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

Band: 19 (1912)

Heft: 2

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: 03.07.2025

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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 2. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 20. Januar 1912.

Wenn der Schwergedrückte klagt,
Hilfe, Hoffnung sei versagt,
Bleibet heilsam fort und fort
Immer noch ein freundlich Wort.

Rücksichtslosigkeiten zu Hause.

(Nachdruck verboten.)

Unsere nächsten Angehörigen, auf deren Hilfe und Teilnahme wir in Zeiten der Not angewiesen sind, hätten eigentlich das erste Recht auf unsere Rücksichtnahme und Freundlichkeiten, aber gar oft wird dieser gerechte Maßstab nicht angelegt. Es sind nur wahrhaft gebildete, vornehme Menschen, die es fertig bringen, sich in ihrem Wesen stets gleich zu bleiben, sich zu Hause ebenso liebenswürdig zu benehmen, wie in fremder Gesellschaft. Der größere Teil läßt sich daheim in allem gehen; die lieben Angehörigen sind gerade dafür gut, die schlechte Laune an ihnen auszulassen. In Gesellschaft dagegen nimmt man sich zusammen, man darf es nicht zeigen, daß einen das oft fade Salongeschwätz langweilt, sondern man hört mit der liebenswürdigsten Miene zu. Höherstehenden Personen, die nicht das mindeste Interesse für uns haben, erweisen wir Aufmerksamkeiten, während wir zu Hause den uns Zunächststehenden nicht die liebevolle Rücksichtnahme und Hilfeleistung zuteil werden lassen, auf die sie doch den ersten Anspruch erheben dürften. Die wahre Liebenswürdigkeit und Höflichkeit kommt aus dem Herzen und unterscheidet sich von den angelernten Manieren dadurch, daß sie zur zweiten Natur wird und also auch im eigenen Hause und Familienkreise zur Anwendung kommt.

Eine Rücksichtslosigkeit, die hauptsächlich das stärkere Geschlecht oft begeht, ist es, bei Tische zu lesen. Dafür wäre nach dem Essen gewiß noch Zeit genug. Die Mahlzeiten bieten oft die einzige Gelegenheit für die Familienglieder, sich zusammenzufinden und sich in ein Gespräch einzulassen. Auch das Weggehen vom Tisch, bevor alle ihre Mahlzeit beendet haben, ist unpassend, wenn nicht dringende Gründe dafür vorhanden sind.

Auch in der äußeren Erscheinung begeht man oft Rücksichtslosigkeiten gegen die andern Familienangehörigen; besonders die Hausfrau, die selber die Hausgeschäfte besorgt, kommt leicht in Versuch-

ung, sich in der Kleidung zu vernachlässigen, von der Ansicht ausgehend, daß zur Besorgung der Haushaltung die ältesten Kleider gut genug seien. Gewiß soll man die alten Sachen hiefür noch ausnutzen, aber sie sollen sauber und ganz sein und dann hat man ja die kleidsamen Ärmelschürzen, in denen man sich bei unerwartetem Besuch event. auch zeigen darf, oder die man schnell abstreift, um sich im einfachen, sauberen Hauskleide präsentieren zu können. Ganz besonders sollte es sich jede Hausfrau zur Pflicht machen, am Morgen zuerst ihre Frisur zu ordnen, bevor sie an die Hausgeschäfte geht. Sie stehe eine halbe Stunde früher auf, um vorher Toilette machen zu können. Frisch gewaschen und gekämmt geht man viel freudiger an die Arbeit und diese Stimmung teilt sich auch den andern Familiengliedern mit.

Wer die Herzensbildung noch nicht erlangt hat, gegen seine Angehörigen rücksichtsvoll zu sein, der probiere es zuerst, liebenswürdig zu scheinen, nach und nach wird er es dann in Wahrheit sein, d. h. es wird ihm zur zweiten Natur werden. H.

Die Champignon-Kultur in Luzern.

(Nachdruck verboten.)

Diesmal möchte ich die Leserinnen des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers" in die „Geheimnisse" einweihen, welche ein alter, außer Gebrauch versetzter Bahntunnel in Luzern birgt. Beide Eingänge des alten Gütschtunnels sind abgeschlossen, nur schwer ist es, beim Portal gegen die Bruchmatte gelegen, Eingang zu finden, denn das Innere birgt einen Schatz, der sonst nirgends in der Schweiz zu finden ist. Nicht Edelmetalle sind es, die da hinter verschlossenen Türen, zwischen kalten Wänden behütet werden, sondern feine, wohlduftende Champignons gedeihen, sorgsam gepflegt, in tiefer Dunkelheit.

