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

Band: 14 (1907)

Heft: 13

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: 11.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 13. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 13. Juli 1907.

Fest muß und stark der Wille sein,
Der, wenn auch alles um uns bricht,
Steht wie ein Fels und wanket nicht
Und treibt zu Taten kühn und rein.

Ein Wort zur Geflügelzucht.

(Nachdruck verboten.)

Angeregt durch eine kürzlich im Sprechsaal des „Frauenheim" erschienene Bitte um Auskunft über die Rentabilität der Geflügelzucht erhalten wir von einem Fachmann einen längeren interessanten Artikel, in dem er seine langjährigen Erfahrungen auf diesem Gebiete bekannt gibt und namentlich die Frauenwelt ermuntert, sich diesem Erwerbszweig zuzuwenden. Er schreibt:

„Es sind nun ungefähr ein Dutzend Jahre, seit ich, erblich belastet von Vater- und Mutterseite her, ein großer Geflügelliebhaber wurde. Ich kaufte mit ersparten 14 Fr. meinen Eltern einige urgewöhnliche Leghühner ab, suchte aus dem Eiererlös einigen Gewinn zu schlagen, um aus diesem, sowie aus dem Totalverkaufe dieser Mischmaschtiere einen Stamm rassenreiner, rebhuhnfarbiger Italiener zu kaufen. Ich hatte schon damals, obwohl ich kaum 11 Jahre alt war, die feste Überzeugung, durch Züchtung wirklich feiner, rassereiner Tiere, durch Verkauf von Bruteiern und Jungtieren ein hübsches Taschengeld zu erhalten. Meine Zukunftsträume waren nicht schlecht, meine Tiere wurden an Ausstellungen prämiert und die Nachfrage, durch ständige Reklame unterstützt, wuchs mehr und mehr.

Meine Geflügelzucht, wie meine Liebhaberei hatte manchen Sturm zu erleben, erstens weil mein etwas gestrenger Herr Vater der althergebrachten Meinung war, Geflügelzucht rentiere nicht und zweitens, weil ich, noch schulpflichtig, längere Zeit außerhalb Aarau zubringen mußte.

Ich sah ganz genau ein, daß in der Geflügelzucht, wenn sie in größerem Maßstabe betrieben werden kann, eine enorme Zukunft liegt und sträubte mich wohlweislich gegen jeden Zwang von Seiten meines Vaters, meiner Liebhaberei, aus der ich stets größere Einnahmen zu verzeichnen hatte, ein Ende zu machen.

Ich blieb somit der Sache treu, züchtete während meiner längern Abwesenheit nur

wenig, fand aber glücklicherweise in meiner verehrten Mutter eine ständige Hilfe, eine Mitarbeiterin und Beraterin in allen Punkten.

Meine kaufmännische Ausbildung rückte immer näher und näher, ich befand mich in Zürich in einer Volontärstelle und reiste allabendlich nach Hause, um meinem nunmehrigen Privatgeschäfte vorzustehen.

Ich verkaufte während des einen Jahres, während welchem ich in Zürich war, mehr als 7000 Stück Jungtiere, Bruteier &c. Dieser enorme Umsatz bestärkte mich darin, nur Geflügelzucht zu betreiben, nachdem ich meinen Namen durch Zuerkennung der höchsten Auszeichnung an Ausstellungen im In- und Auslande gesichert wußte. Seit zwei Jahren habe ich mich im Großen eingerichtet, bis auf wenige Franken aus eigenem Verdienst, aus meiner Zucht, und schon heute dürfte meine Anstalt doppelt so viel produzieren. Absatz zu guten Preisen wäre vollauf vorhanden.

Nun, wie erlernte ich mein ganzes heutiges Wissen? Wenngleich ich selbst Bücher schreibe über Enten- und Geflügelzucht, bin ich doch nur Anhänger der Praxis und aus dieser empfing ich mein Können. Praxis ist in der Geflügelzucht das einzig Richtige durch langsames Emporschwingen von kleineren Anfängen zum Großen. Wenn ich ein Buch empfehlen will, so rate ich zum Ankaufe von Blochs Hühnerbuch mit Rassenbildern und Gerätezeichnungen, zudem findet sich jeglicher Rat darin von einem tüchtigen Fachmann beschrieben. Das Buch hat schon manchen Anhänger angespornt und darf wohl als das vorzüglichste auf dem Gebiete der Geflügelzuchtliteratur betrachtet werden. (Der Preis beträgt Fr. 3.)

Nun die künstliche Brut.

Wer nicht Fachmann ist, und wer nie große Züchtereien besuchte, hat gar keine Ahnung von der riesenhaften Neuerung, die auf dem Gebiete der Brutmaschinen- und Kückenheimfabrikation besteht. Wir in der Schweiz, nach dem alten Ausspruche „nume nit gsprängt“ handelnd, stehen wenigstens in Bezug auf Geflügelzuchtanstalten nicht an der Spitze; ausgenommen meine eigene Anlage „Argovia“ befindet sich in der Deutschschweiz, soweit mein Wissen reicht, kein richtiges, modernen Ansprüchen entsprechendes Etablissement.

