Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **16 (1909)**

Heft 6

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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

http://www.e-periodica.ch

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

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

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. 6. XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 13. März 1909.

Frühlingsblumen.

(Nachdruck verboten.)

Sobald der Winter sich verzogen,
Die Schwalben wieder hergeflogen,
Der Storch sein altes Nest entdeckt,
Ins Knopfloch man die Veilchen steckt.

Wer sollte es nicht lieb haben, das bescheidene Frühlingskind, das wohlriechende Veilchen! Machen wir im Monat März einen Spaziergang in die freie Natur, so finden wir das Veilchen an Böschungen unter Gebüsch oder in der saftig grünen Wiese, wo es nicht selten selbst einen Rasen bildet. Ist der Boden an solchen Stellen einigermaßen nahrhaft, so hält das bescheidene Pflänzchen mehrere Jahre aus und erfreut den Naturfreund jeden Frühling durch seinen Flor und wohltuenden Duft.

Ohne Kosten und große Mühe lassen sich diese Kinder der Flora auch in unsere Gärten einführen. Hiefür haben wir einfach von den dunkelblühenden Varietäten einige Büschel gleich nach dem Verblühen auszuheben, in unseren Haus- oder Vorgarten zu verpflanzen und dann gut anzugießen. Mit einer Beigabe von etwas Kompost- oder Lauberde und bei trockenem Wetter durch reichliches Gießen erreicht man, daß sich die Pflanzen bald üppig entwickeln.

Die edlen Gartensorten unseres einheimischen Märzveilchens, das Augusta-Veilchen und das großblumige russische, ganz besonders aber das Prinzessin von Wales-Veilchen, haben sehr schöne, große, wohlriechende Blumen, machen jedoch auf Kultur mehr Ansprüche.

Diese Sorten wollen stets guten, altgedüngten Boden haben, ferner alle zwei bis drei Jahre nach der Blütezeit an einen anderen Standort verpflanzt sein, wenn sie große, langgestielte Blumen bringen sollen.

Mit Leichtigkeit und ohne großen Aufwand von Einrichtungen &c. lassen sich die Veilchen auch treiben, sie sind dadurch sogar zu Alltagsblumen geworden, weil sie fast das ganze Jahr in Blumenläden erhältlich sind.

Möchte auch die Blumenfreundin diese blühenden Veilchen schon im Winter haben, wenn sonst die Pflanzen noch starr unter der Schneedecke ruhen, so müßte sie einfach im Frühling aus einer Pflanzengärtnerei eine Treibsorte, wie z. B. das Hamburger Treibveilchen, sich anschaffen.

Diese Veilchenpflanzen wären nun sofort auf ein halbschattig gelegenes, gut gedüngtes, lockeres Gartenbeet auf 40 bis 50 Cm. Abstand zu pflanzen. Während des Sommers ist die Pflanze öfters, sogar auch hie und da mit verdünnter Jauche oder mit in Wasser aufgelöstem Pflanzennährsalz zu gießen, die obere Erdkruste zu lockern und von Unkraut sauber zu halten.

Im Monat August werden nun die Pflanzen dicht mit Blumenknospen besetzt sein und es ist somit der Zeitpunkt da, wo diese Winterblüher in entsprechende Töpfe in mit Sand vermischter Mistbeeterde verpflanzt werden müssen.

Jetzt heißt es wiederum, dieselben feucht halten und vor den heißen Sonnenstrahlen durch zeitweise Beschattung schützen; so werden sie sich bis zum Herbst reichlich bewurzeln.

Rücken dann die Tage heran, wo Frostwetter eintritt, so haben wir die derart behandelten Veilchen in ein südlich gelegenes, wenig geheiztes Zimmer, wo öfters gelüftet wird, zu stellen. Um einen schönen Flor zu erhalten, müssen sie aber vor Frost geschützt werden. So behandelt, werden sich die Blumen prächtig entwickeln. Durch Bespritzen mit der Blumenspritze ist die Luft stets feucht zu halten, denn trockene Luft ertragen die Veilchen nicht. Die abgeblühten Veilchenpflanzen bringen wir in den Keller oder sonstigen kühlen, frostfreien Raum und im Frühjahr pflanzen wir sie wieder in den Garten. Für den nächsten Winter lassen sich die gleichen Büsche wieder treiben.

Ein ebenso dankbarer als bescheidener Frühlingsblüher ist das Leberblümchen (Hebatica triloba), eine Lieblingsblume unseres Waldes. Es sind dies Pflanzen von 10—15 Cm. Höhe, welche im März und April ihre blauen und rosenroten Blüten entfalten; die Blätter erscheinen meistens erst nach der Blüte und sind, wie der Name „triloba“ sagt, dreilappig. Auch diese Staude läßt sich leicht mit Wurzelballen in unsere Gärten verpflanzen, umso mehr, indem sie inbezug auf Boden oder Standort, hell oder schattig, nicht wählerisch ist. Nur will die Pflanze des Waldes nicht immer gestört sein, d. h. nicht alljährlich geteilt oder umgepflanzt werden, wenn sie sich gut entwickeln und reichlich blühen soll. Truppenweise angepflanzt in Gehölzgruppen oder als Einfassungen, machen sich die Leberblümchen sehr schön aus dem Grün heraus.