Schon im Altertum gab es künstliche Züchtungen von eßbaren Pilzen; die Römer namentlich wußten sie zu schätzen, erzählte man sich doch Wunderdinge von ihrer Kochkunst. Die Vorliebe für eßbare Pilze hat sich bis zum heutigen Tage bei den Völkern lateinischer Herkunft erhalten, denn die Italiener und Franzosen sind große Liebhaber davon und wissen sie auch mannigfach zu verwenden. Namentlich in Frankreich ist die künstliche Züchtung des Champignons, des feinsten und schmackhaftesten Speisepilzes, zu einer Industrie geworden, welche dem Lande alljährlich eine Einnahme von 20—30 Millionen Franken sichert. Daß viele dieser Champignons als Konserven hauptsächlich auch in unser Land eingeführt werden, ist selbstverständlich, denn die feine und Hotelküche verwendet sie zu einzelnen Gerichten und als Beigabe zu Saucen, Ragouts, Pasteten, Suppen u. s. w.

Ein Luzerner, Herr Willy Amrein, machte eingehende Studien in den Carrières, den ausgebeuteten Steinbrüchen von Argentieuil, Sèvres, St. Cloud, Montrouge, wo sich seit Jahrzehnten die großartigen Champignons-Kulturen befinden. Die Folge dieser Studien war, daß er die ersten Versuche machte, eine solche Champignon-Kultur anzulegen. Die französischen und belgischen Anlagen sind alle unterirdisch, teilweise ist ihr Zugang nur durch sog. échelles à perroquet möglich. Wer an jenen Orten über die Felder geht, hat keine Ahnung, welch großartiger Reichtum im Erdboden verborgen liegt.

Als geeignetes Objekt zur Anlage der Champignon-Kultur fand Herr Amrein den alten Gütschtunnel. Natürlich waren viele Vorbereitungen erforderlich, vor allen Dingen mußten die Ventilations-Vorrichtungen ausprobiert werden. Ohne gleichmäßige Temperatur, sowie gute Ventilation, die sich ganz nach den örtlichen Verhältnissen richtet, ist die Kultur des Champignons nicht möglich. Die ersten Jahre erforderten nicht nur viel Geduld und Ausdauer vom Gründer, sondern auch ganz bedeutende Mittel. Wassereinbruch, Ungeziefer aller Art, allerlei andere Umstände erschwerten und vernichteten sogar die ersten Versuche. Nun

aber hat Herr Amrein prächtige Erfolge zu verzeichnen, denn das ganze Jahr hindurch können täglich Champignons, tadellos und frisch, geerntet werden.

Wies da unten, in dem geheimnisvollen Raume aussieht, möchte ich nun beschreiben. Hinter uns schließt sich das Tor, wir stehen in einem Vorraum, wo leicht aufgeschichtet, zum Versand bereit, Körbe mit Champignons stehen. Von der Wand werden Öl-Lämpchen an Stangen befestigt, genommen, denn tiefes Dunkel herrscht drinnen, wo auf drei nebeneinander wallartig aufgebauten Beeten die Champignons gedeihen. Diese Beete sind aus frischem Pferdedünger und Sand hergestellt, 40—60 Cm. hoch und zwischen durch führen schmale Wege, um leicht an jede Reihe zu kommen. Natürlich muß der Züchter stets besorgt sein, die erforderliche Feuchtigkeit zu wahren, damit sich die Brut, das Mycel, entwickeln kann. Einige Wochen nach Anlage der Beete sind diese ganz von feinen weißen Fäden durchwachsen, an deren Enden winzige Pünktchen sichtbar sind, die sich durch die feste Erde durcharbeiten und zu Champignons entwickeln.

Über 900 Meter sind angebaut in der Champignon-Kultur von Herrn Amrein. Um stetsfort frische Pilze abgeben zu können, muß die Anlage verschiedene Stadien der Entwicklung haben, sonst wären einmal alle Champignons miteinander zu ernten und nachher wäre eine zeitlang die Abgabe unmöglich. Viele Faktoren müssen da mitwirken, daß eine ununterbrochene Ernte zu jeder Jahreszeit möglich ist. Ein riesiger Ofen spendet die notwendige Temperatur, in der die Champignons besonders gut gedeihen. In Trüppchen stehen sie da, so frisch und tadellos, als wären sie aus Elfenbein. Wie die kleinen nachstoßen, um dann für die gepflückten gleich wieder Ersatz zu bieten, man sieht sie beinahe wachsen. Es sind verschiedene Sorten da, in der Qualität gleich gut, im Aussehen etwas anders. Die meisten sind kurzstielig, die groß und kugelig werden und wenig platzen, die Farbe ist beige bis elfenbeinweiß. In der Luzerner Kultur gab es schon einige Champignons, die ein Gewicht von 415 bis 500 Gramm erreichten, natürlich wären die kaum zart im Gebrauche, dies sei nur als Kuriosum mitgeteilt.

Ist ein Beet abgeerntet, so hat der Züchter vollauf neue Arbeit. Das Innere, Mauern und Boden werden gereinigt, alle Dünger- und Erdteile werden abgekratzt und die neuen Mistbeete aufgebaut.

