

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

Band: 17 (1910)

Heft: 10

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.02.2025

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



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

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

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

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

N^o. 10. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 21. Mai 1910.

Wie manche Träne bricht bei Nacht
 Sich ihren stillen Lauf —
 Der Morgen kommt in lichter Pracht
 Und saugt sie lächelnd auf.

Und ist das Dunkel noch so dicht,
 So drückend, dumpf und schwer —
 Der Morgen kommt, es kommt das Licht
 Und Trost kommt mit ihm her.



Unbesonnenheiten.

(Nachdruck verboten.)

Wir begehen täglich so viele Unbesonnenheiten und schädigen dabei nicht nur uns selber, sondern oft gerade diejenigen, deren Wohlbefinden uns am Herzen liegt. Wer jetzt zu Beginn des Frühlings Gärten und Plätze aufsucht, auf denen sich lebhaftere Kinder beim Spiel tummeln, der sieht wohl hie und da einen kleinen drei- oder vierjährigen Burschen, dem eine blanke Mütze fest auf dem erhitzten Köpfchen sitzt. Sie ist von Leder oder Wachstuch, hindert also trotz Sonnenschein und frischer Luft jegliche Ausdünstung. Der Knabe greift sich oft wie hilfesuchend an die hochrote Stirne, die Mutter

aber sitzt nahe dabei auf einer Bank, sie schwagt mit der Nachbarin und sieht gar nicht, welches Unbehagen die Ledermütze ihrem Liebling bereitet. Sogar Lederjoppen und Lederhöschen für Kinder bringt man in den Handel; die Eltern sollten sich dagegen durch Nichtbeachtung wehren.

Der Sportwagen kann auch, wenn er für zu kleine Kinder benützt wird, diesen mehr schaden, als die Bequemlichkeit für die Mutter wert ist. Matt und kraftlos hängt der Kopf des Kindes hinten über die Lehne und wird bei jeder Erschütterung in Mitleidenschaft gezogen. Fällt dann das Köpfchen ermüdet auf die Brust, so sinkt der kleine Körper kläglich in sich zusammen, das Rückgrat hat keine Stütze und die Atmungsorgane werden zusammengepreßt. Neulich sah ich ein einjähriges Kind wie ein Häuflein Unglück in dem Sportwagen hängen, der von der Mutter geschoben wurde. Das Baby hatte um den linken Arm einen Trauerstork! Der war in diesem Falle angebracht, aber mehr aus Schmerz über die unvernünftige Mutter.

Die Zahl der Unglücksfälle, welche durch die Gewohnheit, Nadeln im Munde zu

halten, hervorgerufen werden, wächst immer noch, trotz täglicher Warnungen durch Ärzte und durch die Presse. Darmfisteln, welche langjähriges Siechtum zur Folge haben, entstehen bisweilen durch Fremdkörper, die aus Unachtsamkeit verschluckt wurden, und eine Menge lebensgefährlicher Operationen sind auf verschluckte Nadeln, Nägel und dergleichen zurückzuführen. Viele Frauen haben langwierige Leiden der Gewohnheit zu verdanken, sich auf die Fußspitzen zu stellen und auf hohe Schränke hinaufzulangen, statt einen Stuhl zu nehmen und hinaufzusteigen. Die meisten wissen ganz gut, daß Brüche und schmerzhaftere innere Leiden die Folge sein können. Dem normalen Körper mit seinen gut ausgebildeten Muskeln würde diese an sich kleine Anstrengung nichts schaden; dem durch das Korsett verweichlichten jedoch kann man solche Strapazen nicht ohne Gefahr zumuten. Die vielen Unglücksfälle, die durch ungeschicktes Hantieren mit der Petroleumkanne, mit Spiritusapparat, mit heißem Wasser und offenem Feuer hervorgerufen werden, seien hier auch erwähnt; man liest davon täglich in allen Zeitungen. Ein Gegenstück zu dieser Unachtsamkeit der Frauen bildet das Hantieren der Männerwelt mit geladenen Waffen. Auch auf diese Weise wurden schon unzählige Familien in Leid versetzt.

