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

Band: 27 (1920)

Heft: 10

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: 16.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich ∴ **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 3.—, halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 45 Cts

Nr. 10. XXVII. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 8. Mai 1920.

Alles blüht und freut sich wieder,
Grüne Hoffnung schmückt die Welt,
Und aus blauem Himmelszelt
Tropfen frühe Lerchenlieder.
Sieh! die Sonne lacht so heiter
Und die Luft weht lind und lau;
In den Wolken steht: „Vertrau
Und sei fröhlich — Gott hilft weiter!"

Zoozmann.

□

Farben-Anordnung im Blumengarten und am Fenster.

Nachdruck verboten.

Auf bevorstehende Pflanzzeit möchten wir unsere Hausfrauen vor allem auf einen Punkt in der Blumenkultur hinweisen, der leider noch viel zu wenig beachtet wird: die richtige Zusammenstellung und die Anordnung der Pflanzen hinsichtlich ihrer Farben, sowohl auf Blumenbeeten und Rabatten, wie am Fenster und auf Balkonen. Oft sieht man ganze Beete und Fenstergesimse mit fast gleichfarbigen Blumen besetzt, oder, wenn verschiedene Farben vertreten sind, unrichtig zusammengestellt, so daß das Ganze eher abstoßend, als anziehend wirkt. Sind mehrere Fenster und kleine Blumenbeete nahe beieinander, aber ziemlich weit von der Straße entfernt, so ist es z. B. besser, jedes Beet wieder mit einer andern Hauptfarbe zu besetzen, in jedem Beet aber nur Blumen gleicher Farbe zu pflanzen; der Gesamteffekt ist dann viel schöner und die Blumen kommen besser zur Geltung, als wenn jedes Beet mit verschiedenen Blumen und Farben besetzt wird. Sind aber die Blumengesimse und -beete dem Auge des Beschauers nahe gerückt, also längs einer viel begangenen Straße, dann kommen bunte Blumenbeete besser zur Geltung.

Damit aber diese bunten Blumenbeete einen wirklich gefälligen Eindruck machen, müssen zusammenpassende Farben gewählt werden, und zwar stets solche, die sich von einander abheben, z. B. rot und weiß, oder auch blau und gelb, blau und weiß usw. Sehr schön sieht es aus, wenn z. B. bei Tulpen die einzelnen Farben abwechselnd oder so gepflanzt werden, daß die eine Farbe die Form eines Sterns, Kreises oder Quadrates und die andere den Mittelpunkt bildet. Letztere muß dann etwas erhöht sein. Diese Erhöhung muß aber durch Erd-Anhäufung schon vor der Bepflanzung erfolgen. Die Blumen selbst sollten auf jedem Beet möglichst von gleicher Höhe sein, sonst sieht die ganze Anlage unschön und unordentlich aus. Auf mehr von der Straße entfernten Blumenbeeten und Rabatten sollen stets Gewächse gepflanzt werden, die auch durch die Höhe ihres Wuchses und nicht nur durch die Verschiedenheit ihrer Farben ins Auge fallen; hiezu gehören: Schwert- und Feuerlilie, Malven, Eisenhut, Rittersporn etc.

Auch zur Einfassung sollen die Blumen in einen schönen Farben-Kontrast gebracht werden; so wirken z. B. einfarbige Blumengruppen von blauer oder violetter Farbe gut aus einer gelben oder rötlichen Einfassung heraus, die aus passenden Blumen oder krautartigen Pflanzen besteht. Auch auf dem Fenstergesimse sollten zwischen zwei rotblühende Topfpflanzen stets solche mit weißen, blauen Blumen, oder zwischen blaue stets gelbe und rotblühende Pflanzen gestellt werden. -r.

□

Fleischersatz.

II.

Man kann als Fleischersatz auch Hülsenfrüchte oder Hafergrütze und Gerste mit den verschiedensten Gemüsen zusammenkochen: Möhren und weiße Bohnen, Sauerkraut und Erbsen, Rüben mit Hafergrütze oder Gerste, Wirsing mit Reis, Spinat mit Reis usw.

Weiße Rüben und Kartoffelbällchen. Die Rüben werden geschält, fein geschnitten und gewaschen. Dann setzt man sie mit einem Löffel Essig und dem nötigen Wasser aufs Feuer, würzt mit Salz und Pfeffer, nach Belieben auch mit Kümmel, und läßt sie weich kochen. Nun schwitzt man in Fett zwei Eßlöffel Mehl, rührt Mager- oder Buttermilch dazu, mischt alles unter die Rüben und läßt sie gut durchkochen. Zu den Bällchen werden Kartoffeln mit der Schale gekocht, geschält und durchgepreßt oder zerstampft. Man gießt etwas Mager- oder Buttermilch hinein, würzt mit Salz und Muskat, mischt den Brei gut durcheinander und formt Bällchen daraus, die man in Fett auf beiden Seiten hellbraun bäckt.