Ich muß somit, um nicht nur stets meiner selbst zu gedenken, auf Deutschland übergreifen. Dort sind nicht die Männer, sondern ganz besonders die Ehefrauen, ja selbst ledige Damen die Besitzerinnen großer Züchtereien. In Grubschütz, wo ich längere Zeit als Kursist war, um die künstliche Brut zu erlernen, zieht die Dame des Hauses jährlich 3—4000 Stück Jungtiere auf, währenddem der Gatte die Aufsicht über das gepachtete Rittergut besorgt. Durch diese Arbeitsverteilung war es möglich, beiden Gatten eine bestimmte Einnahmequelle zu verschaffen. Warum sollen denn unsere Schweizerfrauen nicht Gleiches tun dürfen wie unsere deutschen Nachbarinnen? Es ist bei uns nur zu wenig Propaganda von Seiten des Staates gemacht worden, darum scheint unsern nichteingeweihten Frauen und Töchtern die Sache von wenig Belang zu sein.

Ich kenne selbst in der Schweiz nur einen Fall, den ich zur Nachahmung empfehlen will. Eine Gärtnersfrau in W. kaufte sich bei mir letztes Jahr fünf Truthennen zum Brüten. Vor wenigen Tagen kam sie wieder zu mir, machte wieder eine gleiche Bestellung und sagte mir, daß sie mit 10 Rassentieren im Jahr 1905 zu züchten angefangen hätte. Heute besitzt sie nun einen Zuchtstamm von 100 Legern (Mastrasse) und eine Menge Jungtiere, die sie teilweise später dem allgemeinen Stamme beifügt, teilweise zur Zucht verkauft im Alter von 2 Monaten à 5 Fr.), meist aber gemästet, geschlachtet und ausgenommen à Fr. 1.50 per 1/2 Kilo nach Zürich liefert. Die Frau kann mit ihrer Geflügelzucht so ziemlich ausnahmslos den Haushalt bestreiten, währenddem ihr Gemahl allen Verdienst zur Seite legen kann. Die Frau ist nicht eingenommen von großen eigenen Einrichtungen, sie will nur so viel Geflügelzucht treiben, daß sie selbst

alles machen und ohne Angestellte bewältigen kann.

Geflügelzucht, rationell betrieben, bringt immer Gewinn, sofort im Großen begonnen, ist sie aber ein gewagtes Unternehmen. Daß sich Damen bester Stände heutzutage bei uns für eine rationelle Zucht interessieren, beweist mir der Umstand, daß meine meisten Kursisten und ein Großteil meiner zahlreichen Kundschaft Damen sehr guter Stände sind, meist mit der Absicht, durch gutes Beispiel der Frau des Arbeiters und Landwirts zu einem reellen, interessanten Nebenerwerb zu verhelfen.

Zu jeglicher Auskunft bin ich gerne bereit. Paul Stähelin,
Argovia-Zuchtanstalt, Aarau.

Pilze als Nahrungsmittel.

Von Hanna Engelken-Crüsemann.

Die über die ganze Erde verbreiteten Pilze oder Schwämme stellen eine Pflanzenklasse dar, die einen so großen Formenreichtum, eine so bedeutende Mannigfaltigkeit der Lebensverhältnisse einschließt, daß es berechtigt erscheint, sie in diesen Beziehungen allen anderen Gruppen des Pflanzenreiches voranzusetzen. Wenn für unseren Zweck auch nur die allgemeine Unterscheidung: eßbar oder giftig? in Frage kommt, so würde es doch noch viel zu weit führen, sollte auf die nähere Beschreibung der einen oder andern Sorte Rücksicht genommen werden.*)

Da die genießbaren Pilze wegen ihres hohen Stickstoffgehaltes große, noch immer unterschätzte Bedeutung als Nahrungsmittel haben und eine große Anzahl von ihnen aus Unkenntnis oder Furcht vor Vergiftung ungenutzt zu Grunde geht, andererseits ferner der Genuß schädlicher Schwämme alljährlich seine Opfer fordert, so ist es zu begrüßen, daß der botanische Unterricht sich in letzter Zeit mehr und mehr des Gebietes der Pilzlehre annimmt. Neuerdings werden in größeren Städten auch Pilz-Ausstellungen veranstaltet, um das Publikum mit eßbaren und schädlichen Schwämmen bekannt zu machen.

Das Frühjahr zeitigt schon die beliebten Morcheln, die den Vorzug genießen, daß sie nicht mit giftigen Pilzen zu verwechseln sind. — Im übrigen sind Spätsommer und Herbst für die Pilzernte die geeignete Zeit. Feuchtigkeit und Wärme sind Hauptbedingungen für das Wachstum von Schwämmen aller Art. Die meisten finden sich in Wäldern, von denen die mit Nadelholz bestandenen bevorzugt sind, sodann auf sandigem, mit niedrigem Moos bestandenen Grunde, auf Wiesen und Grasplätzen; Champignon gedeiht vorzugsweise auf Pferdeweiden; er ist es auch fast allein, der sich mit Sicherheit erfolgreich züchten läßt.