Die Champignonzucht wird in den Büchern als leicht geschildert. Wer einen Blick in diese Kultur getan, die großen Mistvorräte gesehen, die verwendet werden, all das Drum und Dran beobachtet, sagt sich, daß nicht nur Kapital zum Betriebe der Champignon-Kultur gehört, sondern auch gründliches theoretisches Wissen und viel Ausdauer. Hier ist die Arbeit mit Erfolg gekrönt worden und wir haben Gelegenheit, frische Champignons in der Küche verwenden zu können.

Überall hin werden die Champignons geliefert, in den meisten größern Delikatessengeschäften der Schweiz sind sie von 125 Gramm an erhältlich. Die Verwendung frischer Champignons zu Gerichten und Beigaben von Ragouts, Pasteten u. s. w. hat große Vorteile, denn da die Kulturen frei von Ungeziefer sind, keine faulenden Blätter auf die Pilze fallen, sind diese tadellos im Aussehen und es muß beim Zurüsten fast nichts weggeschnitten werden. Man mache einen Versuch mit den Champignons aus der Kultur in Luzern, man wird sehr befriedigt sein davon. R. Gs.

Vergiftungserscheinungen im Haushalt.

(Nachdruck verboten.)

Oft bringen die Zeitungen Berichte über Vergiftungen im Hause, die entweder auf den Genuß verdorbener Nahrungsmittel oder auf das Einatmen schädlicher Gase zurückzuführen sind. In vielen Fällen trägt eine übertriebene Sparsamkeit der Hausfrau beim Einkauf oder ihre Unkenntnis der großen Gefahr, die die Verwendung

schlechter Lebensmittel in sich birgt, die Schuld an derartigen Vorkommnissen. Die meisten Frauen halten z. B. die Schimmelbildung nur für unappetitlich und nicht gleichzeitig für gefährlich. An den Haushaltungsschulen wird ja wohl Nahrungsmittellehre erteilt, aber dieser Unterricht kommt eben leider nur einem verhältnismäßig kleinen Teil zugute. So lange der Haushaltungsunterricht nicht an den Volksschulen eingeführt ist, so lange wird eben dem Großteil unserer weiblichen Jugend zu wenig Belehrung in dieser Hinsicht zuteil.

Daß Fleischvergiftungen sehr gefährlich sind, ist bekannt; es ist daher dringend geboten, beim Einkauf vorsichtig zu sein und allfällig verdächtig Aussehendes zurückzuweisen. Fische zersetzen sich außerordentlich rasch; auch geräucherte haben schon schwere Gesundheitsschädigungen hervorgerufen. Über das Thema „Wurst" ließe sich vieles sagen. In Blechbüchsen konserviertes Fleisch oder Gemüse hat auch schon zu schweren Vergiftungen geführt. Oft sind schon vor dem Einfüllen Bakterien hinzugekommen oder die Büchsen waren nicht ganz luftdicht verlötet. Man sehe beim Einkauf darauf, daß der Deckel keine Wölbung nach oben zeigt. Dies ist immer ein sicheres Zeichen, daß der Inhalt sich in Zersetzung befindet.

Pilzvergiftungen liegt gewöhnlich Unvorsichtigkeit zugrunde. Wer nicht Pilzkenner ist, sollte auf dieses Gericht lieber verzichten. Es kann aber auch vorkommen, daß sonst unschädliche Pilze durch Zersetzung ebenso gefährlich werden wie die giftigen. Man tut daher gut, alle nicht ganz frisch scheinenden Pilze zu entfernen.

Vergiftungen durch Kohlenoxyd-Gas kommen glücklicherweise nicht mehr so häufig vor. Die verhängnisvollen Ofenklappen sind vielerorts gänzlich untersagt. Wo das nicht der Fall ist und man noch auf derartige Öfen angewiesen ist, lasse man die Klappe einfach offen; es ist besser, es gehe etwas Hitze verloren, als daß die schädlichen Gase Menschenleben gefährden. Das Kohlenoxydgas ist weder durch Qualm noch durch Geruch wahrnehmbar, sondern einzig durch seine unheimliche Wirkung; daher ist größte Vorsicht geboten. Auch dem Leuchtgas muß besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, denn auch dieses verursacht oft Unfälle. Über Nacht sind nicht nur die Einzelhahnen, sondern auch der Haupthahn zu schließen, um Gasausströmungen zu verhüten, falls eine Leitungsröhre schadhaft werden sollte.

Eine andere Art von Vergiftung kann durch Küchengeräte stattfinden. Kupfer-, Messing- und Zinngeschirre können nur mit großer Vorsicht verwendet werden. Säurehaltige Speisen dürfen nie darin stehen bleiben, weil sonst eine chemische Verbindung entsteht, die die Speisen gesundheitsschädlich macht. Die Glasur der Ton- und Blechgeschirre ist oft bleihaltig; es ist daher ebenfalls zu vermeiden, Speisen darin stehen zu lassen, weil dies zu giftigen Bleiverbindungen führen kann. Im Aluminium ist uns nun ein Ideal-Küchengerät gegeben, das sowohl zum Kochen wie zum Aufheben von Speisen sich gleich vortrefflich eignet.