Selleriegemüse und Kartoffelbrei. Zwei große Sellerieknollen genügen für vier Personen. Man schabt die Knollen sorgfältig ab, schneidet sie in Viertel und diese in dünne Scheiben, setzt sie mit etwas Salzwasser auf und läßt sie garkochen. Auch die zarten Blätter der Sellerie können, fein geschnitten, mitgekocht werden. Nun läßt man etwas Fett zergehen, rührt einen Eßlöffel Mehl daran, füllt mit der Selleriebrühe auf, mischt das Gemüse darunter, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt es gut durchkochen. Man reicht Kartoffelbrei hinzu, der nach vorstehendem Rezept (Brei) zubereitet wird, nur darf etwas mehr Butter- oder Magermilch dazu genommen werden, damit er etwas weicher wird, auch fügt man ein Stück Butter bei.

Wirsing mit Bohnen. Ein Wirsingkopf wird geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. 125 Gramm weiße, weichgekochte Bohnen treibt man mit dem Kohl durch die Fleischhackmaschine. Unter diese Masse rührt man einige Schnitten eingeweichtes Brot, gibt etwas Fett oder Speckwürfel hinein, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran, einer feingeschnittenen, in Fett angebratenen Zwiebel und mischt alles gut untereinander. Von der Masse werden längliche Schnitzel geformt, die man in Fett auf beiden Seiten hellbraun bäckt. Man reicht Kartoffeln und Salat dazu.

Sauerkraut mit weißen Bohnen und Kartoffeln. 150 Gramm weiße Bohnen werden eingeweicht, eine halbe Stunde vorgekocht und in die Kochkiste gestellt. Am andern Tage gibt man Fett und etwas Wasser in die Pfanne, legt lagenweise Sauerkraut, weiße Bohnen und in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln hinein und kocht das Ganze langsam weich. Zuletzt gibt man etwas Mehl hinein, rührt das Gemüse um und läßt es noch einmal gut durchkochen.

Reis mit Gemüse. Das Gemüse (für vier Personen ein Teller voll, Bohnen, Rüben, Wirsing, Kohlrabi, Erbsen) wird geputzt, gewaschen und in Würfel geschnitten, in kochendes Salzwasser gegeben und nach ca. 10 Minuten 250 Gr. erlesener, gewaschener Reis zugefügt. Wenn dieses weichgekocht ist,

wird das Gericht, lagenweise mit geriebenem Käse bestreut, angerichtet, mit einer Tomatensauce übergossen und sofort serviert.

Pilzklöße. 500 Gr. feingehackte, gedünstete Pilze (oder 180 Gr. getrocknete) werden, ohne den Saft (den man später der Sauce beifügt), mit einem Ei, einem Stück eingeweichten, ausgedrücktem Brot, Mehl und Salz gut vermischt und soviel Stoßbrot zugefügt, daß eine feste Masse entsteht. Daraus formt man kleine, runde Klöße, die man in einer beliebigen, passenden Sauce (weiße Buttersauce, Tomatensauce etc.) gar werden läßt. Als Beilage sind Kartoffeln und grüner Salat passend.

„Frauenwirtschaft".

□

Woher kommt das „Girren" der Parkettböden?

(Nachdruck verboten.)

Jeder Hausbewohner empfindet es für sich wie gegenüber den Mitbewohnern als höchst unangenehm, wenn die Holzböden beim Darüberlaufen pfeifende Geräusche erzeugen, das heißt girren. Man preist hie und da eigentümliche Mittel an, um diese Unannehmlichkeit zu mildern oder gar zu heben. Man darf aber ruhig sagen, daß all diese Mittel nichts wert sind, was ohne weiteres verständlich wird, wenn man den Ursachen auf den Grund geht. Aus jahrelangen Beobachtungen läßt sich hierüber folgendes sagen:

