sie bann mit 50 Gramm schaumig gerührter Butter und rührt nach und nach 3 Eigelb, sowie 3 Löffel fauren Rahm, bas nötige Salz und zulett bas zu steisem Schnee geschlagene Eiweiß barunter. Nun bringt man die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen und bäckt sie bei mäßiger Sige schön gelb.

Kohlrabi. Die Kohlrabi werden geschält, in 4 Teile geteilt und gewaschen. Mit den zusammen= gebundenen Bergblättchen legt man fie in wenig kochendes Salzwasser und kocht sie weich. Sind bie Kohlrabi noch ziemlich jung, barf man bas Wasser fast vollständig einkochen lassen, damit nur fo viel übrig bleibt, wie man für die Sauce braucht. Nun schneibet man fie in bunne Scheiben und läßt fie in ber vorher zubereiteten Sauce samt ben fein verwiegten herzblätichen nochmals auflochen. Diat. Speisezettel von A. Bircher.

Buttermilchkalteschale. Man reibt 100 Gr. Schwarzbrot, röftet es unter ftetem Rühren mit 60 Gr. Zuder braun, boch barf es nicht anbrennen. Rurg vor bem Unrichten kommt 1 Liter Buttermilch, 6 Löffel faurer Rahm, nach Ge= ichmad noch Buder und Bimt bazu.

Gestürzte Erdbeercrême. 375 Gr. Walb: erbbeeren, 3/4 Liter füßen Rabm, 300 Gr. Buder, 8 Blatt rote und 10 Blatt weiße Gelatine. Die Erbbeeren werben, nachdem man sie zuvor burch ein Sieb getrieben, mit bem Buder glanzenb gerührt. Hierauf gibt man rasch 3/4 Liter sugen Rahm und die aufgelöfte Gelatine bazu und füllt die Maffe in die mit Baffer ausgeschwenkten, mit Buder ausgestreuten Formen und stellt sie an die Ruble. Mit Schlagrahm bespritt, schmedt fie ausgezeichnet.

Heidelbeerkompott. Man kocht aus Wasser und Buder einen bidlichen Sirup, legt schnell die gewaschenen Beibelbeeren hinein, läßt alles nur einmal aufwallen und richtet es an. Nach Belieben kann man das Kompott mit einem Mehl= teiglein von Kartoffelmehl und Wasser binden und geröftete Brotwürfel barunter mengen.

Diat. Speisezettel von A. Bircher.

Gerührte Erdbeermarmelade. 1 Rilo Erd. beeren, 1 Rilo Griegguder. - Die Erbbeeren werben mit einem Holz- ober Borzellanstößel gequetscht und burch bas Saarfieb getrieben, ber Buder langiam unter fortwährenben Rubren darunter gemischt, eine Stunde lang die Maffe nach einer Sette bin gerührt, bann in Gelee= gläschen gefüllt und in gewohnter Beije verbunben.



## Gesundheitspflege. |



Die Kleidermode hat auf die Funktionen bes Magens, ber Leber und bes Darmes ganz bebeutenden Einfluß. Gine zu eng geschnallte Hose, ein Turnergurt und besonders ein scharf geschnürtes Rorfett ftoren bie Berbauung gang gründlich und verursachen allmählich hochgrabige Lageveränderungen und Difformitäten, felbft ent= gundliche Zuftanbe an biefen Organen, die nicht felten unter entsetlichen Leiben zum tötlichen Ausgange führen. Es gibt fehr häufig konstitutionelle Unlage zu Magenerweiterung und Magensenkung (Gaftroptofe), ber icon fruhzeitig burch eine richtige Diat, zwedmäßige Rleibung und felbst burch rationelle Leibbinden vorgebeugt werben follte. Namentlich könnte bei Mädchen und Frauen durch rechtzeitige Anwendung von fogenannten Gesundheitstorsetten mit Anöpfen jum befestigen ber Unterkleiber und Rode viel Schaben an ben Berbauungsorganen verhütet werben. — Auch während ber Schwangerschaft und nach dem Wochen= bett follte bie Stugfraft ber Bauchbeden, welche gleichsam ein Widerlager für die Eingeweibe bilben, burch zwedmäßige Leibbinben möglichft zu erhalten und zu vermehren gefucht werben.