Die Besorgnis wegen des Giftgehaltes der Pilze ist bei vielen Menschen ganz übertrieben und jedenfalls unberechtigt, sofern der Bedarf aus Gemüsehandlungen oder Markthallen gedeckt wird, denn die dort feilgehaltenen Speiseschwämme sind stets von kundiger Hand gesammelt und unterstehen polizeilicher Kontrolle. Sehr häufig wird in der Art und Weise des Sammelns gefehlt. Pilze sollte man nicht einfach ausreißen, sondern sie über der Erde abschneiden, andernfalls werden die Wurzeln zerstört. Nach dem Abschneiden größerer Schwämme ist es gut, die Schnittfläche mit Erde zu bedecken, weil sonst sehr schnell Insekten sich der Wurzeln bemächtigen, dadurch aber fallen sie auch der Vernichtung anheim.

Viele den Speise-Schwämmen leider mehr oder weniger ähnliche Pilze sind gefährliche Giftpflanzen; ihr Vorhandensein hat schon unzählige Male zu verhängnisvollen, mit Krankheit oder Tod endigenden Verwechselungen geführt. Liegt der Verdacht einer solchen vor, so muß

*) Es sei deshalb für unsere Leser zur genaueren Kenntnisnahme auf die gut orientierende Schrift verwiesen: Die wichtigsten Speisepilze der Schweiz, nach der Natur gemalt und beschrieben von Apotheker Studer in Bern. 3. Aufl. Verlag Francke, Bern.

unverzüglich der Arzt gerufen und inzwischen durch Anwendung innerlich gegebener oder mechanischer Brechmittel Entleerung des Magens herbeigeführt werden.

Pilz-Vergiftungs-Erscheinungen, die meistens erst vier bis fünf Stunden nach dem Genusse auftreten, sind: Leibschneiden, Ekel, Erbrechen, Durchfall, Angstgefühl, unlöschbarer Durst, später Schwindel, Ohnmachten, Krämpfe.

Die Zahl der giftigen Pilze ist verhältnismäßig gering, es sind ungefähr 11 Sorten. Die gewöhnlich angegebenen Merkmale für die Giftigkeit eines Pilzes können durchweg nicht als zuverlässig betrachtet werden. So ist es z. B. kein Beweis für seine Unschädlichkeit, wenn der Schwamm nach dem Durchschneiden seine Farbe unverändert beibehält; wechselt er sie aber, so darf der Pilz nicht gegessen werden. Das Austreten milchigen Saftes ist gleichfalls kein Kennzeichen; es kommt auch bei Speise-Schwämmen vor und fehlt bei vielen Gift-Pilzen. Mit ziemlicher Sicherheit können angenehm riechende Pilze als genießbar angesehen werden, die mit widerlichem Geruch jedoch sind zu verwerfen; indessen riecht z. B. der giftige Fliegen-Pilz fast gar nicht, jedenfalls nicht ungewöhnlich. Bei ihm und beim Knollenblätter-Schwamme bewährt sich sogar auch nicht das meistens als untrüglich angesehene Prüfmittel: Das Mitkochen von Zwiebelscheiben oder silbernen Löffeln; das schwärzliche Anlaufen derselben bleibt in diesen Fällen aus. Das Vorhandensein von Schnecken und Würmern darf auch nicht den Ausschlag geben, gehen sie doch an giftige ebensowohl wie an eßbare Schwämme. Richtig ist, daß letztere derbes, festes Fleisch haben, während erstere stets porösen, blasigen Charakter aufweisen. Auf jeden Fall tut man bei Unsicherheit auf dem Gebiete der Pilzkunde gut, keine Versuche anzustellen, sondern sich lediglich auf die Verwendung der allgemein bekannten Speisepilze, als da sind: Morcheln, Champignons, Eierschwämme, Steinpilze, Mousserons, Trüffeln &c. zu beschränken. Tatsache ist, daß die giftigen Bestandteile sich durch Kochen oder längeres Einweichen in Salzwasser, Essig, Wein, Oel &c. aus den Schwämmen lösen lassen; selbstredend geht dann das Gift in die Flüssigkeit über. Die Russen z. B. genießen manche giftige, vornehmlich auch Fliegenpilze, die auf solche Weise unschädlich gemacht wurden, ohne Nachteil; dieser Gebrauch führte zu der irrigen Annahme, daß das nordische Klima diese Schwämme ihrer giftigen Eigenschaften entkleide.

Wenn Speisepilze auch roh, ohne irgend welchen Zusatz gegessen werden können, so werden doch die meisten Menschen sie in gekochtem oder gedämpftem Zustande vorziehen. Bei den wenigsten Sorten läßt man die Lamellen unterhalb des Hutes stehen, dieselben sind nicht schädlich, geben aber dem Gericht zuweilen einen herben Geschmack. Stein-Pilze aber z. B. können unbeschadet mit den Lamellen zubereitet werden, man braucht ihnen, nachdem sie sauber gebürstet wurden, vor dem Zerteilen nur die Haut abzuziehen. Viele der im Pilze enthaltenen Nährstoffe lösen sich im Kochwasser; dieser Vorgang bedingt naturgemäß Verminderung des Nährwertes und der Verdaulichkeit, darum empfiehlt sich da, wo es angeht, die Schwämme in Butter oder mit Speck und einer Salz-Zugabe zu dämpfen. An der Luft getrocknet oder in Blechbüchsen oder Gläsern konserviert, sind manche Pilzarten eine wertvolle Bereicherung der Küche. Das Trocknen geschieht am einfachsten durch Aufreihen der gesäuberten ganzen oder zerteilten Pilze auf lange, starke Fäden, die man an luftigem Orte ausspannt; Sonnenschein wird zu diesem Zwecke besser vermieden, weil er bis zu einem gewissen Grade das feine Aroma ausziehen würde. Auch die Einschichtung gereinigter, gescheibter Pilze mit Salz in luftdicht abzuschließende Gläser ist in manchen Küchen gebräuchlich; es muß aber darauf hingewiesen werden, daß Aroma und Nährstoff in die Salzlauge treten, die doch später nur zu sehr geringem Teile verwendbar ist, höchstens aufgekocht als Würze zu Suppen oder Saucen. Illustr. Frztg.