Die eigentlichen Holzparkettbeläge bestehen mit wenigen Ausnahmen aus gedämpften, gedörrten Brettchen mit einer „Mittelrippe", die in eine entsprechende Vertiefung (Rinne) des Nachbarbrettchens eingreift. Der Fachausdruck heißt „Nut" und „Feder", wobei die Feder als Stäbchen zwischen die Parkettbrettchen gelegt wird. Wenn man diese Brettchen und Stäbchen vor dem Verlegen vor Nässe und Feuchtigkeit bewahrt, so kann irgendwelche Unannehmlichkeit nicht die Ursache haben im eigentlichen Parkettbelag. Um so größeres Augenmerk verdient die Unterlage (Gebälk, Auffüllung und Blindboden). — Wenn das Gebälk noch nicht genügend ausgetrocknet ist oder wenn die Schlackenauffüllung feucht eingebracht wird, oder wenn der Blindboden aus ungenügend getrockneten Brettern hergestellt wird, beginnt diese Unterlage zu „arbeiten". Beim natürlichen Austrocknen verziehen sich Gebälk und Blindboden. Der Parkettbelag ist kreuzweise, schief auf den Blindboden genagelt. Diejenigen Nägel, die gegen die Bewegung des Blindbodens und des Gebälkes stehen, werden aufgestellt, unter Umständen abgesperrt; die andern, in der Richtung des Schubes eingetriebenen Nägel werden herausgezogen und verlieren den Halt. So liegt dann der ganze Parkettboden teils lose, teils in die Höhe getrieben, und die Federn, die schmalen Holzstäbchen zwischen den Parkettbrettchen, müssen die einzelnen Stücke zusammenhalten. Es ist klar, daß damit der eigentliche Bodenbelag aus dem Gefüge gegangen ist und nicht mehr satt aufliegt. Beim Darüberlaufen drückt man auf Nut und Feder und die am einen Ort lose aufliegenden, am andern Ort zu hoch aufgetriebenen Parkettbrettchen beginnen sich zu reiben. Beides verursacht das girrende Geräusch, dem nur durch ein gänzliches Umlegen des Parkettbodens und nicht mit irgend einem andern Mittel beizukommen ist.

Bei Erstellung eines Hauses hat man also genau darauf zu achten, daß Gebälk, Schlackenfüllungen, Blindboden u. s. w. von Anfang an trocken sind und auch trocken bleiben. Wenn es einige Tage auf diese Unterlagen regnet und man nicht gehörig austrocknen läßt, bevor man den Boden legt, so nützen die trockensten Balken, Füllungen und Bretter nichts.

Das wäre so ein Gebiet des Hausbauens, bei dem die Frau mitwirken und manches verhüten könnte. Daß man es bei sog. Massen-Spekulationsbauten mit solchen scheinbaren „Nebensächlich-

keiten" nicht allzu genau nimmt, ist begreiflich, aber man trifft solche girrende Böden manchmal auch in sehr schönen Privathäusern. Dort ist es dann schon weniger zu entschuldigen, wenn die verantwortlichen Organe nicht genauere Aufsicht ausüben und alles abweisen, was irgendwie die Annehmlichkeit eines eigenen Heims stören könnte. E. K. R.

□

Die zehn Grundregeln der Nutzgeflügelzucht.

(Nachdruck verboten.)

1. Genügend Raum, gute Vorkenntnisse, sowie Lust und Liebe zur Sache, das sind die drei Grundbedingungen zum erfolgreichen Betriebe jeglicher Zucht und Haltung von Nutzgeflügel.

2. Besorge dein Geflügel selbst oder halte wenigstens gute Aufsicht und beauftrage nur zuverlässige, sachkundige Dienstboten mit der Pflege der Tiere, damit du nicht durch deren Nachlässigkeit Schaden erleidest.

3. Führe genaue Rechnung über alle Ausgaben und Einnahmen deiner Geflügelzucht, damit du sicher ermitteln kannst, ob und wie sie rentiert.

4. Ziehe deinen Bedarf an Junggeflügel selbst auf oder kaufe es nur von ganz zuverlässigen Züchtern, damit du sicher bist, wirklich gesunde Tiere von höchster Nutzleistung zu erhalten.

5. Züchte dir gute Winterleger, indem du im Frühjahr möglichst zeitig Eier ausbrüten lässest, denn Frühbrutthennen fangen schon im Oktober und November zu legen an und liefern dir die so begehrten gutbezahlten Wintereier, welche die Zucht am rentabelsten machen. Willst du aber selbst Geflügel aufziehen, so halte dir auf je acht bis zehn Hennen einen schönen Hahn guter Abstammung und Rasse, durch welchen die Eier befruchtet werden können.

6. Füttere deine Tiere regelmäßig zu bestimmten Tageszeiten; des Morgens mit warmem Weichfutter, aus Kartoffeln, angebrühtem Weizen- oder Gerstenmehl, Kleie und allerlei Gemüse, Fleisch- und sonstigen Abfällen bestehend, des Abends streue man ihnen Körnerfutter aus; am besten Weizen und Gerste. (Von Mais werden die Hühner leicht zu fett und legen dann nicht mehr.) Alles Futter sei gesund, es darf nicht schimmelig und sauer, noch gefroren und halb verfault sein. Füttere auch die Kücken gut und genügend, damit sie rasch wachsen und bald und fleißig Eier legen können.