Es ließe sich noch mancherlei anführen, aber wir wollen den lieben Hausfrauen doch nicht allzusehr Angst machen und ihnen am Ende gar das Kochen verleiden.

St.

Haushalt.

Badeeinrichtung im Hause. In den neueren Häusern ist nun auch Badeeinrichtung vorhanden, und damit sie ihren Zweck in Bezug auf die Gesundheit der Badenden richtig erfülle, ist es notwendig, daß die gründliche Reinigung der Wanne sofort nach der Benutzung vorgenommen werde. Die am meisten gebräuchlichen Blech- und Zinkwannen reinigt man am besten mit Seifensand (Blitzblank) und Sodawasser unter Zuhilfenahme von Schaftheu oder Stroh. Reichliches Nachspülen mit kaltem Wasser und nachheriges Trockenreiben ist unerläßlich.

Für Email- und Porzellanwannen nimmt man zur Reinigung heißes Seifenwasser, dem etwas Soda beigefügt wird, reibt sie mit einem Frottiertuch aus und trocknet gut nach.

Marmorwannen werden mit einem eingeseiften wollenen Tuch abgerieben und mit einem leinenen Tuch ausgetrocknet.

Kupferbadewannen reinigt man ebenfalls mit Seifensand. Um ihnen wieder Hochglanz zu verleihen, macht man einen Brei von Essig und Mehl und reibt sie damit unter Zuhilfenahme von Schaftheu oder weichem Papier aus und trocknet mit einem Tuche gut ab.

Holzwannen sind veraltet und kommen nur noch etwa für medizinische Bäder zur Verwendung. Sie müssen mit heißem Sodawasser, Seife und Bürste gescheuert, mit heißem Wasser nachgespült und gut ausgetrocknet werden.

Lampen und Petroleumkocher zu reinigen. Trockene Holz- oder Brikettasche ist ein einfaches Mittel zur schnellen und gründlichen Reinigung von Lampenbrennern und Petroleumbassins. Man bedient sich dazu weichen Papiers und reibt mit einem trockenen Tuche nach. Zieht man zu dieser Arbeit alte Handschuhe an, so bleiben die Hände rein, weil gar keine Feuchtigkeit beim Putzen verwandt wird. Diese Art der Reinigung ist dem Verfahren mit Soda und Seifenwasser vorzuziehen, weil die scharfe Lauge den Kitt, der die Glas- und Metallteile miteinander verbindet, mit der Zeit auflöst.

Schmutzig gewordene Gipsfiguren wäscht man mit Milch ab und bürstet mit einer weichen Bürste in die Fugen und Rinnen hinein. Ist die Figur so schmutzig, daß sie auf diese Weise nicht sauber wird, so kocht man ziemlich dicke Reisstärke und bestreicht die Figur damit, namentlich in den Vertiefungen. Am folgenden Tage kann die Stärke leicht abgebröckelt werden und die Figur wird von allem Schmutz befreit sein.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Restensuppe, *Schweinsohren, *Gedämpfter Wirsing, †Kartoffeln auf holländische Art, *Eisbombe.

Dienstag: Brotsuppe, Beefsteaks, *Maisröllchen, Endiviensalat.

Mittwoch: Suppe mit Einlage, †Kaninchenbraten, †Maronenpüree, *Apfelmus aus dürren Äpfeln.

Donnerstag: †Braune Mehlsuppe, †Geschmorte Leber, Gemüsesalat, *Reiskuchen.

Freitag: Grüne Suppe, Schafsbraten, Rosenkohl, †Bratäpfelauflauf.

Samstag: Einlaufsuppe, Schweinsrippchen und Sauerkraut, †Datteltorte.

Sonntag: Ochsenschwanzsuppe (Maggi), *Hühnerfrikassee, Kopfsalat, Gefüllte Kartoffeln, †Vanillecreme.

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.