Haushalt.

Das Aufbewahren von Gemüse, Fleisch im Sommer.

Gemüse (Kohlrabi, Rübli, Schotenerbsen, Spargel 2c.), die einige Tage aufbewahrt werden müssen, legt man in eine Kiste und schüttet Sand darüber.

Fleisch kann in einem Topf auf gleiche Weise konserviert werden. Ehe man solches einlegt, wird aber ein weißes Tuch um das Stück gewickelt.

Fisch hält sich zwei Tage, wenn man ihn trocken ausnimmt, schuppt, innen und außen gut mit Salz einreibt und in ein Tuch gehüllt in eine Schüssel legt und eine zweite darüber stülpt. Das Ganze muß sehr kühl und dunkel stehen.

Wildbraten legt man für 24 Stunden in Magermilch, er darf vorher nicht gehäutet und gewaschen sein.

Würste und Räucherwaren legt man am besten in das von Asche und Schmutz befreite Ofenloch der Zimmeröfen.

Schinken steckt man in Mullsäcke, reibt sie mit Pfeffer ab und hängt sie freischwebend an die Deckenhaken der Speisekammer auf.

Butter legt man trocken in ein Gefäß, das in kaltem Wasser steht.

Für Eier ist der beste Aufbewahrungsplatz das Eierbrett, das man ins Dunkle, am besten in einen Gaze- oder Luftschrank, stellt und öfter Durchzug macht.

Erdbeeren halten sich schlecht, jedoch kann man sie einzeln, so daß sie sich nicht berühren, auf frische trockene Weinblätter legen und unter Drahtglocken kühl einen Tag aufbewahren.

Alles Obst, zum frischbewahren und einlegen, muß stets bei trockenem Wetter gepflückt sein.

Der Sparkocher Jehle. Jede Hausfrau, die darauf ausgeht, rationell zu wirtschaften und mit möglichst geringem Verbrauch an Zeit, Brennmaterial 2c. ein schmackhaftes Essen zu kochen, wird es freudig begrüßen, daß ihr in einem seit einiger Zeit in den Handel gebrachten Patentkocher Gelegenheit geboten ist, große Ersparnisse zu machen. Der Apparat besteht aus zwei Emailkochgeschirren, das obere mit einem durchlöcherten Boden, einem Wasserbehälter, der diese Töpfe vollständig umschließt, und einem Schutzring. Die auf Herden mit offener Flamme (Gas, Petrol, Elektrizität 2c.) verloren gehende Wärme wird mit dem Sparkocher vollständig ausgenutzt. — Es können ca. 11 Liter Wasser während des Kochens damit erhitzt werden, ohne daß die Flamme vergrößert werden müßte. Das Abwaschwasser wird also heiß, ohne Mehrverbrauch an Brennmaterial, und man hat schon während des Kochens immer heißes Wasser. Das im Sieb liegende Gemüse wird weich durch die Einwirkung der aufsteigenden Dämpfe aus dem Kochgeschirr. Im Wasserkessel kann übrigens, wenn das Wasser auf die richtige Höhe gebracht wird, noch ein Pudding gesotten oder Speisen aufgewärmt und auf dem Deckel Platten und Teller vorgewärmt werden. Der praktische Kocher erlaubt tatsächlich das Kochen mehrerer Gerichte auf einmal auf kleiner Flamme. Dadurch, daß die aufsteigenden Dämpfe nutzbar gemacht, sich nicht verflüchtigen können, werden die Gerichte schmackhafter und namentlich im Sommer, bei großer Hitze, ist es angenehm, ohne die verschiedenen Dünste seine Kocharbeit besorgen zu können. Ein Ueberkochen, Verunreinigung des Wassers 2c. ist vollkommen ausgeschlossen. Der Apparat darf den Hausfrauen warm empfohlen werden. Näheren Aufschluß gibt der Fabrikant J. Meyer-Jehle, Waldeggstraße 22, St. Gallen-Vonwil.

Silberne Leuchter, auf die Wachs- oder Stearintropfen kamen, reinige man nie auf mechanischem Wege, sondern übergieße sie einfach mit kochendem Wasser, da dies im Augenblick die Fettteile auflöst und von dem Leuchter entfernt. W.

Küche.

Kochrezepte.