7. Sorge für größte Reinlichkeit in Futter- und Trinkgefäßen, den Legenestern und im ganzen Stall und laß kein Ungeziefer aufkommen, denn ein von Ungeziefer geplagtes Huhn legt nur wenig oder gar keine Eier mehr.

8. Sorge alle zwei bis drei Jahre für einen jungen Hahn, nicht aus eigenen, sondern aus ganz fremden Bruten. Er sei zur Züchtung nicht unter einem und nicht über drei bis vier Jahre alt; er muß gesund und von kräftigem Körperbau sein. Nimm nie gleich die ersten im Winter oder Frühjahr gelegten Eier zu Brutzwecken, sondern warte noch 10—14 Tage, wenn du sicher sein willst, daß sie gut befruchtet seien.

9. Lege deinen Hühnern Fußringe an, jeden Jahrgang von einer andern Farbe, um besser das Alter derselben zu erkennen, und schlachte alle über drei bis vier Jahre alten Hennen, da ältere Tiere nicht mehr rentieren; nur gute, zuverlässige Brut- und Gluckhennen können noch einige Jahre länger am Leben belassen und zur Aufzucht von Kücken benützt werden.

10. Berechne stets für 3—4 Hennen ein Legenest, damit sie nicht, wenn letzteres besetzt ist, zu lange warten müssen und dann die Eier anderswohin legen (vertragen). Nimm auch täglich die gelegten Eier aus den Nestern, damit nicht die für den Genuß bestimmten Eier durch brütelustige Hennen ausgebrütet werden, weil sie dadurch an Halt-

barkeit und Schmackhaftigkeit einbüßen. Die Eier bewahre bis zum Gebrauch zwischen Spreu oder Kleie in einem luftigen, kühlen, jedoch frostfreien Raume auf. G.

Haushalt.

Gebrauchte Flaschenkorke

können durch folgende einfache Behandlung wieder nutzbar gemacht werden: Man überbrüht sie mit kochendem Wasser und knetet und drückt sie darin, sobald das Wasser etwas abgekühlt ist. Durch dieses Kneten unter Einwirkung des heißen Wassers werden sich die kleineren Bohrlöcher schließen. Größere Bohrlöcher fülle man mit in der warmen Hand weichgeknetetem Bienenwachs, das man zu dünnen Würstchen formt und tief in die Löcher stopft. Zu starke Korke sollen nie mit dem Messer für den Flaschenhals passend geschnitten werden, weil auf diese Weise kein luftdichter Verschluß erreicht wird; man reibe die überflüssigen Teile mit einer Feile oder einem kleinen scharfen Reibeisen ab, wodurch der Kork seine Rundung beibehält.

Grau gewordene Holzhefte von Messern und Gabeln

werden wieder tadellos schwarz, wenn man sie mehrere Male mit einer Lösung von Eisenvitriol einpinselt. Nach dieser Behandlung hüte man sie aber vor Berührung mit scharfen Laugen (Seifen- und Sodawasser) da sonst das Aussehen ungünstig beeinflußt wird. B.

Zitronenessig.

Zwei bis drei Zitronen werden fein geschält, die Schale klein geschnitten und mit zwei Liter Weinessig übergossen, der zwei bis drei Tage an einem mäßig warmen Ort stehen muß. Der Saft der Zitronen wird ausgedrückt, zum Klären in ein hohes Gefäß gegossen und dann durch ein Leinwandtuch geseiht. Auch den inzwischen fertig gezogenen Essig seiht man durch und mischt mit dem Zitronensaft.

Spinat

behält seine frischgrüne Farbe, wenn er nicht mit kaltem Wasser angesetzt wird, da dieses den Saft auslaugt. Er wird in wallendes, ungesalzenes Wasser gegeben und zwei bis drei Mal rasch aufgekocht, dann fein gewiegt und wie üblich fertiggekocht. Der Spinat behält seine grüne Farbe auch unvermindert, wenn er in rohem Zustande feingewiegt der Mehlschwitze beigefügt wird, worauf er nur noch 15—20 Minuten Kochzeit mit den üblichen Zutaten bedarf.

□

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Flaumsuppe, † Grilliertes Rindfleisch mit Kartöffelchen, grüne Erbsen, * Trifenet.

Montag: † Käsesuppe, † Spinatröllchen, * Reisberg, Orangen.

Dienstag: Grüne Reissuppe (aus Resten), † Saure Kalbsfüße, Kartoffelstock.

Mittwoch: Braune Kartoffelsuppe, * Spargel auf bayrische Art, Kopfsalat.

Donnerstag: Grießsuppe, * Wiener Fleischklößchen, * Kefen und Karotten, Salzkartoffeln.