Recht lieblich erscheinen die gefüllten Sorten als Topfpflanzen im Winter, wenn wir sie, wie folgt, behandeln: Anfangs Oktober haben wir einige solcher Büsche in Töpfe mit Acker- oder Walderde, welche mit Lehm vermengt wurde, einzupflanzen und wie wir es bei den Veilchen gemacht haben, durchdringend anzugießen.

Zur guten Bewurzelung senken wir jetzt die Töpfe an einem schattigen Ort bis etwas über den Topfrand in den Boden ein und lassen sie hier ruhig bis im Dezember oder Januar stehen. Erst jetzt stelle man die Pflanzen an das Fenster eines südlich gelegenen, nicht zu warmen (nur 5—10°) Zimmers, begießt sie, wenn es nötig ist, und nach wenigen Wochen werden sich die Blumen zeigen.

G. Landolt.

Die Behandlung der Möbel.

Von E. K.

(Nachdruck verboten.)

Für die Hausfrau naht jetzt die ungemütlichste Zeit des Jahres, die Zeit der Generalreinigung. Es ist daher z. B. auch notwendig, zu wissen, wie man die Möbel durch sorgsame Pflege dauernd gut und schön aussehend erhalten kann.

Eichene Möbel reinigt man zunächst vom Staub. Dann reibt man sie mit einem vollständig ausgerungenen Leder ab und reibt mit einem wollenen Tuch nach. Wenn auf gewachsten Eichenmöbeln Wasserflecke entstehen, so verschwinden diese vollständig durch Einreiben mit etwas gutem Öl. Lackierte Möbel reinigt man nur mit reinem Wasser und reibt sie mit einem weichen Lappen nach. Das beste Reinigungsmittel für lackierte Fensterrahmen und

Türen ist abgekochte und durchgesiebte Weizenkleie, mit der man die Gegenstände, nachdem die Brühe abgekühlt ist, abwäscht; dann spült man mit reinem Wasser nach.

Ebenholz und Nußbaummöbel reibt man mit einem weichen leinenen Lappen ab. Bei polierten Möbeln entfernt man den Staub und wäscht sie dann mit einem nicht zu nassen Schwamm ab; dann reibt man sie mit einem mit Petroleum befeuchteten Wolllappen tüchtig nach. Um den vollständigen Glanz wieder herzustellen, ist es gut, sie dann noch mit einem Leder nachzupolieren.

Mit Ölfarbe gestrichene Möbel, auch Fenster und Türen, reinigt man am besten durch abgekochte Quillayarinde, da Seife und Soda die Farbe angreift. Zur Entfernung von Flecken auf lackierten Möbeln mischt man Leinöl, reinen Sprit und Terpentin durcheinander und reibt die Flecke aus. Zuletzt poliert man gut nach. Wasserflecke auf polierten Nußbaummöbeln können mit feiner Asche, vorzugsweise Cigarrenasche, die man etwas angefeuchtet darauf verreibt, entfernt werden. Die heller werdenden Stellen lassen sich mit Bodenwichse nachdunkeln. Auch Tintenflecken auf polierten Möbeln kann man auf diese Weise entfernen.

Man hat die verschiedensten Arten von Möbelpolituren. Die gebräuchlichsten sind Schellackpolitur, Leinölfirnis und Spirituspolitur, Wachs, Benzin und Terpentinölpolitur und Olivenöl und Terpentinpolitur, die in Drogerien gebrauchsfertig erhältlich sind.

Man experimentiere aber nicht zu viel auf diese Weise und übergebe ein schönes Möbelstück rechtzeitig dem Fachmann zur Auffrischung.

Von der Kartoffel.

Von E. Krickeberg.

(Nachdruck verboten.)

Die Kartoffel ist aus Südamerika, speziell aus Peru, wo sie wild wächst, zu uns gekommen, aber schon zur Zeit des Inkareiches angebaut worden. Als dann Peru von den Spaniern erobert wurde, kamen zwischen 1560 und 1570 Kartoffelknollen nach Spanien hinüber und fanden da ihre weitere Verbreitung. Allerdings soll 1565 der Sklavenhändler Hawkins aus Santa Fe und 1580 der englische Admiral Sir Francis Drake Kartoffeln aus Virginien nach England gebracht haben, was jedoch nicht geschichtlich erwiesen ist, ebensowenig wie die Einführung der Kartoffel durch Sir Walter Raleigh. Fest steht dagegen die Tatsache, daß ein Reisegenosse Raleighs, der Mathematiker Herriot, 1586 Kartoffeln aus Virginien nach England brachte. In Frankreich waren sie noch unter Ludwig XII. eine so große Seltenheit, daß die Damen und Herren des Hofes Kartoffelblüten als Schmuck trugen. Nach Deutschland waren sie schon Ende des 16. Jahrhunderts gekommen, aber erst unter Friedrich dem Großen fanden sie nach einer Hungersnot im Jahre 1745 allgemeinen Eingang. Das Volk ließ sich nur schwer dazu bewegen, der fremden Frucht Heimatrecht zu gewähren. Mit Gewalt mußte der Anbau durchgesetzt werden, spezielle Kommissare hatten darüber zu wachen, daß die Verordnungen über den Kartoffelbau befolgt wurden. Selbst die Prediger traten auf den Kanzeln für die neue Frucht ein, was ihnen den Namen der Knollenprediger eintrug.