Eine besonders üble Gewohnheit wird von Frauen aller Stände gepflegt: die Küche wird als Toilettenzimmer benützt. Man kämmt, badet, wäscht sich und pußt die staubigsten Sachen in der Küche. Ramm, Brennschere und Haarnadeln kampieren nicht selten auf dem Küchenschrank in irgend einem versteckten Winkel. Es ist schon schlimm genug, daß in den meisten Häusern die Fenster der Küche und der Speisekammer direkt neben denjenigen des Badezimmers und des Klosetts angebracht sind; wir sollten diese unhygienische Anordnung der Räume nicht durch eigene Unachtsamkeit verschlimmern.

Die Gedankenlosigkeit ist unsere größte Feindin. Die Hausarbeit und die gesamte Tätigkeit der Frau innerhalb ihrer Wohn-

räume verlangt vor allem richtiges Denken. Auch dieses kann zur Gewohnheit werden, man muß nur ernstlich wollen. „Was tue ich jetzt, warum tue ich es und wie tue ich es?“ das sollten wir uns immer fragen, dann könnte man uns nicht halb so viel Unbesonnenheiten zum Vorwurf machen und viel Leid bliebe uns erspart.

J. M.



Die Küche im Mai.

Von U. Burg.

(Nachdruck verboten.)

Der Maimonat bringt viel Neues und Schätzenswertes für die Küche, vor allen Dingen Spargel, Krebse, Fische, Waldmorcheln, Rhabarber, unreife Stachelbeeren und die ersten duftigen Erdbeeren, letztere allerdings aus südlicheren Ländern. Obgleich man neuerdings oft hört, daß die Regel, die Krebse wären in den Monaten ohne R am wohlschmeckendsten, nicht stichhaltig sei, so ist sie doch so fest eingewurzelt, daß eine Aenderung gar nicht denkbar erscheint. Außerdem sind ja auch Krebse aus Teichen während der Wintermonate marktfähig. Die feine Küche wäre ohne Krebsuppe, -saucen, -pastetchen gar nicht vollständig. Man sollte nur frische Krebse kochen. Dazu wirft man die gut gewaschenen Krustentiere in stark siedendes Wasser. Zeigt ein gekochter Krebs nach dem Herausnehmen aus dem Kochwasser einen langgestreckten Körper, so war er schon vorher tot. Der Schwanz der anderen Krebse bleibt leicht nach innen gebogen. Daß auch gekochte Krebse und das aus den Schalen gebrochene Krebsfleisch nicht allzulange aufbewahrt werden dürfen, ist bekannt.

Meist verfügen die Hausfrauen nur über eine kleine Anzahl von Krebsgerichten: Krebsuppe, gekochte Krebse, Krebs-Ragout. Dagegen findet man selten das frühlingsgemäße Gericht, das Rührei mit Krebschwänzen. Die Bereitung ist sehr einfach. Die Krebse werden gekocht, das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gelöst und fein gehackt. Von den Schalen wird Krebs-

butter bereitet. Dann zerquirlt man acht oder zehn Eier mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Salz und Pfeffer, zerläßt in der Pfanne, gießt die Eiermasse hinein, fügt etwas Krebsbutter dazu und rührt über gelindem Feuer ein feinflockiges Rührei davon ab, das im Augenblick des Servierens schnell mit dem Krebsfleisch vermischt wird. Außerordentlich wohl-schmeckend ist auch eine gebadene Reis-Krebspeise, zu der man 250 Gramm gut gespülten und gebrühten Reis in Milch weich aufquellen läßt, aber so, daß er noch körnig bleibt. Indessen hat man 18—24 Krebse in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gekocht und das Fleisch aus den Schalen gebrochen. Von den zerstampften Schalen macht man Krebsbutter und stellt das kleingehackte Fleisch einstweilen kühl. Nun rührt man die Krebsbutter im Reibe-napf glatt, fügt nach und nach 4—5 Ei-dotter, den abgekühlten Reis und das kleingeschnittene Krebsfleisch, sehr vorsichtig etwas Salz und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auf-laufform und bäckt die Speise eine Stunde im Ofen.