Restensuppe. Für 3 Personen. 6 Eßlöffel Gemüseresten, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Liter Wasser, 1/2 Eßlöffel Salz, 1 Ei. Man kann hiezu alle Arten Gemüseresten verwenden. Grüne Gemüse wie Resten von Makkaroni, Nudeln, Reis, weiße Böhnli u. dgl., auch verschiedene Gemüse durcheinander. Bestehen die Resten aus größern Stücken, so werden sie klein geschnitten, mit dem Mehl in Butter gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht, gesalzen, gut aufgekocht und die Suppe über ein verklopftes Ei angerichtet. Zubereitungszeit 1/2 Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Frikassee von Huhn. Zeit 2 Stunden. 2 Hühner, 1 Liter Wasser, Suppengemüse, 50 Gr. Butter, weiße Grundsauce, Schwämme, Zitronensaft, Salz, 2 Eidotter. Die Hühner werden tags zuvor getötet und ausgenommen. Vor der Verwendung zerlegt man sie in Viertel, salzt sie und läßt sie eine Stunde stehen. Aus den gut gereinigten Köpfen, Hälsen, Flügeln, Mägen und Herzen kocht man inzwischen eine kräftige Hühnerbrühe durch Zusetzen in das kalte Wasser. In der Butter dünstet man nun die Geflügelviertel in einer andern Kasserolle langsam zugedeckt weich. Dann bereitet man eine weiße Grundsauce mit der Hühnerbrühe, legt Schwämme dazu, würzt mit Zitronensaft, bindet mit Ei und gießt die Sauce über die hübsch auf der Platte angerichteten Hühnerteile.

Schweinsohren auf Schweizer Art. Zeit 2 Stunden. 4 Schweinsohren, 1 Liter Wasser, Salz, 40 Gr. Butter, 30 Gr. frische Brösel, Petersilie, Thymian, Majoran, Estragon, je eine Prise und Muskatnuß. Die Schweinsohren werden in siedendem Salzwasser weichgekocht (Selbstkocher vorzüglich) und abtropfen gelassen. Man bestreicht sie mit zerlassener Butter und wendet sie in dem Gemisch von Brosamen und Küchenkräutern und brät sie auf dem Rost. Wenn kein Rost zur Verfügung steht, backt man sie in halbschwimmendem Fett in der Pfanne. Eine Kapernsauce dazu servieren.

Aus „Gritli in der Küche".

Gedämpfter Wirsing. Für 3 Personen. 1 Kopf Wirsing, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1/2 Eßlöffel Kümmel, 1/2 Eßlöffel Fett. Der Wirsing wird gut gewaschen, in 6—8 Teile geschnitten, mit etwas Butter und kochendem Salzwasser aufs Feuer gestellt, ein Stück Speck oder Schweinefleisch zugegeben und alles zusammen weich gedämpft. 1/2 Stunde vor dem Anrichten gibt man etwas Kümmel zu. Am Schlusse muß der Saft fast ganz

eingekocht sein. Ist das Schweinefleisch oder der Speck gut gesalzen, darf man nur wenig Salz zugeben. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

Apfelmus von dürren Apfelschnitzen. Saure, geschälte Apfelschnitze werden am Abend vorher eingeweicht, am folgenden Tag mit dem Einweichwasser aufs Feuer gestellt und unter Zugabe von etwas Zucker weichgekocht. Dann drückt man sie durch ein Sieb oder zerstößt sie fein, gibt Zucker, Zimt und nach Belieben ein Teiglein von etwas Milch und Mehl zu und kocht den Brei noch gut durch. Angerichtet wird er noch mit gerösteten Brosamen überstreut. Zubereitungszeit zwei Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Gefüllte Eier. Man rechnet für die Person höchstens zwei Eier; diese werden hartgesotten, in kaltes Wasser gelegt, geschält und halbiert. Die Dotter werden nun vorsichtig herausgenommen, zerrührt, zwei rohe Eidotter beigefügt, ein Stückchen zerlassene Butter, gehackte Petersilie, Schnittlauch und Zitronensaft hineingerührt, mit dieser Masse die leeren Eiweiß sorgfältig gefüllt und mit Petersilie auf der Platte hübsch garniert.

Maisröllchen. Ein Liter Milch wird siedend gemacht. Man salzt etwas und läßt darin drei feingeschnittene Weißbrötchen unter Rühren weichkochen. Nun streut man langsam mit der Hand soviel Maismehl hinein, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der auf dem Feuer so lange tüchtig geklopft wird, bis er glatt ist, sich von der Pfanne löst und unten etwas Farbe bekommt. Nun läßt man die Masse auf einer Platte erkalten. Hierauf formt man mit den Händen fingerlange, dünne Röllchen und bäckt sie in Fett dunkelgelb und knusperig. Will man sie extra fein, so werden kurz vor dem Anrichten 2—3 Eier mit ganz wenig Milch oder saurem Rahm verquirlt, sämtliche Röllchen in die große flache Eisenpfanne zurückgelegt. Die Eier darüber gießen und ganz kurz anziehen lassen.

Aus „Vegetarische Küche".

Reiskuchen mit Zitrone. Man kocht 150 Gr. Reis in Wasser nicht ganz weich. Wenn er erkaltet ist, rühre man 375 Gr. gesiebten Zucker leicht durch und hierauf die fein abgeriebene Schale und den Saft von 4 Zitronen. Dann lege man eine runde Platte von Blätter- oder Mürbteig auf ein Backblech, bestreue sie mit Zwieback, fülle den Reis darauf und backe den Kuchen in mäßiger Hitze, besonders von oben, damit der Reis hell bleibe. Zu größerer Vorsicht kann man ein Papier darüber legen; auch kann man den Kuchen statt auf dem Blech in einer ganz flachen Form backen.