Freitag: * Einbrennsuppe mit Rapünzchen, Nudelomeletten, Rhabarberkompott.

Samstag: Zwiebelsuppe, † Bohnenwürstchen, Gehackter Kohl.

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

Koch-Rezepte.

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

Einbrennsuppe mit Rapünzchen, eine sehr gute Frühlingssuppe, wenn man zu zwei Dritteln Rapünzchen noch ein Drittel zumteil wildwachsender Kräuter gibt, wie Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Löwenzahn, Sauerampfer, Schafgarbe und Hopfenkeimchen. Aber auch allein als Würze verwendet, verleiht sie der Suppe einen vorzüglichen Geschmack. Dazu werden drei Löffel Mehl mit Fett oder Oel hellbraun geröstet, mit 3/4 Liter Wasser aufgefüllt, dick gekocht, leicht gesalzen und mit einer gehäuften Tasse voll feingewiegten Rapünzchen kurz vor dem Auftragen gewürzt.

Schellfischsülze. Der gesäuberte Kopf und die Gräten vom Schellfisch werden mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Lorbeerblatt und zwei Pfefferkörnen gut ausgekocht und dann durchgegossen. Der Fisch wird darin ziehen gelassen und noch warm zerpflückt und mit zierlich geschnittenen Scheibchen einer mitgekochten Möhre in eine enge tiefe Schüssel geordnet. Das zum Klären zur Seite gestellte Fischwasser wird abgegossen, mit Zitronensaft und Gelatine (sechs Blatt aufgelöste Gelatine auf 1/2 Liter Brühe gerechnet) verrührt, darüber gegossen und die erstarrte Sülze am nächsten Tage mit einem Kranz frischer Rapünzchen oder Kresse umlegt und als Brotauflage oder zu Röstkartoffeln gereicht. Schmeckt vorzüglich.

Wiener Fleisch-Knödelchen. 250 Gr. gebratenes Kalbfleisch (Rest) werden mit einem

in Milch geweichten und ausgedrückten Brötchen, einer Schalotte oder Zwiebel, etwas Petersilie und Zitronenschale sehr fein zerhackt, mit 1—2 Eiern, zwei Löffeln saurem Rahm, Pfeffer, Salz und geriebenem Brot gut vermischt, worauf man runde Klößchen formt, diese in Fleischbrühe siedet, auf eine Schüssel heraushebt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer zerlassener Butter übergießt und aufgibt.

Kefen und Karotten. 750 Gr. Kefen (Süßerbsen in Schalen), 750 Gr. Karotten, 80 Gr. Fett, 30 Gr. Mehl, 3 Dzl. Wasser, Salz.

Die Karotten werden geputzt, fein geschnitten, die Kefen ebenfalls von den Fäden befreit und gewaschen. Nun gibt man das Fett aufs Feuer, dämpft das Mehl darin und rührt das Wasser dazu. Wenn dieses kocht, gibt man das Salz und die Karotten hinein und auf diese legt man die Kefen. So wird das Gemüse etwa 1/2 Stunde zugedeckt gedämpft, dann durcheinander geschüttelt und angerichtet. („Reformkochbuch".)

Reis-Berg. 200 Gr. Reis werden gut gelesen, gewaschen, in 1 Liter Bouillon oder auch nur in Wasser, das mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, weich und dick ausgequellt, ohne daß er zerkochen darf. Man verrührt ihn mit einigen Eßlöffeln voll geriebenem Käse, spült einen großen Trichter von Blech oder Porzellan mit kaltem Wasser aus, drückt den Reis fest hinein und läßt ihn eine Weile so stehen. Dann stürzt man ihn auf eine Schüssel aus, überstreicht ihn mit heißer Butter, stellt ihn bis zum Anrichten warm und serviert ihn als Gemüsebeilage.

Spargel auf bayrische Art. Einige Brötchen werden in dünne Scheiben geschnitten, zwei Eier mit 1/4—1/8 Liter Milch und einer kleinen Prise Salz verrührt und über die Semmelscheiben gegossen, die unter öfterem Umwenden eine Stunde darin weichen müssen. Nun erhitzt man ein Stück Butter in einer großen Omelettenpfanne, schüttet die eingeweichten Brotscheiben hinein und bäckt sie langsam über mäßigem Feuer auf beiden Seiten braun. Währenddem hat man geputzten, in Stücke geschnittenen Spargel in einer Buttersauce weichgekocht. Den fertigen Semmelkuchen richtet man auf einer Schüssel an, gießt den Spargel mit der Sauce darüber, läßt beides noch eine Viertelstunde warm stehen und gibt es dann zu Tisch.