Daß die drei Gaben des Maimonats: Krebse, Spargel und Morcheln oft auch zu einem feinen Gericht vereinigt werden, ist bekannt. Wie bei Krebsen, so ist auch bei den Morcheln streng darauf zu achten, daß kein verdorbener oder im Verderben begriffener Pilz zwischen die guten kommt. Denn die kleinste angefaulte Stelle entwickelt ein Pilzgift, das für den Genuß verhäng-nisvoll werden kann. Jede einzelne Morchel ist vor dem Waschen und Kochen genau daraufhin nachzuprüfen. Außerdem muß man die sehr oft in erneuertem Wasser ge-waschenen, abgetropften Morcheln vor der eigentlichen Bereitung 10—15 Mi-nuten in siedendem Wasser abkochen und das Wasser fortgießen. Es darf nicht etwa zur Bereitung von Pilzsuppe ver-wendet werden. Da die Pilze infolge ihres großen Wassergehalts sehr leicht in Zer-setzung übergehen, ist das sorgsame Aus-lesen der Pilze eine Pflicht, der sich keine

Hausfrau entziehen darf. An einer Pilz- vergiftung ist im seltensten Falle ein „zwischen die eßbaren Pilze gekommener Giftpilz“, als vielmehr verdorbene eßbare Exemplare schuld.

Beim Spargel unterscheidet man zu-nächst den ganz starken Riesenspargel, von dem eine Stange oft 30—32 Gramm wiegt, dann den dünneren oder mittel-starken Gemüsespargel, von dem 18—25 Stangen auf $\frac{1}{2}$ Kilo gehen, schließlich den dünnen Suppenspargel.

Da oft selbst ein wohlfeiler Preis vielen mit geringen Mitteln wirtschaftenden Haus-frauen ein Spargelgericht für eine mehr-köpfige Familie unmöglich macht, sei dar-auf hingewiesen, daß man durch eine Zu-sammenstellung mit Zwiebad- oder Semmel-klößchen ein Spargelgemüse sehr gut „ver-längern“ kann. Man läßt ein reichliches Stück Butter zergehen, verrührt es mit zwei Eiern, etwas Salz, geriebener Mus-katnuß und so viel fein geriebenem, ge-stebten gerösteten altbackenen Zwiebad oder Semmel, daß ein guter Teig entsteht, aus dem sich Klößchen abstechen lassen. Der Teig wird so lange kühl gestellt, bis man eine beliebige Anzahl mittelstarken, ge-schälten, in Stücke geschnittenen Spargel in nur wenig Wasser mit Salz gargekocht hat. Das Wasser darf nur wenig über dem Spargel stehen. Dann nimmt man mit dem Schaumlöffel den Spargel her-aus, gibt kleine, von dem Teig mit dem Löffel abgestochene Klöße hinein und läßt sie gar kochen, worauf man sie ebenfalls mit dem Schaumlöffel herausnimmt, mit den Spargeln mischt und warm hält. Mit Mehl und Butter wird eine helle Ein-brenne gemacht, die Spargelbrühe damit verköcht und nach Belieben mit Zitronen-saft gewürzt. Außer den Spargeln sind auch junge, zarte Mohrrüben und Ra-rotten echte Maigenüsse, ferner Kohlrabi und Kopfsalat. Auch der Rhabarber er-scheint in verschiedener Zubereitung auf unserm Tisch.

Mit jungen Schoten und Bohnen muß man sich noch etwas gedulden, aber die vorhandenen ausländischen Kartoffeln fin-

den schon sehr viel Anklang. Die Butter ist sehr teuer geworden. Mit genügender Futterernte (Klee und Wiesenheu) dürften nun auch die Butterpreise fallen, doch lehrt die alte, auch bei der Fleischsteuerung gemachte Erfahrung, daß sie ihren alten Stand niemals wieder erreichen.