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

Grünerbsensuppe. 500 Gramm Grünerbsen (Pois-verts), 250 Gr. Karotten, 250 Gr. Kartoffeln, 30 Gr. Sago, 30 Gr. Mehl, 2 Deziliter sauren Rahm, 50 Gr. Fett, 1/4 Zwiebel, 1 1/2 Liter Wasser, Salz. — Die geputzten Karotten und Kartoffeln werden fein geschnitten und mit den enthülsten Poisverts mit Wasser und Salz zum Sieden gebracht. Im heißen Fett röstet man das Mehl und die Zwiebel gelb, gibt dies in die Suppe und rührt den Sago hinein. Die Suppe wird 1 Stunde gekocht und beim Anrichten rührt man den sauren Rahm dazu.

Aus Reformkochbuch von Ida Spühler.

Gefüllte Ziegenleber. Die Leber wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf ein Netz gelegt, 1/2—1 Milchbrötchen wird zerdrückt oder verwiegt, mit Salz, Pfeffer, 1 Eigelb, gehacktem Grünem, vermischt und über die Leber gestrichen, ein kleines Stück frische Butter darüber gegeben und das Netz schön darüber zusammengelegt. In kleiner Pfanne wird Butter heiß gemacht, die Leber darin angebraten und etwas Fleischbrühe zugegossen. Das Fleisch wird nach 10—15 Minuten angerichtet, der Fond mit 1—2 Löffeln Wein aufgekocht, mit wenigen Tropfen „Maggis Suppenwürze" abgeschmeckt und über die Leber gegossen.

Boeuf à la mode. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch vom Hohrücken, Eckstück oder Mocken, 100 Gr. Fett, 30 Gr. Speck, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Tomaten, 2 Deziliter Fleischbrühe, 3 Deziliter Weißwein, Salz. — Das geklopfte Fleisch wird entweder mit Speck gespickt oder es werden größere

Speckstreifen der Fleischfaser entlang eingelegt und das Fleischstück zusammengerollt, gesalzen und gebunden. In 2/3 des Fettes wird der Braten ringsum braun gebraten, während in einer andern Pfanne in 1/3 des Fettes das Mehl hellgelb geröstet und mit der Fleischbrühe abgelöscht wird. Der Wein wird, nachdem das Fett von dem Braten abgegossen worden, in zwei Malen unter diesen gegossen und etwas eingekocht, dann die Sauce zugefügt, die Tomaten hineinzerpflückt oder 2 Löffel Tomatenpüree dazu gegeben und langsam zugedeckt unter zweimaligem Wenden des Fleisches und Entfetten der Sauce weichgekocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben, die Sauce darüber gegossen, oder teilweise noch extra dazu serviert.

Grüne Hopfenspitzen. Zeit 1/2 Stunde. 1/2 Kilo Hopfenspitzen, 1 Kochlöffel Mehl, 30 Gr. Butter, 2 Liter Wasser, 2 Deziliter Fleischbrühe, Salz. — Dieses Gericht ist viel zu wenig bekannt; Feinschmecker wissen es zu schätzen; es schmeckt ähnlich wie Spargel. Die jungen, zarten Triebe des Hopfens werden in Büschel gebunden, in Salzwasser weichgekocht und mit einer Buttersauce serviert. Aus „Gritli in der Küche".

Kartoffel-Pilzpudding. 8 große gesottene Kartoffeln werden erkaltet gerieben. Nun rührt man 125 Gr. Butter schaumig, gibt nach und nach 5 Eigelb und die Kartoffeln hinein, fügt etwas Salz hinzu und schwach 1/2 Liter sauren Rahm, zuletzt einen Teller voll geputzte, feingewiegte und gedämpfte Pilze und den Schnee der 5 Eier. Diese Masse wird in eine gutbestrichene Form gefüllt und 1 1/2 Stunden im Wasserbade gekocht. Hierauf stürzt man den Pudding auf eine Platte und serviert ihn.

Aus „Veget. Küche" von M. Rammelmeyer.

Romaine. Das sind zarte, lange, salatähnliche Köpfchen. Man wässert sie ungeteilt über Nacht. Eine Stunde vor Essenszeit gibt man sie zusammengebunden (damit sie nicht zerfallen) in siedendes Salzwasser. Sind sie weich, lasse man sie abtropfen, lege sie heiß auf die Platte und übergieße sie mit zerlassener Butter oder Bratensauce. Schmeckt sehr gut.

Condé-Aprikosen. Die Aprikosen müssen groß und völlig reif sein, man teilt sie durch, entkernt sie, zieht behutsam die Haut ab und stellt sie, mit Zucker bestreut, einige Zeit beiseite. Kurz vor dem Anrichten werden die Fruchthälften in einen Ausbacketeig getaucht und in schwimmendem Fett goldbraun gebacken. Ein dicker, mit etwas Zitronensaft versetzter Zuckerguß wird unterdessen gekocht. Man sticht jede Aprikosenhälfte an der runden Seite auf eine Gabel, taucht sie in den feinen Saft und bestreut die Außenseite mit feingeschnittenen Pistazien. Die Aprikosen werden im Kranz, mit der bestreuten Seite nach oben, angerichtet und möglichst heiß serviert.