Heute züchtet man eine außerordentlich große Anzahl verschiedener Kartoffelsorten: frühe und mittelfrühe, späte, mittelspäte und sehr späte, rote, weiße, gelbe, blaue, ja sogar schwarze Kartoffeln und von jeder Gattung wieder eine Anzahl Arten unter ihren speziellen Namen. Dem Konsumenten ist die Hauptsache, daß die Kartoffel gut ist, d. h. nach dem Kochen mehlig, nicht schliffig, daß sie aufplatzt, ohne zu zerfallen, daß sie keine schwarzen Flecken im Innern hat und keine pelzigen außen. Die Salatkartoffel soll nicht so mehlig sein sein wie die Speisekartoffel, aber natürlich auch nicht wässerig, und man liebt für diesen Zweck die langgeformten Sorten, weil sie sich besser in gleichmäßige Scheiben schneiden lassen.

Die Bestandteile der Kartoffel sind: Wasser 74,98 %, stickstoffhaltige Nährstoffe, also Eiweiß &c. 2,08 %, Fett 9,15 %, stickstofffreie Nährstoffe, also Zucker, Stärke &c. 21,01 %. Der Hauptbestandteil der Kartoffel ist demnach Wasser, ihr absoluter Nährstoff ist demnach nicht allzu groß, in keinem Fall würde sie allein zur Ernährung des Menschen genügen. Am leichtesten verdaulich ist sie in der Form von Püree und wird so auch am besten vom Körper ausgenützt. — Da in den unreifen Kartoffeln der Wassergehalt am größten ist, ist es klar, daß die Hausfrau nur Kartoffeln einkaufen soll, die ganz reif sind, was sie leicht am Aussehen erkennt. In völlig ausgereiftem Zustand der Kartoffel sind die Gruben für die späteren Keime deutlich auf ihrer Oberfläche ausgeprägt und die Schale ist mehr oder weniger rauhschuppig.

Unreife Kartoffeln sind nicht nur minderwertig, sondern auch schwer verdaulich und der Gesundheit nicht zuträglich, denn die Stärkebestandteile und Faserstoffe erfahren durch den großen Wassergehalt der unreifen Kartoffel beim Kochen eine reichliche Auflösung, wodurch das Kartoffelfleisch kleisterig wird. Unreife wie angefroren gewesene Kartoffeln faulen leicht und faulige Kartoffeln können beim Genuß Vergiftungen hervorrufen, selbst ihre Ausdünstungen sind schädlich. Erfroren gewesene Kartoffeln erkennt man an ihrem verschrumpften Aussehen und dem welken Fleisch, oft schwitzen sie auch einen bräunlichen Saft aus und beim kochen sind sie schliffig. Da nun die Kartoffel bereits erfriert, wenn das Thermometer kaum unter 0 % sinkt, bei mehr als 5 % C. aber zu keimen anfängt, so ist das Aufbewahren der Kartoffeln für den Winter nicht so einfach.

Gleich nach der Ernte verdunsten die Kartoffeln viel Wasser; wird dieses am Übertritt in die Atmosphäre verhindert, so schlägt es sich auf die Kartoffeln nieder und die Fäulnis ist die Folge. Auch an Nährstoffen büßen die Kartoffeln bei unrationeller Aufbewahrung ein. Man muß also allzugroße Wärme, wie große Kälte von den Kartoffeln fern halten. Ein trockener, kühler und heller Keller ist am besten zum Aufbewahrungsort von Kartoffeln geeignet.

Bevor sie im Herbst in den Keller kommen, müssen sie von Wurzeln und Erde gereinigt und der Keller gesäubert werden. Sie dürfen nicht zu dicht über einander liegen und bis zum Eintritt des Frostes werden die Fenster oder Luftlöcher des Kellers Tag und Nacht offen gehalten.

Im Frühling, wenn sie zu keimen beginnen, müssen sie öfters umgeschaufelt und die Keime entfernt werden. Diese sind stark giftig und entziehen außerdem der Kartoffel viele Nährstoffe. Angefroren gewesene Kartoffeln haben einen süßlichen Geschmack, der sich aber auch schon entwickelt, wenn die Kartoffel nur längere Zeit einer niedrigen Temperatur ausgesetzt gewesen ist. Läßt man sie jedoch eine zeitlang an einem warmen Ort liegen, z. B. in der Küche, so verschwindet der süße Geschmack wieder. Die grünen Stellen an manchen Kartoffeln, die entstehen, wenn sie am Stock aus dem Erdboden ragen, so daß sich Chlorophyll entwickeln kann, haben einen bitteren Geschmack und sind schwer verdaulich, sind also vor dem Kochen herauszuschneiden.