Grießschaumspeise mit Rhabarber. 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Rhabarbersaft läßt man mit 100 Gr. Zucker und dem Saft einer Zitrone aufkochen, verrührt darin 100 Gr. Grieß, läßt unter beständigem Umrühren noch ca. 5 Minuten weiterkochen und mischt dann 5 Blatt aufgelöste Gelatine darunter. Wenn dies vollständig erkaltet ist, gibt man 1 Kg. abgetropftes Rhabarberkompott dazu und schlägt die Masse 20 Minuten mit dem Schneebesen.

Trifenet. Eine kalte süße Speise sehr einfacher Art. Man nimmt feine Zwiebacke, am besten runde, legt sie auf eine flache runde Schüssel oder Compotière, bestreut sie mit ein wenig feinem Zimt und gießt versüßten, alkoholfreien Wein darunter, den man nach Belieben auch mit Zitronen-, Erdbeer- oder Himbeer-Saft vermischen kann. Die Zwiebacke müssen ganz vollgesogen sein, dann gießt man vor dem Auftragen noch etwas von dem Wein nach und serviert das Trifenet als Dessert. Anstatt des Weines verwendet man auch nur Himbeer- oder Erdbeer-Saft.

Gesundheitspflege.

Ueber Bürstenbäder

schreibt Dr. Keller in seinem „Handbuch der Naturheilkunde" u. a.:

„Die meisten Badezusätze, seien es nun Kräuter oder Salze, auch die elektrischen Bäder haben die gleiche Wirkung, nämlich, daß die Haut durch den Zusatz etwas angeregt und dadurch die Hautblutzirkulation befördert wird. Etwas vom einfachsten, besten und billigsten ist nun das Bürstenbad. Ich kann es allen Gesunden und vielen Kranken, besonders den Blutarmen, den Nervenschwachen, auch den Stoffwechselkranken usw. sehr empfehlen. Jedermann hat im warmen Bade das natürliche Bedürfnis, sich die Haut zu reiben, um diese zu reinigen. Man benützt zur Unterstützung Frottierhandschuhe oder Waschlappen aus ganz verschiedenen Stoffen. Je weicher sie sind, desto weniger wirkungsvoll, je gröber, desto besser. Die Luffahandschuhe sind etwas vom besten, nur haben sie den Nachteil, daß sie sich bald abnutzen und zerreißen, oft auch verschmutzen. Die Badebürste dagegen ist sehr haltbar und reinlich. Ich benutze solche schon seit Jahren. Sie darf nicht zu hart und nicht zu weich sein, denn es ist nicht die Hauptsache, daß das Bürsten weh tut, sondern daß die Haut das kräftige Frottieren aushält. Da nun verschiedene Menschen auch verschieden empfindliche Hautnerven haben, so wären auch Badebürsten in verschiedener Borstenstärke notwendig.

Wie werden solche Bäder nun ausgeführt? Man wärme sich im Bade einige Minuten schön an, dann erhebt man sich und wird von der Bademeisterin gründlich abgebürstet und geseift, oder man besorgt dies auch selber. Währenddessen kann man nach Bedürfnis das Badewasser durch Zulaufen von wärmerem oder kälterem Wasser erhöhen oder erniedrigen. Darauf begibt man sich wieder ins Wasser und spürt nun ein gesteigertes Wärmegefühl an der ganzen Körperhaut. Diese ist

indessen krebsrot geworden und durch das intensive Bürsten von Hautausscheidungen aller Art befreit. Die Hautporen sind geöffnet und die Hauttätigkeit wird nachher eine viel regere sein. Man vergesse nicht, nach dem warmen Bad die kühle Dusche zu nehmen."

Krankenpflege.

Krankenbesuche.

Schon in der Bibel werden Krankenbesuche zu den Werken der Barmherzigkeit gerechnet. Damit ist uns ein Fingerzeig gegeben, daß wir uns um Leidende zu kümmern haben. In der Regel werden auch Krankenbesuche nicht unterlassen; wir sollten sie aber nicht zu weit hinausschieben.