Als frisches Kompott bringt der Mai auch unreife Stachelbeeren, die einzige Frucht, die in diesem unreifen Zustande die vielseitigste Verwendung findet: als Kompott, als Auflage für Kuchen, als Bestandteil von kalten Flammeries. Dennoch reicht die Mannigfaltigkeit der Zubereitung der Stachelbeere bei uns nicht an diejenige heran, die in England üblich ist. England ist das Land der schönsten und verschiedenartigsten Stachelbeeren, die dort durch Fabrikarbeiter und kleinere Gärtner verständnisvolle Pflege finden. Zunächst verwendet man die Früchte als Bestandteil der berühmten Pastete (Pie), die stets von demselben Teig, je nach den Früchten, die die Jahreszeit bietet, andere Füllung erhält, dann aber auch als Bestandteil einer fein gewürzten Sauce, die man zu Fischen reicht, als Suppe, als Auflauf, als Gelee, als Marmelade. Aus der englischen Küche stammen die beiden folgenden Vorschriften zu Stachelbeer-Custars und -Fool. Zu Stachelbeer-Custars kocht man 500 Gramm gepuzte Stachelbeeren in $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ Liter Wasser mit einem nußgroßen Stück Butter rasch weich, streicht den Brei durch ein Sieb, verrührt ihn über gelindem Feuer mit 375—400 Gr. geriebenem Zucker und drei Eidottern, bis er dick ist, läßt ihn jedoch nicht zum Kochgrad kommen. Dieser Custars wird in kleinen Glasbechern serviert. Stachelbeer-Fool ist an heißen Frühsommertagen eine beliebte Erfrischungsspeise. Man kocht 500 Gramm gut gepuzte Beeren mit 1— $1\frac{1}{2}$ Obertasse Wasser und 375—400 Gramm Zucker über gelindem Feuer sehr weich, streicht die Masse durch ein Sieb, erweicht sie mit $\frac{1}{2}$ Liter nach und nach dazu gefülltem süßem Rahm, gibt die kremeartige Speise in eine Glasschale und stellt diese in kaltes Wasser. Die Speise wird nach

dem Erkalten mit kleinen Biscuits oder Zwieback serviert.

Die jungen Gänse haben nun schon etwas Weidenahrung gehabt, wodurch das Fleisch an Wohlgeschmack gewinnt. Der sommerliche Gänsebraten hat sich mehr und mehr eingeführt durch das vermehrte Verständnis für rationelle Geflügelzucht. Es gibt Geflügelanstalten, die ausschließlich Gänse und Enten züchten und mästen.

Tauben werden fast nur in der Küche für Kranke und Genesende verwendet.

Als besonders geschätzter Fisch gilt in vielen Gegenden der Maifisch (Alse) eigentlich ein Seefisch, der zur Gattung der Heringe gehörend, zur Laichzeit in die Flüsse geht und dort, besonders im Rhein, im Mai und Juni gefangen wird. Doch sind auch Forellen, Aale, Schleien und Bauernkarpfen ganz saisongemäß.



• Haushalt. •



Witschis geruchloses Speiseöl verdient nach wiederholt vorgenommenen Proben den bisher in der Küche gebräuchlichen Ersatzmitteln für die immer teurer werdende Butter vorangestellt zu werden. Alle Speisen, welche nach den bekannten Kochbüchern mit reiner Butter gekocht werden sollen, haben sich bei Verwendung des gleichen Gewichts von Witschis geruchfreiem Speiseöl anstatt Butter ebenso schmackhaft und genügend gefettet gezeigt.