Noch einige Winke für das Kochen der Kartoffel. Neue Kartoffeln werden mit heißem, ältere mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Das Wasser darf nie über den Kartoffeln stehen. Es wird abgegossen, wenn die Kartoffeln sich leicht durchstechen lassen und diese werden dann ohne Wasser 5—10 Minuten gedämpft. Dann wird der Deckel vom Topf abgenommen, damit der Dampf entweichen kann.

Frühkartoffeln haben mehr wässerige Bestandteile als späte, man kann sie aber verbessern, wenn man sie mit kochendem Wasser aufsetzt, einige Male aufkochen läßt und das Wasser dann durch frisches kochendes ersetzt. Wässerige Kartoffeln stellt man noch einige Zeit in den warmen Ofen, dann verdunstet ein Teil der Flüssigkeit, oder man schält ringsum an den Früchten einen schmalen Streifen ab.

Den Kellergeschmack entfernt man, indem man die Kartoffel bereits am Abend zuvor schält und sie im Wasser die Nacht durch stehen läßt. Zum Kochen nimmt man dann frisches Wasser.

Haushalt.

Die verschiedenen **Glasuren**, mit denen man Torten, Kuchen und kleineres Backwerk teils überzieht, teils bespritzt, dienen dazu, das appetitliche und schöne Aussehen wie den Wohlgeschmack des Gebäcks zu erhöhen. Der zu den Glasuren verwendete Zucker muß von der besten Sorte, sehr weiß, trocken und staubfein gestoßen und gesiebt sein, sonst werden die Glasuren nicht glatt. Man unterscheidet besonders drei verschiedene Arten von Glasuren: die Wasser-Glasuren, aus Wasser und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Fruchtsäften, feinem Liqueur ꝛc.; die Eiweiß-Glasuren, aus etwas schaumig gerührtem Eiweiß mit Zucker und zuweilen auch anderen Zutaten, und die Schokolade-Glasuren, gekochte und ungekochte.

Nährwert des Fleisches. Das Fleisch hat einen um so größeren Wert als Nahrungsmittel, je mehr Nährstoffe es enthält und je größer seine Verdaulichkeit ist. Beides hängt auch von dessen Zubereitung in der Küche ab. Gebratenes und gedämpftes Fleisch ist im allgemeinen nahrhafter und verdaulicher, als rohes und gekochtes. Es enthält die meisten der Fleischbestandteile und hat durch die Zubereitungsweise weichere, leichter aufzulösende Fasern erhalten. Darum ist auch das Fleisch jüngerer Tiere dem von alten vorzuziehen, denn mit dem Alter werden die Muskelfasern zäher, fester und sind deshalb schwerer durch den Magensaft löslich. Im Fleische aller Tiere hat sich der Fleischsaft mit dem Alter verringert, wodurch sich auch Güte und Wohlgeschmack des Fleisches mindern. Die Verdaulichkeit des Fleisches hängt außerdem von dessen Fettgehalte ab. Sehr fettes Fleisch ist schwerer zu verdauen als ganz mageres.

Rostflecke. Neben Oxalsäure, Zitronensäure oder Weinsäure empfiehlt sich besonders (auch für alte Rostflecke) Zitronensaures Ammon. (Zu bereiten durch Versetzen einer Lösung Zitronensäure mit Salmiakgeist bis zum starken Salmiakgeruche.) Weiße Stoffe können mit dieser Lösung erwärmt, selbst gekocht werden, ohne daß das Fasermaterial Schaden leidet.

Tintenflecke sind zuerst zu bestreichen mit Chlorkalklösung oder Javell'scher Lauge und liegen zu lassen, bis die Flecke braun geworden sind, dann auswaschen und Behandlung der entstehenden Rostflecke wie oben angegeben. Oder Oxalsäure; dieselbe wird mit einem Schlüssel eingerieben; dadurch entwickelt sich Wasserstoff, der reduzierend wirkt.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Feine Hafersuppe, *Kaninchen-Fricassee, Kartoffelpüree, *Fenchelkuchen.

Dienstag: Kartoffelsuppe mit Sellerie, †Froschschenkelragout, *aufgezogene Maccaroni, *Faumsoufflé.

Mittwoch: Luftsuppe, geräucherte Schweinszunge, *Erbsenpüree, Nüßlisalat.

Donnerstag: Griessuppe, *gespickte Kalbskoteletten, Blumenkohl, †Korinthenplatz.

Freitag: Milchsuppe, Stockfisch, grüner Salat, †Spiegeleier mit Käse.

Samstag: Eierstichsuppe, Gulasch, †Tapiokaklösse, Weincreme.

Sonntag: Grüne Suppe, falscher Salm, †Wirsing mit Reis, †feines Sulzköpfli, †Wasserbiscuittorte.

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.