# <del>1999</del>

## Krankenpflege.



## Mundliegen bei Kranken läßt sich ver: hüten burch

a) Häufiges Reinigen, Waschen, Trockenlegen, Umbetten des Batienten, Anstreden des Leintuches und bes hembes, Enifernen von Brottrumen 2c., Wechsel ber Lage bes Patienten (balb Rückenlage, bald Seitenlage links und rechts).

b) Waschen der bedrobten Teile, ein= bis mehrmals täglich mit taltem ober lauem Waffer und nachheriges Einreiben mit Frangbranntwein, Rampferspiritus ober mit einer Zitrone ober einer in Kirschwasser gelauchten Speckschwarte.

o) Anwendung von Unterlagen (Wasserkissen,

Lufttiffen).

d) Auf oberflächliche Geschwüre werden Bleipflafter, Beftpflafter, Königsfalbe, Binkfalbe ober Zinkorybpflaftermull ober bergleichen aufgelegt. Tiefe Geschwüre muffen mit Watte, welche mit essigsaurer Tonerbelösung (ca. 3%) ober Kampfer= wein (ein Teil geriebener Kampfer in zehn Teilen Beigwein) getränkt ift ober mit einem regel= rechten Wundverband bebeckt werben.

Bei fetten ober ftark schwitzenben Personen tann an manchen Körperitellen Bunbfein auf= treten. Diese find fleißig ju maschen und mit t rodnendem Streupulver ju bestreuen; in die Falten ift Watte zu legen.

Dr. Brunner, "Grundriß b. Krankenpflege".



## Gartenbau und Blumenzucht.



Bei Hortensien wird im Frühjahr nur das Abgestorbene der Triebe weggeschnitten, da an den anderen alten Triebspizen die Blüten erscheinen. Will man jedoch Hortensien zurückschneiden, so muß dieses im Juni-Juli geschehen, oder gleich nach ber Blüte; bann tann es allerbings fraftig gescheben. Die nach biefem Zurudschneiben er-scheinenben Triebe geben bie Blumen für bas nächste Jahr, und zwar je größer, je wen ger Triebe die Pflanze hat und je kräftiger diese fiind. Die Hortenfienpflanzen follten schon von August an bis in ben herbst hinein ziemlich viel Sonne haben, damit die Triebe gut ausreifen können. In den Monaten September-Oktober etwas trocken halten, ift gleichfalls für bas Ausreifen bes jungen Holzes dienlich.

Granaten muffen steis im Sommer an die fonnigften Stellen plaziert werben. ba nur bort Blumen zu erwarten find. Auch Oleander beanspruchen einen solchen Stanbort; nur in guter Wärme erscheinen bei biesen viel Blumen, sofern ihnen reichlich Waffer und öfters Dunger gereicht wird.

#### • Frage-Ecke. • **##64**

## Antworten.

44. Als wirklich passendes Hochzeitsgeschenk für eine junge Dame, möchten wir Ihnen Frau Berena Ehrsam's Rochapparat empfehlen, bei welchem weber ein Ueberkochen von Milch, Suppen u. f. m., noch ein Anbrennen ber verschiebenen beitlen Speisen mehr möglich ift. Der Apparat zeichnet sich durch einfachste Handhabung und zu= verläffiges Funktionieren aus. Derfelbe ift von ersten Autoritäten glänzend begutachtet und wird einer jungen Frau Jahr aus und ein viel Freude machen. Frau Chrsam-Jeger in Zürich V, Paulsstraße 12, wird Ihnen auf Anfrage bereitwilligst einen ausführlichen Prospett einsenben. Sie finden bort auch noch eine Butterschale als geeignetes Hochzeitsgeschenk, bei ber die Butter selbst im beißesten Sommer sich mindestens zehn Tage voll= ständig frisch erhält.

46. Mit der Stahel'schen Konservierungsmethode habe ich folgende Erfahrungen gemacht: Die Fruchte, wie jum Beispiel Kirschen, Beichseln, Beibelbeeren, Stachelbeeren, Birnen, Quitten, Swetschgen, Apritofen murben ftets vorzüglich, ja, wir fanden die so sterilisierten Früchte feiner, als die in den Gläsern anderer Systeme konservierten. Dagegen hielten sich Bohnen, Refen und Poisverts weniger gut; ich weiß nicht, ob ich nicht gang forgfältig genug bamit verfuhr, ober wo ber Fehler liegt. Jedenfalls lohnt es fich, ben Berfuch wieber zu machen, und ich weiß auch, daß ber Erfinder fich stetsfort bemüht, Verbesserungen einzuführen. So wird jetzt auch ein neuer, verbesserter Deckel ju ben Buchsen konftruiert, bamit ein Anlaufen berselben nicht mehr vorkommen kann und die Gummiringe beffer geschützt werden. Ich murde nicht mehr auf die Buchsen verzichten, wenn babei kein Vorteil wäre, als die feinen Früchte, die burch die Art biefes Ginmachens erzielt werben Auch ift die Arbeit bes Sterilisierens bier nur tlein und bie gange, dafür nötige Gin= richtung fehr einfach. Probieren Sie es und Glud: auf bazu! **E. E.** 