Gegenüber den vier animalischen Fettarten: Nieren-, Schaf- und Schweinefett und zerlassenem Speck war Witschis geruchfreies Speiseöl 20—25% ergiebiger, während gleichzeitig ein besserer Geschmack der Speisen erzielt wurde. Das nämliche Resultat ergab sich bei vergleichenden Kochproben mit den künstlichen Fetten und dem Sesamöl, wo die Mehrergiebigkeit von Witschis geruchfreiem Speiseöl stets über 25% betrug, so daß der höhere Preis von Witschis Speiseöl durch bessere Ergiebigkeit genügend aufgewogen wird.

Witschis geruchfreies Speiseöl eignet sich auch besonders gut zur Herstellung von Mayonnaise, sowie zur Verwendung als Salatöl für die verschiedensten Salatarten.

Agar-Agar oder Cenlonmoos. So nennt man eine Art Algen von eigentümlich gallertartiger Beschaffenheit, welche an den Küsten des ostindischen Archipels im Meere wachsen und von Ostindien aus seit einigen Jahren in getrocknetem Zustande in den Handel kommen, um als Bindemittel bei der Bereitung von süßen und sauren Gelees be-

nugt zu werden, wie die Hausenblase, Gelatine, Storchhorn und Kalbsfüße. Man rühmt das Agar-Agar als sehr angenehm und brauchbar, da es viel wohlfeiler ist als die Hausenblase, sowie schwächerer und appetitlicher als die Gelatine, welche häufig einen unangenehmen Beigeschmack hat. Das Agar-Agar kauft man in allen größeren Drogenhandlungen in Gestalt von porösen, federleichten Stangen, die etwa 31 Cm. lang und 3 Cm. breit sind und eine gelblichweiße Farbe besitzen. Beim Gebrauch nehme man je nach der Menge des zu bereittenden Gelees eine bis anderthalbe solche Stange, welche sie eine halbe Stunde in frischem Wasser ein, brühe dann die schwammig gewordene Masse aus, zerschneide sie in kleine Teile, gieße Wein oder Wasser (letzteres bei allen mit Milch zusammengesetzten Speisen) hinzu und lasse es im Ofen eine halbe Stunde bis zur völligen Auflösung kochen, worauf man es durch ein feines Tuch seigt und mit den übrigen Ingredienzen zusammen abermals zum Kochen bringt.

Bettfedern zu reinigen. Hat man Federn, die man gern selbst reinigen und aufdämpfen möchte, so verfähre man folgendermaßen: In einen sorgfältig ausgewaschenen großen Waschkopf lege man auf den Boden einen gewölbten glatten Deckel, schütte die Federn hinein und bedeck den Topf zu. Er wird so auf den Herd gestellt, daß er mäßig warm, nicht heiß wird, und hin und wieder gerührt, damit die Federn ihre Lage verändern können. Nach einigen Stunden wird der Topf abgesetzt, der Deckel abgenommen und ein leichtes Tuch zum Erkalten über die Federn gebreitet. Sie sind dann wieder schön aufgegangen und Schmutz und Staub liegen unter dem Deckel auf dem Boden des Topfes.

Bleichmittel für die Wäsche. In Städten, wo das Bleichen der Wäsche unmöglich ist, erzielt man durch folgendes Verfahren sehr weiße Wäsche. Man vermischt guten reinen Spiritus mit Terpentin zu gleichen Teilen. Ist die Wäsche sauber ausgepült, so schüttet man auf je einen Eimer voll Bläuwasser zwei Eßlöffel voll von obiger Mischung und trocknet die Wäsche nach dem Spülen womöglich im Freien. Je mehr Licht die Wäsche beim Trocknen erhält, desto weißer wird sie.

Mal-Farben auf der Palette frisch zu erhalten. Um Mal-Farben auf der Palette vor dem Verderben zu schützen, nehme man einen Zerstäuber und spritze tüchtig Wasser über die Farben, wodurch sie weich bleiben. Das Wasser sieht wie kleine Perlen auf der Oelfarbe. Hat man zu großen Arbeiten Oelfarbe in Blechbüchsen angerührt, so schüttet man einen Zentimeter hoch Wasser darüber, um die Luft abzusperren, wodurch die Farbe frisch bleibt. So oft das Wasser verdunstet ist, schüttet man frisches darauf.