Griessuppe mit Ei. 150 Gr. Gries, 1 Lauchstengel, 60 Gr. Fett, 2 Eier, Salz, 1 Deziliter Rahm, 2½ Liter Wasser. — Der Gries wird im heißen Fett schwach gelb geröstet, der ganz fein geschnittene Lauch noch ein wenig damit gedämpft und dem kochenden gesalzenen Wasser langsam beigerührt. Die Suppe wird ½ Stunde gekocht und über die mit Rahm zerquirlten Eier angerichtet.

Kaninchen-Fricassée. Zeit 1 Stunde. Das ganze Kaninchen ohne Kopf, Hals, Lunge und Leber, 2 Zwiebeln, 1 Kochlöffel Mehl, 100 Gr. Fett, 3 Deziliter Fleischbrühe, Petersilie, Sellerieschelben, ½ Zitrone, 1 Eidotter, Gewürz — Das Fleisch wird in schöne Vorlegstücke zerlegt, in dem Mehl gewendet und im rauchheißen Fett mit den Zwiebeln angebraten, dann gießt man die Fleischbrühe oder Wasser siedend zu, fügt das Wurzelwerk und die Zitronenscheibchen bei und läßt zugedeckt alles weich schmoren. Die Brühe wird durchgeseiht und mit dem Eidotter gebunden und über das Fleisch gegossen.

Aus „Gritli in der Küche".

Gespickte Kalbskoteletten. 5—6 Kalbskoteletten werden schön zugestutzt, leicht geklopft und mit Schinken- oder Speckstreifchen fein gespickt. Mit einer Bratengarnitur versehen, werden sie in einem Löffel gutem Schweinefett während zehn Minuten beidseitig angebraten, ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu gegossen, die Pfanne gut zugedeckt und die Koteletten auf sehr mäßigem Feuer in 30—40 Minuten gar gekocht. Sie werden dann aus der Pfanne ge-

nommen, das Fett wird abgegossen, der Fond mit Fleischbrühe aufgekocht, die Koteletten wieder dazugegeben und im Ofen unter fleißigem Begießen glaciert. Beim Anrichten wird die Sauce passiert und mit einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt.

Erbsenpüree. Die erlesenen, gewaschenen, Erbsen werden in lauwarmes, weiches Wasser während einigen Stunden oder über Nacht eingeweicht, mit dem nötigen kalten, weichen Wasser, wenn enthülst, samt Einweichwasser aufs Feuer gesetzt, und beliebig ein Stück Fleisch dazu gelegt. Die Erbsen werden auf kleinem Feuer weichgekocht, fein zerdrückt oder durchs Sieb gestrichen, etwas Mehl und beliebig Zwiebeln in Speck oder Kochfett gelb gedämpft, der Brei dazu gerührt, gesalzen, aufgekocht. Wenn nötig wird noch Fleischbrühe, süße Butter oder Rahm beigefügt oder beim Anrichten mit einem Güßchen Maggi gewürzt.

Illustrierte Reformküche.

Faum-Soufflé. 140 Gr. Himbeer-, Hagebutten- oder Erdbeer-Marmelade werden mit 1 Eiweiß und 140 Gr. Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite hin gerührt, dann in mehreren Absätzen mit dem steifen Schnee von 7 Eiweißen vermengt, der jedesmal 7 Minuten verrührt wird. Dann belegt man ein Backblech mit 2 großen Backoblaten, gießt die Masse in einer hohen Rundung darauf und bäckt in einem mäßig heißen Ofen 1/2 Stunde. Auch in einer leicht gebutterten Form kann man sie 1/2 Stunde in der Röhre auf einem Dreifuß backen.

Aufgezogene Maccaroni. Man kocht Maccaroni, in Stücke gebrochen, im Salzwasser weich, schüttet sie zum abtropfen auf ein Sieb, rührt sie mit einem Stück frischer Butter durch, gibt diese lagenweise mit geriebenem Käse in die Form und gießt 1/2 Liter süßen Rahm oder Milch darüber. Man streut Semmelkrumen, legt ein butterbestrichenes Papier darüber und zieht die Speise im Ofen auf. Aus „Veget. Küche".

Fenchel-Kuchen. 250 Gr. Zucker werden mit 8 Eidottern zu Schaum gerührt und mit 125 Gr. gestoßenen süßen Mandeln, 1 Eßlöffel voll Fenchelsamen und 125 Gramm Mehl durch 1/2stündiges Rühren vermischt, worauf man den Schnee von 8 Eiweißen hinzufügt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllt und 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze bäckt.

Orangenmarmelade. 1 Kilo Orangen, 1 bis 1 1/4 Kilo Zucker, Saft von 2—3 Zitronen, 3—4 Deziliter Wasser. Zucker und Wasser wird kochend gemacht, abgeschäumt, die von jeder Haut und allen Kernen befreiten Orangen hinein gegeben und gallertartig verkocht. Der Zitronensaft wird beigefügt, gut damit verrührt und angerichtet.

Haus ohne Mann, Haus ohne Rat,
Haus ohne Frau, Haus ohne Saat.

Gesundheitspflege.