Pröpper, „Das Obst in der Küche".

Orangenbombe. 250 Gr. ganzen Zucker, woran 1—2 Orangen abgerieben wurden, setzt man mit ¼ Liter Wasser aufs Feuer und läutert dies dick. Dann kommen sechs zerquirlte Eigelb, sowie der Saft der Orangen hinzu. Die Flüssigkeit wird auf dem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis zum Kochen. Hierauf läßt man die Masse in einer Schüssel abkühlen. Ehe man sie in die Formen füllt, mischt man ½ Liter Schlagrahm darunter; die Formen werden fest geschlossen und 4—5 Stunden in scharf gesalzenes Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser gehalten, damit sich der Inhalt gut löst. — Will man die Speise als gestürzte Crême haben, so ziehe man eine im Wasser aufgelöste Stange Pflanzengelatine (Agar-Agar) darunter und serviere ein Kleingebäck dazu. Zur Bombe passen am besten Eiswäffelchen.

Aus „Vegetarische Küche"
von Martha Rammelmeyer.

Gesundheitspflege.

Richtige Kleidung beim Wintersport. Leider wird oft, besonders von Damen der Fehler begangen, sich zur Ausübung des sonst so gesunden Wintersports nicht zweckmäßig zu kleiden. Gewöhnlich ist es der Unterkörper, der nicht warm genug gehalten wird, was dann leicht Erkältungen zur Folge hat.

Wollene Strümpfe, hohe Tuch- oder Ledergamaschen und warme Sportsbeinkleider sind unerläßlich. Letztere werden jetzt viel aus dem Rippensammt, der als Herren- und Knabenkleidung so beliebt ist, angefertigt. Ein derartiges Beinkleid hält nicht nur warm, sondern schützt auch vor Zugluft und Nässe. Für den Oberkörper genügen bei Ausübung des Sportes die wollenen gestrickten Golfjacken. Für den Nachhauseweg sehe man sich mit einem Cape oder Plaid vor. Das Schuhwerk soll nicht aus pelzgefütterten Stiefeln bestehen. Ein guter, das Fußgelenk fest umschließender Rindlederstiefel mit Doppelsohlen und breitem Absatz genügt vollkommen, vorausgesetzt, daß das Oberleder durch Einreiben mit heißem Rizinusöl und die Sohlen durch Tränken mit Leinölfirniß wasserdicht gemacht wurden. Einlagesohlen sorgen ferner für warme, trockene Füße, auch ist es ratsam, die Zehen einzeln mit weißem Seidenpapier zu umwickeln. Man wird erstaunt sein, wie warm das hält. Auf diese Weise ist der Eislauf, das Schneeschuhfahren und das Schlitteln ein gesundes, nervenstärkendes Vergnügen, während mangelhafte Bekleidung des Unterkörpers das Vergnügen nicht nur beeinträchtigen, sondern auch schlimme Erkältungen im Gefolge haben kann.

Krankenpflege.

Über die **Anwendung der Wärme in der Krankenpflege** schreibt Dr. Engelhorn in seinem Samariterbuch:

Als feuchte Wärme benützen wir Wickel oder Umschläge, als trockene warme, mit Kräutern gefüllte Kissen, die am Ofen erwärmt werden, oder mit heißem Sand gefüllte Säcke. Eine der wirksamsten Formen der Wärmeanwendung sind Breiumschläge. Da in ihnen nur die Wärme wirkt und keineswegs der zu dem Brei verwandte Stoff, so nimmt man zum Breiumschlag ein feinverteiltes, nicht riechendes Pulver, als welches das Leinsamenmehl am beliebtesten ist.

Vermeiden soll man es, den Breiumschlag mit Milch oder anderen, der Zersetzung ausgesetzten Stoffen herzustellen.