Nicht zu tiefe Schrammen auf polierten Möbeln weichen, sobald man sie mit einem Flanellappen tüchtig reibt, der zuvor in eine Mischung von Leinöl und Terpentin (zu gleichen Teilen) getaucht wurde.



* * Küche. * *

Kochrezepte.

Alkoholfaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Strup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Gemüsesuppe. 50 Gr. Mehl, 3 Eier, Schnittlauch, 50 Gr. Fett, Salz $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Zu dieser Suppe benützt man Wasser von Kohl, Spinat, Mangold, Salzbohnen u. oder von Klößen. Das Mehl wird im Fett gelb geröstet, mit 2 Dezil. Wasser angerührt und wenn dies erkaltet ist, quirlt man die Eier und den Schnittlauch dazu. Diesen Teig rührt man nun in das siedende Klöße- oder Gemüswasser und läßt die Suppe noch 2 Minuten kochen. Man kann auch geriebenen Käse und fein geschnittenes Brot hineingeben.

Rindfleischrouladen. (Fleischvögel). Zeit 2 Stunden. 800 Gr. gutgelagertes Rindfleisch (Hust, Hohlrücken), Salz, Pfeffer, 1 gebackte Zwiebel, 2 Dezil. Wasser, 1 Eßlöffel gebackte Petersilie, Speckstreifen, Brotkrume, 40 Gr. Fett. Man schneidet aus dem Fleisch $1\frac{1}{2}$ Cm. dicke, handbreite Scheiben, klopft sie mit schwerem Messer, spickt sie und bestreut sie auf der innern Seite mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, legt einen Speckstreifen und ein Brotstengeln hinein, rollt sie zusammen und überbindet die Rouladen mit Bindfaden. In einem passenden Geschirr wird das Fett heiß gemacht, die Stücke rings angebraten, dann das warme Wasser zugegossen und zugebedt in $1\frac{1}{2}$ Stunden weich gedünstet. Nach dem Anrichten mit dem eigenen Saft übergießen, der mit einigen Tropfen Maggi-Würze verstärkt wird. Im Selbstkocher vorzüglich.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gespickte Kalbsnuss. Die Kalbsnuss wird ausgebeint, geklopft und die Oberseite abgehäutet. Dann wird sie mit feinen Speckstreifen überspickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nun legt man in die Bratpfanne Speckscheibchen und Fett, legt die Kalbsnuss, wenn das Fett heiß ist, die gespickte Seite nach oben, mit dem Bratengemüse hinein, bratet sie schön gelb, gießt etwas Fleischbrühe nach und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen weich. Zubereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden. „Großes Schweiz. Kochbuch“.

Wurstsalat. Etwas verweigte Schalotten, 1 Eßlöffel in feine Scheiben geschnittene Cornichons, 1 Eßlöffel Estragonensenf werden mit dem nötigen Weinessig und Olivenöl und einem Eßlöffel „Maggi-Würze“ gut vermischt. Von verschiedenen feinen Wurstwaren wird die Haut abgezogen, dünne Scheibchen geschnitten, diese mit der Sauce gut vermischt, zum durchziehen bei Seite gestellt und dann beim Anrichten mit hartgekochten Eierhälfen, gehackter Gallerte u. s. w. garniert.

Gebackene Karotten. 1 Kg. Karotten, 3 Eier, Badfett, 150 Gr. feines Stoßbrot. Tags

zuvor werden die gepuzten Karotten im Salzwasser 20 Minuten gekocht und abgeseiht. (Das Wasser läßt sich zu Suppen verwenden.) Nun werden die gut zerquirlten Eier an die Karotten gegeben und in großem Gefäß gut durchgeschüttelt. Nach und nach werden die fein gemahleneu Brosamen darübergestreut, damit geschüttelt, und dadurch die Karotten paniert. Wo das nicht genügt, hilft man mit der Hand nach. Die panierten Rüben werden dann, in recht heißem Backfett schwimmend, gelb gebacken. Es können auch Saalfelderrüben so gebacken werden, indem man sie in kleinere Stücke schneidet.