Das Zahnfleisch muß im gesunden Zustande fest, von mäßiger Röte sein und feuchten Glanz haben, es soll die Zähne nach der Wurzel zu gut bedecken und darf nicht schlaff, locker, leicht blutend und blaß sein. Man bedient sich in letzterem Falle gern eines zusammenziehenden Mittels. Das einfachste und billigste Mittel zu diesem Zweck ist die Myrrhen-Tinktur, dieselbe ist in jeder Apotheke käuflich und es genügen 10—15 Tropfen auf ein Glas Wasser zum Spülen des Mundes, welches man täglich dreimal vornimmt. Will man eine mehr zusammengesetzte Tinktur wählen, so mischt man 15 Teile China- und 15 Teile Ratanhia-Tinktur mit 5 Tropfen Nelken-Tinktur.

Ein gutes, einfaches und billiges Mundwasser besteht aus 1 Teil Thymol in 100 Teile besten, 96prozentigen Weinsprit gelöst. Davon nimmt man einige Tropfen auf ein Glas Wasser, meist genügen 10—15 Tropfen. Dr. M. v. Th.

Krankenpflege.

Mit dem **Krankenbesuch** sei man sehr vorsichtig und zurückhaltend. Zu sehr gefährdeten Kranken sollen nur die nächsten Angehörigen Zutritt haben. Für alle übrigen heißt es: „Der Arzt hat jeglichen Besuch verboten." Unabweisbarer Besuch möge eben den Kranken begrüßen und sich dann wieder zurückziehen; einen Stuhl soll man demselben also nicht anbieten. Genesende vermag indeß ein nicht zu langer Besuch recht zu erfreuen. Dabei versuche man das Erzählen über Krankengeschichten zu vermeiden und vielmehr freundliche Bilder dem Kranken vorzuführen. Eine geradezu unbegreifliche Taktlosigkeit ist es, wenn Besucher dem Kranken über viele Erkrankungen berichten, wie die des Patienten, welche dann in der Erzählung gewöhnlich am dritten Tage mit dem Tode geendet haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

In der **Säugungsperiode** vergesse die Mutter keinen Augenblick, daß ihr Kind von ihrem körperlichen und gemütlichen Zustande ebenso abhängig ist, wie vor seiner Geburt. Sie pflege möglichst den Schlaf, denn in die Zeit der vollkommenen Ruhe fällt die reichlichste Milchbildung. Wenn irgend möglich, gönne sie sich am Nachmittag eine Stunde völliger Ruhe, nicht nur während der ersten Wochen, sondern während der ganzen Zeit des Stillens. Sie vermeide schwere Arbeit, aber sei geschäftig nach ihrer Gewohnheit und halte sich mit dem Kleinen möglichst viel im Freien auf. Sie nähre sich reichlich mit Fleisch-, Milch-, Eier- und Mehlspeisen: starke Säuren und scharfe

Gewürze vermeide man vollständig; nach einigen Wochen jedoch kann man den Versuch machen, ob Gemüse und gekochtes Obst erlaubt ist, d. h. ob das Kindlein keinen Schaden davon trägt. Bei Neigung des Kindes zu Durchfall, sind diese Speisen sofort zu vermeiden. Eine rechte Portion Hafermehlbrei zwei- bis dreimal täglich ist besonders anzuraten. Die Sorge für nahrhaftes Getränk ist übrigens nicht minder wichtig. Denn beim Stillen ist man immer und immer wieder durstig, wie es sich von selbst versteht bei der großen Menge Flüssigkeit, die man abgibt. Die Mutter halte sich abgekochte Milch, Milchkakao oder dünnen Hafermehlbrei immer in Bereitschaft und trinke davon, so oft sie durstig ist.

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

Gartenbau und Blumenzucht.

Ein Hauptfehler bei der Saat im Kasten, der namentlich von Anfängern gemacht wird, ist der, daß die Samen zu dicht ausgesäet werden. Am regelmäßigsten wird die Saat herauskommen, wenn man sich gewöhnt, direkt aus der Düte und in Furchen zu säen. Die breitwürfige Saat ist allerdings schneller gemacht, aber die Saat fällt unregelmäßiger aus, der kostbare Platz wird nicht so gut ausgenutzt. Das Ausheben der jungen Pflanzen bietet mehr Schwierigkeiten und schließlich ist der Samenverbrauch größer, als bei der Furchensaat. Die Bedeckung der Samen richte sich nach der Größe derselben. Man nimmt an, es dürfe die Höhe der Bedeckung etwa dreimal den Durchmesser des zu säenden Samens betragen. Also je größer das Korn, um so stärker, respektive um so tiefer muß die Bedeckung sein und umgekehrt. Je schneller ein Same keimt, um so flacher muß man ihn decken, je langsamer die Keimung, eine um so höhere Bedeckung ist notwendig. In geschlossenen Räumen braucht der Same nicht so stark bedeckt zu werden, wie im Freien. Je schwerer der Boden, um so oberflächlicher darf die Saat sein und umgekehrt. Es empfiehlt sich, statt die Samen im Kasten einzuhacken, dieselben mit Feinerde zu übersieben.