Ungarischer Kirschkuchen. In 1/2 Liter Milch siede eine Tasse groben Gries und 70 Gr. Butter; wenn sie sich von der Pfanne löst, richte die Masse an und stelle sie kalt. Man gibt gestoßene Mandeln und Zucker darein, 4—5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, und zuletzt 1 Kilo ausgesteinte Kirschen. Man bäckt den Kuchen im Ofen in Tortenform.

Schneeberg. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen. Einige Schmelzbrötchen (Butterbiscuits) werden in dünne Scheiben geschnitten (zirka vier aus einem Stück). Der Boden der Form wird mit einer Lage belegt, dann eine Lage Kompott, wieder Schmelzbrötli u. s. w., zu oberst Brötli. Man kann verschiedene Arten Kompott oder Konfitüre verwenden. Oben darauf kommt der Schnee von 3—4 Eiweiß mit Zucker vermischt. Das Ganze kann noch mit Früchten garniert werden. Etwa 20 Minuten im Bratofen aufziehen und warm servieren.

Himbeerbowle. 500 Gr. oder auch mehr Himbeeren, 1 Liter alkoholfreier Wein, 1/2 Liter Wasser, 200 Gr. Zucker. — Beeren, Wasser und Zucker werden dem Wein beigemischt und in den Keller gestellt oder sofort serviert.

Auf diese Weise kann man Erdbeer-, Pfirsich- und Aprikosenbowle zubereiten; große Früchte werden in Scheiben geschnitten.

Eingemachte Früchte.

Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc. Die Beeren werden mit 1/2 Glas Wasser per 500 Gr. Früchte aufs Feuer gesetzt, gut gekocht, dann in eine Serviette, die über vier Stuhlbeine gebunden wird, getan und über Nacht ablaufen lassen, ohne auszudrücken. Der Saft wird dann ohne Zucker in der Pfanne auf ein kleines Feuer gebracht, bis er kocht, dann steigen gelassen bis zum Rand. Nun wird auf 1/2 Liter Saft 500 Gr. gestoßener Zucker auf einmal hineingeworfen und wieder auf kleinem Feuer unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Man läßt es steigen, tut alles in eine Schüssel und läßt es stehen, bis sich eine Haut gebildet hat. Diese wird abgenommen und die Masse warm in Geleegläser gefüllt. Die zurückbleibenden Beeren verwendet man zu Kuchen oder Marmelade. Diese Gelee ist ausgezeichnet im Geschmack und sehr ergiebig.

Konfitüre aus süssen und sauren Kirschen. Man nehme 1 1/2 Kilo große, schwarze, süße Kirschen und 1 Kilo frühe saure, steine sie aus, klopfe einige Kerne auf, stoße sie im Mörser, nehme 1/4 Liter Himbeersaft und 1 1/2 Kilo feinen Zucker und koche alles zusammen 1/2 Stunde. Man schäume sorgfältig ab, nehme die Kirschen heraus, koche den Saft noch dick ein und gieße ihn heiß über die Kirschen.

Kandierte Johannisbeeren. Man binde 3—4 schöne Trauben in einem Büschel mit einem Fädchen zusammen, koche 250 Gr. feinen Zucker zum Faden, lege die Büschel neben einander hinein und lasse sie einige Minuten gelinde darin kochen. Dann lege man sie mit dem Schaumlöffel auf Siebe, lasse sie erkalten, wende sie hierauf in

feinem Zucker und lege sie nebeneinander auf mit Zucker stark bestreute Schüsseln. In einem sonnigen Zimmer, aber nicht in der Sonne, lasse man die Büschel einige Tage trocknen; dann kommen sie wieder auf die Siebe und wenn sie ganz trocken sind, lege man sie nebeneinander in Schachteln und bewahre sie an einem trockenen Orte auf. Sie halten sich ein ganzes Jahr und geben ein hübsches Dessert.

Bohnen in Essig. Junge, zarte Böhnli bringe in siedendes Salzwasser und lasse zweimal aufwallen, schütte sie ab und wickle sie zum Erkalten in ein Tuch. Hierauf koche man Essig mit einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern auf, entferne die Gewürze, koche die Böhnli einmal darin auf, schütte dann alles in eine Schüssel und lasse sie zugedeckt einen Tag stehen. Hierauf gieße den Essig ab, schichte die Bohnen nicht zu fest in einen Topf oder in ein Glas, dann koche nochmals den Essig auf und gieße ihn kalt in das Gefäß (der Essig soll die Böhnli gut bedecken), lege ein Sträußchen Estragon dazu und gebe vor dem Zubinden etwas Salatöl darauf. Nach etwa 10 Tagen sehe man nach und koche, wenn es nötig erscheint, die Flüssigkeit nochmals auf.

Gesundheitspflege.