Aus „Reformkochbuch“.

Zuckererbsen. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. $\frac{1}{2}$ Kilo ausgekernte Erbsen, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, Petersilie, 1 Salatköpfchen, 40 Gr. Butter. Die Zuckererbsen werden in wenig siedender Fleischbrühe weichgekocht. Der feingewiegte Salatkopf und die Petersilie kommen nach einer Viertelstunde dazu. Die Brühe soll eindünsten. Ist dies nicht ganz geschehen, so wird sie abgegossen. Zuletzt wird die zerstückelte Butter darunter geschwenkt und sofort serviert. Die Butter darf nicht mehr mitkochen. Nach Belieben ein Stückchen Zucker beifügen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gestürzte Früchtecreme. Für 6 Personen. Saft von 1—2 Zitronen oder Orangen, entsprechend Zucker 60—120 Gr. ein wenig Schale, 4 Dezil. alkoholfreier Weißwein, 2 ganze Eier, 2—3 Eigelb, 15—20 Gr. in 1 Dezil. Wasser oder Wein aufgelöste Gelatine, 3 Dezil. süßer Rahm. Die aufgelöste Gelatine, Zucker, Eier, Saft, Wein werden auf kleinem Feuer unter tüchtigem Schwingen vors Kochen gebracht, in eine Schüssel angerichtet, unter öfterem Rühren leicht ausgekühlt, sobald sie anfängt dicklich zu werden, wird der steife Rahmschnee darunter gezogen, in eine mit kaltem Wasser ausgepülte Form gefüllt, zum Festwerden kalt gestellt, wie gewohnt gestürzt und beliebig garniert serviert. Konfekt ist hiezu sehr geeignet.

Statt Wein kann jeder beliebige, frische Frucht-saft (sterilisierten Saft ist gleich ganz frischem zu verwenden) mit oder ohne Saft von Orangen oder Zitronen genommen werden.

„Illustrierte Reformküche“.

Spinat- oder Krautwähe. Spinat oder Mangold wird von den starken Blattrippen gelöst, gut gewaschen, mit Schnittlauch, Petersilie, Zwiebelröhrchen fein gehackt. Speck wird kleinswürflig geschnitten, durchsichtig geröstet, das Kraut darin kurz gedünstet (es darf kein Saft austreten), in eine tiefe Schüssel gegeben, nach kurzem Auskühlen mit Rahm oder Milch, Eiern, beliebig Butter, etwas Mehl, Salz, beliebig Muskat gut vermengt, gleichmäßig über ein mit Teig belegtes Backblech gebreitet, bei guter Hitze gebacken und heiß serviert. Die Fülle kann mit einigen Löffeln geriebenem Käse vermengt werden, was Wohlgeschmack und Nährwert hebt.

„Illustrierte Reformküche“.

Maitrank. 6 Gläser. 2 Handvoll Waldbmeiher, 1 Zitrone, 1 Liter Weißwein, 125 Gr. Zucker. Vom Waldbmeiher, dessen Blumen nicht zu offen sein dürfen, werden die Blüten mit den vorhersten Blättern abgepuzt. Im Wein (am besten Mosel, auch Waadtländer) löst man den Zucker auf, gießt ihn an den Waldbmeiher und an die Zitronenscheibchen, läßt dies zugebedt an der Kühle $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, seihet den Maitrank durch und serviert ihn rasch.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch“.

Gesundheitspflege.

Wer sein Sehorgan gesund erhalten will, beachte folgendes: 1. Schütze die Augen gegen Verletzungen durch Druck, Schlag oder Stoß! Das gegenseitige Zuhalten der Augen, wie man es bei Kindern oft beobachten kann, ist gefährlich.