Ist die Erde trocken, so wird mit temperiertem Wasser angefeuchtet und zwar recht sorgfältig. Man bediene sich einer Gießkanne mit feiner Brause und achte darauf, daß das Wasser nicht zusammenlaufe, Furchen eingrabe und die Samen zusammenschwemme. Die Saat darf nie austrocknen; darum ist fleißige Nachschau nötig.

„Der rationelle Gemüsebau".

Tierzucht.

Alle Käfige, einerlei für welche Vögel sie bestimmt sind, sollen den Bewohnern genügend Raum zur Bewegung bieten, leicht zu reinigen und mit einer praktischen Fütterungseinrichtung versehen sein. Die Eleganz der Ausstattung muß hinter der Zweckmäßigkeit zurückstehen.

Die Größe des Käfigs muß sich nach der Art der Vögel richten, also mit der Größe und Lebhaftigkeit dieser zunehmen. Wohl singen viele Vögel eifriger im kleinen Käfig und manche vermögen auch in ihm ein hohes Alter zu erreichen. Immerhin ist ein größerer Käfig dem kleineren vorzuziehen, da der Vogel doch von der Natur auf rege Bewegung hingewiesen ist.

Käfige mit hölzernen Gittern werden heute fast nur noch für die wildstürmischen Kerbtierfresser von einzelnen Fabriken hergestellt, meist ist Drahtgitter verwandt. Die Drähte dürfen nicht zu dünn sein, ihr Abstand ist so groß zu wählen, daß der Vogel den Kopf nicht hindurchstecken kann.

Die zwar recht hübsch aussehenden Messingkäfige setzen leicht Grünspan an, der giftig wirkt, wenn der Vogel am Gitter knabbert. Am praktischsten sind die Käfige mit verzinntem Eisendrahtgitter, doch sind auch angestrichene recht empfehlenswert, sofern der Anstrich aus harttrocknender, giftfreier Lackfarbe besteht. Jeder Käfig muß eine Metallschublade haben. Damit der Vogel bei zur Reinigung ausgezogener Schublade nicht entweichen kann, muß diese entweder niedrig sein oder die Auszugsöffnung muß durch eine Klappe geschlossen werden können. Aus demselben Grunde sollte unter der Schublade noch ein Boden oder wenigstens ein Gitter sein. Ein hoher Sockel am Käfig ist ratsam zur Verhütung des Hinauswerfens von Schmutz. An besser ausgestatteten Käfigen können heute meist Glasscheiben zu gleichem Zweck eingeschoben werden. Mitunter haben auch Käfige an Stelle der Schublade einen Untersatz, der durch Drahthaken befestigt wird. Diese Einrichtung ist aber weit weniger praktisch, da hurtige Vögel sehr leicht entwischen, wenn man den Untersatz abnimmt.

Die Tür des Käfigs muß gut schließen, am empfehlenswertesten sind von oben herabfallende, leicht bewegliche Türen, da man bei diesen das Schließen nicht vergessen kann.

„Unsere aus- und inländischen Zimmervögel".

Frage-Ecke.

Antworten.

16. Auch ich möchte Ihnen einige Winke geben. An **Teppiche** mache ich Bordüren von Tuchstoff, überspanne Blechsterne mit farbiger Wolle und wenn die Auflage dicht genug ist, nehme ich den Blechstern heraus, indem ich den Wollstern aufschneide, der sich in schöner Farbenzusammenstellung prächtig ausnimmt. Für Läufer setze ich Riemen zusammen, die auf der einen Seite mit dem Ausschlageisen ausgezackt wurden. Das geht schnell und es können alte durchlaufene defekte Läufer mit diesen Streifen besetzt entweder nur in der Mitte durch oder wie es nötig ist, aber

immer so, daß der Ansatz von einer Jacke des folgenden Streifens gedeckt wird. Will man diese Arbeit schön machen, kann man auch mit einem Zierstiche verzieren oder kleine Kreuzchen 2c. mit roter Wolle aufsticken. Beim Innenteil solcher Teppiche müssen möglichst viele Farben vermischt werden und auch das Rot darf nicht fehlen. Wenn solche Sachen gut gemacht sind, halten sie jahrelang.

Eine Frau mit Sparsinn kann viel erreichen, wenn sie will. Allen meinen Söhnen habe ich die Kleidungen bis zum 15. Jahr selber gemacht und zwar nie von neuem Stoff, sondern von abgelegten Herrenkleidern, die sorgfältig zertrennt, sauber geputzt, gebürstet, geglättet, gewendet und wieder zugeschnitten wurden. Es gab viel feinere Kleider, als der gekaufte billige Schund, der nichts aushält. Waren sie wieder unbrauchbar, so machte ich, wie erwähnt, Haushaltungsgegenstände daraus. Auch die allerkleinsten Stücke fanden als Riemen zu Teppichen Verwendung, die ca. 10 Jahre hielten bei einiger Auffrischung. Waren sie aber ganz ausgetreten, so kamen sie in den Garten zum Decken der Triebfenster und ersparten die Matten. Ich könnte noch manches anführen. Wenn sich die Frauen darum interessieren und mit mir korrespondieren wollen, erhalten sie meine Adresse durch die Redaktion. Zürcherin in Lausanne.