Der hygienische Wert des Schwimmens ist ein kaum zu ermessender, wie nach folgenden Aeußerungen eines bedeutenden Hygienikers ersichtlich ist. Jene Klagen über Engbrüstigkeit und Atemnot, über Frauenkrankheiten, über Lungen- und Brustleiden würden bedeutend herabgemindert werden, wenn schon unsere Mädchen sich mehr der edlen Schwimmkunst zuwenden würden. Durch die schnellen Gliederbewegungen und erheblichen Muskelanstrengungen wird der ganze Muskelapparat in heilsame Tätigkeit versetzt. Durch das heftige Arbeiten der Muskeln, die im Wasser einen erheblichen Widerstand zu besiegen haben, wird auch die Tätigkeit der Lunge bedeutend erhöht. Mit Wohlbehagen saugen die Lungen die reine und warme Luft ein, welche über dem Wasser schwebt, und es vollzieht sich hier eine Gymnastik und Reinigung der Atmungsorgane, wie man sie nirgend anderswo besser haben kann. Durch das zur Ortsveränderung des Organismus notwendige weite Ausgreifen der Arme werden die oberen Brustmuskeln in heilsame Tätigkeit versetzt, wodurch der Brustkorb und damit die Lungen bedeutend an Umfang gewinnen und einer Erkrankung der Atmungsorgane mit Erfolg entgegenarbeiten.

Durch die Tätigkeit der Lungen wird auch ein beschleunigteres, also auch vermehrtes Einsaugen von Sauerstoff herbeigeführt, welcher unmittelbar ins Blut geleitet wird und diesem Frische und Reinheit verschafft. Gleichzeitig wird es rascher und heftiger nach den Lungen und entferntesten Teilen des Körpers getrieben, wodurch jenes Wärme- und Kraftgefühl geschaffen wird, welches sich nach dem Bade so angenehm bemerkbar macht.

Krankenpflege.

Ertrinken erfolgt meist durch Ersticken, indem die Luftwege sich mit Wasser füllen. Man reinigt dem Ertrunkenen den Mund, dreht ihn auf den Bauch mit etwas tiefer gelagertem Kopf, um das Wasser auslaufen zu machen, dann reizt man die Haut und die Nasenschleimhaut, um Atemzüge hervorzurufen. Gelingt das nicht, so macht man künstliche Atmung in folgender Weise: Man legt den Verunglückten wagrecht mit dem Rücken auf einen Tisch oder auf den Boden, stellt sich ans Kopfende, ergreift beide Arme dicht über dem Ellbogen und hebt dieselben abwechselnd, etwa fünfzehnmal in der Minute, über den Kopf empor, führt sie wieder nach abwärts und drückt sie kräftig an die Seiten der Brust an. Das Emporheben der Arme entspricht der Einatmung, das Andrücken an die Brust der Ausatmung. Sobald der Verunglückte wieder selbst atmet, setzt man die künstliche Atmung aus, um sofort damit wieder zu beginnen, sowie die Atmung wieder stockt.

Gartenbau und Blumenzucht.

Zur Rosenpflege. Es ist nicht zu empfehlen, alle Rosenblumen im Freien verblühen zu lassen. Wenigstens einige soeben erblühende Blumen sollte man täglich abschneiden und in das Zimmer nehmen. Man kann die Stengel ziemlich lang schneiden und die Blumen in eine Vase stellen; man kann sie auch kurz schneiden und in Schalen in nassen Sand stecken. Bei großer Hitze verblühen die meisten Rosen im Freien viel schneller als im Zimmer. Man schneide aber nicht alle Zweige herunter; die sogen. La France-Krankheit, das Absterben aller Pflanzen dieser Sorte, rührt wahrscheinlich her von dem immer wiederholten Abschneiden zu vieler langer Triebe samt dem Laube. Durch Entlauben wird jede Pflanze geschwächt.

Tierzucht.

Im Fall einer Reise, beispielsweise in die Sommerfrische oder zu Besuchen, kann man die Katze anstandslos in einem geeigneten **Reisekorb für Katzen** mitnehmen. Dieser Korb muß so hoch sein, daß die Katze darin aufrecht sitzen kann, indem sie sich mit den Vorderfüßen aufstellt, und auch lang genug, daß das Tier bequem ausgestreckt in demselben liegen kann. Es muß der Raum berechnet werden für ein genügendes Heulager unter der Katze. Bei Berechnung der Höhe ist ebenfalls zu berücksichtigen, daß der untere Teil des Korbes einen Zinkblecheinsatz von 6 Cm. Höhe erhalten muß. Dieser Zinkeinsatz ist durch gelötete Zinkblechstreifen in eine Anzahl viereckiger Fächer abgeteilt, damit die hineinzugebende Füll-

ung von Sand und Sägemehl nicht nach einer oder der anderen Seite auf einen Haufen verrutschen kann, sondern gleichmäßig verteilt bleibt. Auf diesen Zinkeinsatz ist ein engmaschiges, gleich großes Gitter aus festem, etwa 3 Millimeter starkem Eisendraht aufzulegen und hierauf ein gutes, nicht zu dickes Heulager. Die Katze bleibt auf diese Weise ziemlich trocken, da die Flüssigkeit hinunter in den Sand sickert.

Frage-Ecke.

Antworten.