Hat man nun aus diesem Leinsamenmehl einen dicken Brei gekocht, so streicht man ihn in ein leinenes Tuch von möglichst dünner und zarter Beschaffenheit, schlägt dasselbe zusammen und legt den Umschlag in demjenigen Wärmegrad auf, den man bei Berührung der eigenen Stirne eben noch ertragen kann. Nimmt man den Breiumschlag wärmer, so läuft man Gefahr, den Kranken zu verbrennen und ihm statt Linderung zu verschaffen, Schmerzen zu bereiten. Hat sich der Breiumschlag abgekühlt, so wird er durch einen neuen ersetzt, der in einem besonderen Kataplasmenwärmer oder auf einer heißen Bettflasche bereitgehalten wird. Man hat also bei der Anwendung der Breiumschläge oder Kataplasmen stets zwei Umschläge bereitzuhalten, von denen der eine auf dem kranken Körperteil, der andere in dem Wärmespender gelegen ist.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Weinen der Kinder. Die Ursachen, die unsere Kinder zum Weinen bringen, sind verschiedener Art, und nicht immer ist Mitgefühl am Platze, um sie zu beschwichtigen. Wo das Weinen durch Krankheit oder Schmerz hervorgerufen wird, da ist die besänftigende, liebevolle Mutterstimme durchaus angebracht, aber immerhin hüte man sich, allzugroßes Mitleid zu zeigen, denn das macht die Tränen nur stärker fließen. Ist Hinfallen oder ähnliches der Grund des Weinens, so sage man in ruhigem Tone nur etwa: „Ach, das macht nichts“, oder helfe dem Kinde mit einem fröhlichen Ausrufe, wie „Hopla“ über die Schmerzen hinweg. Braucht jedoch das Kind Hilfe, so zögere man keinen Augenblick, sie ihm angedeihen zu lassen. Weint das Kind aus Furcht oder aus Verdruß über einen Verlust etc., so suche man es abzulenken, indem man ihm eine Geschichte erzählt oder mit ihm ein Spiel macht oder ihm ein Liedchen vorsingt oder -pfeift. Am häufigsten weinen die Kinder, um damit etwas erlangen zu können, und wehe der schwachen Mutter, die den kleinen Befehlshabern nachgibt. Sowie die Kinder merken, daß sie mit Geschrei ihren Willen durchsetzen können, wenden sie das Mittel immer wieder an. Dieser Art Weinen setze man von Anfang an ein entschiedenes Nein entgegen, dann wird es bald gänzlich fortfallen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Myrte. Um ein Myrtenbäumchen heranzuziehen, wähle man nicht die Zweige, die schon einen Trieb angesetzt haben, sondern solche, bei denen die End- und Seitenknospen noch ruhen. Die Länge dieser Zweige betrage 10—12 Cm. Die unteren Blätter werden entfernt und der Schnitt schräg ausgeführt. Das Myrtenreis wird recht tief in einen kleinen Topf gesetzt, dessen Boden mit einer Lage Topfscherben belegt wurde, um den Abfluß des Wassers zu erleichtern. Man verwendet Walderde oder mit etwas Sand vermischte, nicht zu fette Gartenerde und deckt den Steckling mit einem entsprechend hohen Glase zu. Der Topf erhält seinen Platz am Fenster. Zuerst wird spärlich gegossen; erst wenn einige neue Blätter erscheinen, gieße man reichlicher. Die Myrte verträgt die direkten Sonnenstrahlen nicht, auch in der Natur wächst sie unter dem Schutze größerer Gewächse im Halbschatten. So lange die Myrtenpflanze jung ist, will sie öfters umgepflanzt sein. Beginnt ihre Vegetation, dann liebt sie reichliche Bewässerung und öftere Dunggüsse mit Hornspanwasser. Immer sorge man für guten Wasserabzug durch Scherbenbelag des Topfes. Ältere Myrtenbäume werden nicht mehr umgepflanzt; man entfernt nur im Frühjahr vor dem Austrieb die obere Erdschicht des Kübels, ersetzt sie durch frische und gibt einige Dunggüsse. Im warmen Zimmer leidet die Myrte, sie liebt unveränderten, freien und luftigen Standort. Das Auspflanzen jüngerer Bäumchen ins Freie kann im Sommer vorgenommen werden. Häufiges Besprengen der Krone mit Regenwasser ist sehr zu empfehlen. Die beliebten Myrtenkronenbäumchen kann man, durch Entfernung der unteren Seitentriebe bei jungen Pflanzen, leicht heranziehen.

Will man an **abgeschnittenen Blumen** lange seine Freude haben, so versäume man nicht, ihre Stiele unter Wasser abzuschneiden, bevor man sie in die Vase stellt. Man verfährt dabei am besten in der Weise, daß man

die Blumen einzeln mit ihren Stielen einige Centimeter tief in eine mit Wasser gefüllte Schüssel hält und unter Wasser mit einer Schere einige Centimeter des Stieles abschneidet. Stellt man die Blumen dann sofort in die mit Wasser gefüllte Vase, so wird der Wasserzufluß nicht unterbrochen.

Tierzucht.