Eins möchte ich aber betonen, sagt Euer Erscheinen nicht auf eine bestimmte Zeit zu, falls Ihr nicht sicher seid, sie einhalten zu können. Der Kranke freut sich auf die Stunde, schaut immer wieder auf die Uhr und ist bitter enttäuscht, wenn das Erscheinen des Besuches sich verzögert. Die Pflegerin hat sich auch darauf eingerichtet, sollte eine notwendige Besorgung machen oder eine dringliche Hausarbeit erledigen und fühlt sich nun gehemmt. Das vergebliche Warten macht den Kranken müde und reizbar. Trifft dann nach Stunden der erwartete Besuch schließlich ein, sich mit einer nichtigen Ausrede entschuldigend, so wird sich die Freude über sein Erscheinen nicht mehr sehr stürmisch äußern. Kranke sind immer dankbar, wenn sie ihren Zustand schildern dürfen. Sind sie nicht auf andere Gedanken zu bringen, so höre man ihnen ruhig zu, es kommt schon eine Minute, wo sie auch Interesse für die Umwelt zeigen. Sprecht ihnen aber nicht vom Vergnügen, das Ihr gehabt, oder von Genüssen, denen Ihr entgegensehet, denn der Kranke muß dies alles entbehren. Er beneidet Euch vielleicht, daß Ihr keine Schmerzen leidet wie er, daß Ihr essen könnt, ohne Beschwerden zu empfinden, kurz, um Euere Gesundheit. Darum seid geduldig, zeigt Nachsicht, gebt Hoffnung auf baldige Besserung. Widmet Euch dem Patienten ganz, denn Kranke sind gute Beobachter.

Kleine Geschenke erfreuen immer, seien es Blumen oder Bücher, oder ein kleiner, erlaubter Leckerbissen. Bei ältern Leuten habe ich mit einem kleinen Kopfkissen, in der Größe von 25 auf 40 Cm., viel Beifall gefunden. Das Futter nähte ich aus blauem Satin, den Überzug aus einem Leinenresten, den ich mit einem gestrickten Einsatz versah. Dieser Überzug kann auch an beiden Enden offen bleiben und mit Stickereivolants abschließen, was die Arbeit natürlich erleichtert. Man steckt dann das Kissen einfach hindurch und erspart sich die Arbeit der Knopflöcher. Diese Kissen mit gestickten Überzügen sind in feinen Wäschegeschäften käuflich, doch hat eine selbstverfertigte Gabe mehr wert. Die Hauptsache ist, daß wir dem Patienten Freude zu machen suchen, daß wir ihm beweisen, wie viel uns daran liegt, seine Lage zu verbessern, denn:

„Wohlzutun und mitzuteilen, vergesset nicht!"

M. L.

Kinderpflege und -Erziehung.

Spazierengehen mit Kindern.

Allen Kindern ist die natürliche Sehnsucht nach der erquickenden Luft draußen, der Trieb nach freier Bewegung in der herrlichen Natur tief eingepflanzt. Die ganz Kleinen strecken sehnsüchtig Armchen und Oberkörper nach dem geöffneten Fenster und strampeln und kreischen vor Lust und Wonne. Die größeren Kinder stürmen wildfröhlich hinaus in die freie Natur und springen und hüpfen wie Lämmlein oder Fohlen, wenn sie aus dem dumpfen Stalle gelassen werden. Die größte Freude bereitet ihnen ein längerer Spaziergang mit den Eltern. Leider aber bekommt dieser oft einen sehr unangenehmen Beigeschmack durch die Unbedachtsamkeit der Eltern.

Es gibt z. B. Väter, die den Erholungsspaziergang dazu benutzen, um die Lernfortschritte ihrer Kinder zu prüfen. Mit Vokabeln, Kopfrechnungen, Geschichtszahlen werden den Sprößlingen diese schönen Stunden verbittert. Die Kinder können nicht umherspringen in der gesunden Luft; ihr Körper leidet Not. Sie können sich nicht erfreuen an Pflanzen, Käfern, Schmetterlingen, Vögeln; ihr Gemüt wird vergrämt. Und schließlich ärgert sich vielleicht noch der Vater über die geringen Lernfortschritte; die Stimmung aller ist verdorben, der Spaziergang hat seinen Zweck verfehlt.

Manche Mutter wieder hängt beim Wandern tiefsinnig ihren Haushaltungsgedanken nach, überlegt, was morgen gekocht werden soll, oder ob das Kleid des ältern Töchterleins sich noch für das jüngere verwenden läßt. Wenn nun die Kinder, die in ihrem frohen Naturgenuß so vieles wissen möchten, kommen und fragen, wie diese bunte Blume heißt, ob man jene schönen Beeren essen darf, was dort oben für ein Vogelnest ist, dann wird ihnen barsch zugerufen: „Ach, laßt mich doch endlich in Ruhe mit euerm ewigen Gefrage!" Verschüchtert und verständnislos stehen die Kinder dem Zornesausbruch der Mutter gegenüber.

O ihr unbedachten Eltern! Versetzt euch doch in die urwüchsige Naturfreude der Kinder. Vermehrt ihre Freudenstunden, aber verbittert sie nicht! Noch in späten Lebensjahren werden sie euch dafür von ganzem Herzen danken, in seliger Erinnerung an die glücklich verlebte Kinderzeit.

Dr. T.

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Gladiolen im Haus- und Blumengarten.