42. Sie tun wohl am besten, sich von einem Gärtner oder in einer Samenhandlung Aufschluß geben zu lassen über die Zeit zum Anpflanzen und über die Art der Behandlung der **Cichorien.** Ich kenne die Kultur leider nicht, doch soll sie sehr einfach sein. In meinem Gartenbuch steht: Die Cichorien ersparen der Hausfrau manchen Franken und verdienen schon aus diesem Grunde angebaut zu werden. Die Wurzeln können auch in mit Erde gefüllte Kisten und Körbe eingepflanzt und an einen warmen Ort gestellt werden, wo sie schnell austreiben. Diese jungen, zarten Blätter, welche schön weiß von Farbe sind, liefern den berühmten „Barbe de Capucine", einen ganz vorzüglichen Salat. Rita.

46. Behandeln Sie Ihre tannenen **Fussböden** auf folgende, sehr empfehlenswerte Art und Sie werden damit prächtige Resultate erreichen. Nachdem der Boden gewaschen und getrocknet ist, wird er mit einer Mischung von $^2/_3$ Leinöl und $^1/_3$ Terpentinöl angestrichen, dann wieder gut trocknen lassen. Tags zuvor löst man 250 Gr. Schellack in einem Liter Brennsprit vollständig auf, streicht den geölten, trocken gewordenen Boden mit dieser Masse gleichmäßig an und läßt ihn wiederum trocknen. Dann wichsen und blochen. Die Böden werden dadurch hell und bleiben lange schön. E. H.

47. Einen einfachen kleinen **Eisschrank** kann man aus einem Blecheimer und zwei irdenen großen Blumentöpfen herstellen. Man legt den größeren der Blumentöpfe mit Kohlblättern aus, in Ermangelung mit einem sauberen Tuch, und legt Fleisch, Butter, Obst oder was man frischhalten will, hinein. Das Loch im Boden ist mit einem Pfropfen zu verschließen und von außen mit einem Guttaperchastreifen zu verkleben. Dann stülpt man den gut in den oberen Rand des Topfes passenden zweiten Blumentopf darüber (den Boden nach oben). Das Abzugsloch läßt man hier unbedeckt oder legt etwas Gaze, den Fliegen wegen, darüber. Nun wird dieser Kühler in den halb mit Wasser gefüllten Eimer gestellt und dieser letztere in Zugluft (ohne Sonne) gestellt. Das Wasser wird tagsüber 3—4 Mal erneuert. Machen Sie einmal einen Versuch!

Hausfrau in B.

48. Senden Sie einige beschädigte **Pensée-pflanzen** an die Ihnen am nächsten liegende landwirtschaftliche Schule. Die landwirtschaftl. Schulen haben sich jüngst zu gemeinsamer Betätigung auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes geeinigt. Sie werden kostenlos genügende Auskunft über den Schädling und Mittel dagegen erhalten. Langjährige Abonnentin.

49. **Glukol** hat sich als ausgezeichnet bewährt. Es wurde hier von mehreren Frauen probiert und alle, ohne Ausnahme, waren damit zufrieden. Die Eier hielten sich ein ganzes Jahr frisch und wurden zum Kochen verwendet. Als Trinkeier muß man ja natürlich niemals eingemachte nehmen. Falls die Fragestellerin es wünscht, so könnte ich ihr noch einige Päckli abgeben. Adresse bei der Redaktion.

49. **Glukol** ist mir nicht bekannt, wohl aber Garantol. Kürzlich las ich in einer landwirtschaftlichen Zeitschrift, daß bei Versuchen mit 17 Eierkonservierungsmitteln Garantol und Wasserglas die besten Resultate betreff Haltbarkeit und Geschmack ergaben. Ich finde, Wasserglas (10 Liter Wasser auf 1 Liter Wasserglas gut gemischt) ist das einfachste und billigste Mittel. Ich mache jedes Jahr 500—600 Stück ein. Zu empfehlen ist, nicht zu große Gefässe zu verwenden, so daß die Eier nach Oeffnen des Topfes in 2—3 Wochen verbraucht sind. Langjährige Abonnentin.

Fragen.

50. Wer kennt die **Wellenbadwannen** (System Kraus)? Sind sie praktisch und was kosten sie? M. B.

51. Wer gibt mir Auskunft, ob der **Viktoria-Bodenglanz** von A. Lobeck in Herisau nicht auch in Deutschland erhältlich ist? Die Glanzwichse, die ich habe, läßt viel zu wünschen übrig. Zum voraus vielen Dank. Buchenlaub.

52. Kann mir vielleicht jemand ein Mittel nennen zur Vertreibung von **Ameisen** in Zimmern, Küche 2c. Es wurde schon Insektenpulver gestreut, doch ohne Erfolg; es scheint, diese Tiere kommen aus dem Garten und durch die Fensternischen. Indem ich für gütigen Rat zum voraus bestens danke, sehe ich gerne recht vielen Antworten entgegen. Eine Mitabonnentin.

53. Hat eine der werten Leserinnen schon das neue **Konservierungsverfahren** mit Salizyl erprobt? Halten sich die Früchte gut und leidet der Geschmack nicht? Für gütige Auskunft dankt im voraus. Hausfrau.

54. Wie kann man **Eiweiss** verwenden? Ich brauche immer mehr Eigelb und aus Eiweiß weiß ich nur die Makrönli zu bereiten oder weiße Crême. Es gibt sicher auch noch andere praktische Verwendungsarten? Wer weiß guten Rat? E. S.-T.