Kaninchenzucht. Eine Hauptbedingung bei der Kaninchenzucht ist es, für gesunde und genügend große Ställe zu sorgen, sonst artet die Tierhaltung in Tierquälerei aus. Die Grundfläche des Stalles soll wenigstens ein Quadratmeter für ein Tier haben. Der Nistkasten nimmt einen Teil des Raumes in Anspruch und große Rassen benötigen viel Platz, wenn sie bequem liegen sollen. Die Vorderseite des Stalles wird mit Drahtgeflecht vergittert und so abgeteilt, daß die eine Hälfte als Türe zu benutzen ist. Damit die Feuchtigkeit der Streu vermieden wird und genügend Abfluß vorhanden ist, soll der Boden nach hinten abfallen und der Stall stets auf Füßen stehen. Der Boden muß aus geteerten Brettern oder einem Lattenrost bestehen. Für Zuchthäsinnen muß ein genügend großer Nistkasten vorhanden sein. Die Tiere benützen ihn während des Tages oft, um darauf zu liegen, im übrigen dient er als Nest. Futterraufe und Freßtrog für Körner- und Weichfutter darf ebenfalls nicht fehlen. Der Stall muß mit genügend weicher Streu, wie Torfmull, Sägespäne, Stroh etc. versehen werden und diese ist nach Bedarf zu erneuern. Im Freien aufgestellte Ställe brauchen Schutz gegen Sonne im Sommer und gegen Schnee im Winter. In geschlossenen Räumen muß täglich gelüftet werden, auch im Winter. Die Aufstellung der Ställe im Freien ist vorzuziehen, weil die Tiere dann wenigstens frische Luft haben.

Frage-Ecke.

Antworten.

1. Man kann heutzutage im Gegensatz zu früher mit verhältnismäßig geringen Mitteln sein Zimmer hübsch ausstatten mit **Handarbeiten.** Für Vorhänge finden zum teil ganz luftige, einfache Stoffe Verwendung. Leinwand kann man mit einer einfachen Handarbeit verzieren, auch Tischdecken aus Leinwand wirken sehr schön, entweder nur mit breitem Saum oder hübsch gesticktem Milieu, oder mit zerstreuten Vierecken etc. Auch Sofakissen resp. Überzüge aus Leinwand sehen gut aus. Wenn die Verzierung all dieser Gegenstände miteinander übereinstimmt, so haben Sie ein hübsches Zimmer. Es braucht natürlich auch nicht gerade Leinwand zu sein, doch wirken billigere Stoffe nicht so gut. Stellen Sie nur nicht so viel gewöhnliche Vasen, Photographierahmen und andere Dinge auf; diese machen jedes Zimmer häßlich. Was man sieht, soll ächt sein! Auch die Rahmen der Bilder seien möglichst schlicht und einfach gehalten. Eine, die das Schöne liebt.

2. Die vegetarischen **Salate** sind darum wohl feiner als die andern, weil sie nur mit Zitronensaft angemacht werden. In der Regel findet auch Rahm Verwendung, was die Salate so milde und angenehm im Geschmack macht. Die Zusammensetzung ist also weniger raffiniert, darum schmeckt sie vielen Leuten besser. Anny.

3. Meine Nichte erhielt eine **Bocca-Kaffeemaschine** von Zürich als Geschenk. Vermutlich ist sie dort in verschiedenen Haushaltungsgeschäften käuflich. In Aarau sah ich sie in den Schaufenstern der Geschäfte W. Morath-Stirnemann und E. Schär, beide an der Rathausgasse. Der Preis stellt sich natürlich je nach der Größe. J.

4. Wenn Sie Gas haben, so läßt sich das **Kochen** gut und einfach einrichten. Den Holzherd würde ich in Ihrem Falle nicht benützen. es sei denn, Sie bekämen das Holz billiger oder gratis als „Bürgerin". Da man Ihre Verhältnisse nicht kennt, läßt sich nicht gut aus der Ferne raten, wie Sie kochen sollen. Vielleicht stellen Sie Ihre Frage noch präziser, dann bleiben unsere Hausfrauen gewiß mit guten Ratschlägen nicht aus. H. B.

Fragen.

5. Wir besitzen einen **Papagei** und da möchten die Kinder denselben gerne reden lernen. Wüßte mir vielleicht ein gütiger Leser einen Rat, wie dies am besten dem Vogel beizubringen wäre? Für gütigen Rat dankt im voraus Unwissende.

6. Kann jemand einen Rat geben, wie man **Ratten** aus einem Keller vertreibt? Alles Richten von Fallen verschiedener Systeme hat keinen Erfolg. Für gütigen Rat wäre sehr dankbar Eine Hausfrau.

7. Wie kann man beim **Heizen** sparen? Mein gestrenger Eheherr behauptet immer, meine Kohlenrechnung sei zu groß, ich müsse besser damit wirtschaften. Es ist nun freilich das erste Jahr unserer Ehe und es liegt noch keine lange Zeit der Heizpraxis hinter mir. Für guten Rat dankt Eine Unerfahrene.

8. Wie macht man haltbaren **Kleister?** Der arabische Gummi ist teuer und trocknet so schnell ein. Darum bitte ich um ein gutes Rezept, das diesen ersetzt. Mütterchen.

9. Warum treibt meine **Calla** keine Blüten, sondern nur Blätter? Sie steht im warmen Zimmer und leidet nicht unter Temperaturwechsel. Muß sie trocken oder feucht gehalten werden? Zum voraus besten Dank. H. Z.