18. Wenn Sie nicht schon auf anderem Wege in den Besitz der gewünschten Auskunft gekommen sind, so kann Ihnen wohl auch durch eine landwirtschaftliche Schule (Strickhof, Zürich) Rat werden. Jedenfalls sind solche Institute in der Lage, Fachschriften, die gut orientieren, zu nennen, event. Bienenzüchter, die Kurse erteilen, auch wenn die **Bienenzucht** in ihrem eigenen Lehrplan nicht figurieren sollte. A. F.

19. Der **Kalk**, der einmal zum Einlegen der Eier verwendet worden ist, hat seine Schuldigkeit getan! H. B.

20. Machen Sie einen Versuch mit Salmiak und Wasser. Ich nehme an, daß Sie den **Gürtel** auf diesem Wege (durch gründliches Abreiben mit der Flüssigkeit) wieder sauber bekommen werden. Elly.

21. Ich kenne den **Petrolgasherd**, den Sie erwähnen, nicht, kann Ihnen aber das von der Firma Meister, 35 Merkurstraße, Zürich V, in den Handel gebrachte Fabrikat sehr warm empfehlen. Von verschiedenen Seiten hörte ich diesen Petrol-Gasherd loben. Zürcherin.

Fragen.

22. Ich habe in vorletzter Nummer gelesen, daß man aus Orangenschalen selbst **Orangeat** machen kann. Ich möchte nun die Abonnentinnen bitten, mir zu sagen, wie man dabei vorgehen muß. Eine Köchin.

23. Könnte vielleicht eine der freundlichen Mitabonnentinnen Auskunft geben, wie man matt gewordenem **Seidengewebe** seinen früheren Glanz wieder geben kann? Zum voraus besten Dank. A. F., Z.

24. Von unsern **Betten**, die im Sommer zu vermieten sind, werden manchmal Kissen und Decke bei Seite gelegt (besonders bei schönem Wetter), weil das Bett zu warm gefunden wird. Soll ich zukünftig das kleine Kissen gänzlich entfernen und könnte ich wohl etwas aus der Decke nehmen? Die Betten sind neu, Unter- und Obermatratze (Roßhaar), Keilkissen, Pfulmen, Kopfkissen, Unter- und Oberleintuch samt Wolldecke und Federdecke. Das ist wohl etwas warm! Ich erwarte gerne gute Ratschläge! Frau M. M.-L.

25. Wer kann mir ein recht gutes Rezept geben, wie **falscher Salm** herzustellen und hübsch, aber nicht zu kompliziert zu garnieren ist (namentlich als kalte Platte verwendbar)? Viola.

26. Ich bitte um Aufschluß, wie ich mir am besten selber einen **Spritzsack** herstellen kann, um Torten, die ich gerne selber mache, hübsch zu garnieren. Sind die gleichen Glasuren verwendbar wie zu „Deckglasuren"? Vielen Dank. Viola.

27. Ich komme in meinem Haushalt mit der **Wollwäsche**, der farbigen Wäsche überhaupt, immer nicht zurecht, das heißt, meine Waschfrau besorgt die Sache zum Schaden der Gegenstände und ich kann das Waschen aus Mangel an Erfahrung nicht selber vornehmen. Welche tüchtige Hausfrau kommt mir zu Hilfe? Margrit.

28. Wie kann man am besten und billigsten hübschen **Balkonschmuck** heranziehen? Ich sehe das viele bunte Zeug nicht gern, am liebsten hätte ich viel Grün und dann Blumen in einer Farbe. Wie muß ich vorgehen? Unser Balkon ist leider sehr sonnig. Darauf muß man bei der Auswahl der Pflanzen wohl Rücksicht nehmen? Junge Frau.

Reelle Apotheken und Geschäfte verabreichen nur echte Grolich'sche Heublumenseife. Preis 65 Cts.

Tüschers Gesundheitskaffee ist zum täglichen Genuß auch Herz- und Magenleidenden zu empfehlen, da er infolge seiner absolut unschädlichen Bestandteile keinen erregenden Einfluß auf die inneren Organe ausübt. Bei Nervosität und träger Verdauung wird Tüschers Gesundheitskaffee ärztlich empfohlen. Das Getränk ist angenehm und erfrischend. — Engros-Verkauf: Tüscher in Berneck (St. Gallen) und Genf. Proben gratis auf Verlangen ab Genf. Detail-Verkaufspreis: Ein Kilo Fr. 1. 55. Erhältlich bei: Drogerie Wernle & Co., Augustinergasse 17, und Frau Egli, Kirchgasse 4, Zürich.

Zu Aussteuern

finden Sie die Stoffe für Leib-, Bett-, Tisch- und Küchenwäsche vorteilhaft, wenn Sie Offerten bei

A. Hofmann, Bern

einholen.