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

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

Hausfrau, die ihre große Wäsche allein besorgt. 54. Kakaoflecken behandeln Sie am besten mit Glyzerin. Man reibt die Fleden mit einem Schwamme mit bestem raffinierten weißen Glyzerin ein, wiederholt dies einige Male und wäscht mit bestilliertem Wasser oder Spiritus aus.

Die Blutflecken behandeln Sie am besten mit einer milben Seisenlauge, der ein wenig Essig und Spiritus beigesett ist. Sie mussen die Fleden

querft einweichen und bann maschen.

Die Weinflecken versuchen Sie mit einigen Tropfen Eau de Javolle zu entfernen. Mit warmem Basser muß nachgespult werben.

Sie hätten bemerken sollen, in was für Stoffen die Fleden sich befinden. H. B.

- 55. Ich stelle Ihnen mein Kochbuch, das ein Rezept für Johannisbeerwein und Liqueur aus schwarzen Johannisbeeren enthält, gerne zur Berfügung. Die Rezepte würden in der Fragesecke zu viel Raum einnehmen. Hilbe.
- 56. Für Obstflecke ist bas Ausschwenken in schwacher Chlorsalzlösung, ber man etwas Essig beifügt, zu empsehlen. Man tut am besten, in sließenbem Wasser nachzuspülen. Oft verschwinden solche schon durch bloßes Waschen im Seisenwasser,

bem etwas Borax ober Salmiat beigegeben mirb.

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

Alte Hausfrau.
58. Ich kann Ihnen folgendes Büchlein empfehlen: "Der rationelle Gemüsedau" von E. Mühlethaler, Kursleiter für Gemüsedau. Druck und Verlag von K. J. Wyß in Bern. Preis Fr. 1.60.

## Fragen.

- 59. Wie kann man gelbe Lederstiefel, bie vorn bunkle Flecken erhalten haben, wieder schön auffrischen? Um gütigen Rat bittet
- Abonnentin in &.

  60. Wer nennt mir ein gutes Rezept für Strup von schwarzen Johannisbeeren? Ich hörte, diese seinen, richtig zubereitet, sehr gesund. Wer ist so freundlich, mir diese richtige Zubereitung zu nennen? Hausfrau vom Lande.

61. Rann mir eine Abonnentin mitteilen, ob eingetrocknete Wasserflecken aus einem buchenen Parquetboben zu beseitigen find und wie? Mit Stahlspänen blieb meine Arbeit erfolglos.

- 62. Wenn ich sogenannte Eieröhrli back, so gibts im Schmalz einen Satz. Meinen Bekannten geht es auch so. Nun möchte ich anfragen, ob andere das Gleiche beobachten? Wie kann man den Satz verhüten? Ober läßt sich das Schmalz irgendwie reinigen? Ich habe dis jetzt das Fett abgeschüttet, aber es bleibt immer ein Rest Schmalz zurück, den ich auch gern verwerten würde. Um gütige Antwort bittet und dankt zum voraus hösslich
- Frau W.
  63. Welches ist die beste und billiaste Methode, Sier zu konservieren, damit sie 6—7 Monate halten? Wasservlaß kommt etwas hoch, wenn man nicht viele Eier auf einmal in große Töpfe legen kann, auch hatte ich dabei schon viermal schlechte Eier, troß aller Sorgsalt beim Einlegen. Für einsaches und gutes Rezept wäre dankbar
- 64. Wie werden Zitronen lange aufbewahrt? Ich habe 100 Stüd, jedes einzeln in Seidenspapier gewickelt und in einem Kistchen im Keller aufbewahrt. Schon nach drei Wochen waren zirka 30 Stüd bavon ganz verdorben. Da wir täglich zirka zwei Stück gebrauchen, würde ich gerne, wenn die Früchte billig sind, Vorrat anlegen. Sand steht keiner zur Verfügung.

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