Es gibt wohl kaum eine schönere, dankbarere und dabei dauerhaftere Blumenpflanze, die so bescheiden in ihren Ansprüchen an Boden, Klima und Kulturbehandlung ist, wie die Gladiole, eine zu den Liliengewächsen gehörende Zwiebelpflanze, die bereits in mehreren schönen Farben-Varietäten gezüchtet wird. Die Hausfrau kann die Gladiolenzwiebeln selbst ziehen, oder auch beim Gärtner kaufen und legt sie dann im März oder April 15—20 cm auseinander und etwa 10 cm tief in den zuerst gut gelockerten Boden einer Rabatte oder eines Blumenbeetes aus. Nach 15—20 Tagen kommen schon die jungen Triebe zum Vorschein. Man hat wegen Frostgefahr nichts zu fürchten, der Frost schadet der jungen Pflanze nicht. Die Pflege erstreckt sich den Sommer hindurch nur auf das Reinhalten des Bodens von Unkraut.

Die Gladiolen ertragen die Trockenheit besser als große Nässe. Man sei daher mit dem Gießen vorsichtig, begieße also die Pflanze nur dann, wenn während der Blütezeit lang andauernde Trockenheit herrscht und dann nur wöchentlich einmal, aber ausgiebig. Um Mitte bis Ende Juli entfaltet die Gladiole ihren prächtigen Flor, welcher dann bis zum Eintritt des Winterfrostes anhält. Die bis ein Meter hoch werdenden Blütenschäfte müssen an beigesteckte Stäbe angeheftet werden, da sie sonst leicht vom Winde geknickt würden. Sobald die Pflanze verblüht hat, nimmt man die Zwiebel sorgfältig heraus, schneidet das Kraut dicht über der Zwiebel ab, und bewahrt letztere an luftigem, frostfreiem Orte zum Trocknen auf, wie auch die frostempfindlichen Zwiebeln der Hyazinthen, Calla, Schwert- und Tigerlilien etc., die erst im April wieder in's Freie ausgepflanzt werden dürfen. -r.

Wucherpflanzen

setze man nie an des Nachbars Zaun. Sie wandern aus, belästigen uns dann durch ihren Schatten oder nehmen andern Pflanzen die Luft weg. Gr.

Frage-Ecke.

Antworten.

34. Das Waschen mit einer zweckmäßig konstruierten **Waschmaschine** ist für jeden Haushalt, auch für einen kleinen, sehr empfehlenswert. Die Maschine kann leicht von einer Person bedient werden. Die Wäsche wird, was heute mehr als je in Betracht kommt, aufs äußerste geschont. Ich verfahre genau nach Angabe des Lieferanten und erhalte mit geringer Mühe und kleinem Materialverbrauch tadellos weiße Wäsche. Aus langjähriger Erfahrung und nach dem Ausprobieren verschiedener Systeme würde ich entschieden zu dem System raten, wo Kochen und Waschen gleichzeitig erfolgen. Vorzügliche, preiswerte Maschinen liefert die Firma J. Dünner, Wäschereimaschinenfabrik in Aarau.
Alte Abonnentin am Rheinfall.

38. Liebe Leserin, schenken Sie diese **Hemden** einer bedürftigen Frau, die aus dem guten Abfall Kinderwäsche nähen kann. Sie können gewiß diesen Verlust ertragen! Für defekte Sachen bezahlt kein Geschäft etwas, aber jede Mutter, die Kindszeug anfertigen muß und oft nicht weiß, wo das Geld oder das Material dazu hernehmen, wird Ihnen für die Sachen herzlich danken. Anna.

39. Es kommt auf das Quantum an. Ich würde auf ein Kilo Orangen nur die Hälfte der Schalen verwenden zur **Konfitüre**, den Rest aber abreiben und mit Staubzucker vermischen, den man zur Würze von Süßspeisen verwenden kann. H.

Fragen.

40. Hat jemand aus unserem Frauenkreise durch eigenen Gebrauch erfahren, wie sich der Petrolgaskocher **„Juwel"** bewährt? Brennt er absolut geruchlos und ungefährlich? Freundl. Auskunft verdankt zum voraus
Alte Abonnentin.

41. Kennt jemand ein probates Mittel gegen den **Holzwurm**, nicht nur in kleinen Gegenständen, sondern in Fußböden und dem Gebälke eines ältern Hauses? Überträgt sich dieser vom Fußboden in die Möbel? M. B.

42. Wie läßt sich das hell-lackierte **Rohrgeflecht** an einem Kinderwagen reinigen, ohne die Polsterung zu beschädigen? Hausfrau.

Ehemalige Schwandschülerin wird gesucht als

Köchin

auf grösseres Bauerngut.
Lohn Fr. 70—80.—. Gefl. Offerten an Frau H. Christen-Hauser, Tal Wynigen. 1189