2. Halte Staub, Rauch und Zugluft von den Augen fern! Wähle daher für Spaziergänge staubfreie Wege und suche nicht in rauchigen Lokalen Erholung; meide möglichst auch den Aufenthalt auf dem Vorderraum der Straßenbahnwagen!

3. Steh nicht in zu grelles Licht und vermeide unvermittelten Wechsel zwischen hell und dunkel! Kleine Kinder müssen so gelegt werden, daß ihre Augen nicht von direkten Lichtstrahlen getroffen werden. Grelle Flammen bei Lampen sollten durch Schutzgläser gedämpft werden.

4. Arbeite nur bei ruhigem, genügend hellem, von links einfallendem Lichte! Lies oder schreibe daher nie bei offener Flamme oder in der Dämmerung!

5. Blide nicht zu nahe und zu lange auf kleine Gegenstände! Halte die Arbeit 30—35 Cm. vom Auge weg und suche dieses durch gelegentliches Betrachten entfernter Gegenstände zu entlasten!

6. Stärke die Augen durch fleißiges Waschen mit frischem, klarem Wasser; vermeide aber das Reiben in denselben mit schmutzigen Händen!

7. Fremdkörper entferne so schnell als möglich aus dem Auge! Gelingt dies nicht dadurch, daß du das Lid aufhebst, unter dem du den Schmerz empfindest, so nimm ärztliche Hilfe in Anspruch!

8. Bei Sehstörungen überlasse das Bestimmen einer geeigneten Brille in jedem Falle einem erfahrenen Arzte!

Krankenpflege.

Eine höchst interessante und wirkungsvolle Kräftigung des Herzens, das durch Blutarmut nach großen Blutverlusten geschwächt ist, erzielt man sehr einfach durch Hochlagerung der Arme und Beine. Das Blut strömt dann in größerer Menge zum Herzen und läßt manche Erscheinungen mildern, besonders auch das unbefreibliche Angstgefühl der Herzgegend, das gar bald

durch die wohlthuende Empfindung reicherer Blutzuführung verdrängt wird.

Auch bei Gelenk-Entzündungen, zu denen der höchst schmerzhafteste Gelenk-Rheumatismus gehört, kann man die Schmerzen wohlthätig lindern, wenn man die Gelenke durch eine stark gepolsterte Schiene ruhig stellt und gleichzeitig hoch lagert, und mit dem Eisbeutel oben und an den Seiten einhüllt.

Es ist auch darauf aufmerksam zu machen, daß man bei den sehr schmerzhaften Gichtanfällen erfahrungsgemäß durch einfache Lagerung der Gliedmaßen die Schmerzen wesentlich mindern kann. Bringt man das erkrankte Glied, Arm oder Bein, Hand oder Fuß, in eine erhöhte Lage, so wird die Zufuhr des Blutstromes zum Entzündungsherde verringert. Eine Ueberfüllung des Krankheitsherdes mit Gewebssflüssigkeit wirkt als schmerzauslösender Reiz; durch die vorsichtige Hochlagerung erzielt man demnach eine wohlthätige Blutleere der Extremität und als Folge hiervon ein allmähliches Nachlassen des quälenden Schmerzes.



Kinderpflege und -Erziehung.



Die Lüge im Kindesalter. Die Falschheit des Herzens und des ganzen Wesens verschleiert bei dem lügenhaften Kinde das Innere für den Blick der Eltern. Wenn diese aber erzieherisch einwirken wollen, müssen sie zuerst der Wurzel der offensbaren Lüge nachforschen und von da aus muß ihre feisorgereische Tätigkeit mit Ernst und Ausdauer einsehen. Bisweilen wird aus Mitleid mit den Geschwistern gelogen, um diese vor Strafe zu bewahren. Mitunter ist die Ursache der Lüge eine Verführung durch andere. Hier sind Belehrung, Ermahnung und Hinweisung auf die traurigen Folgen der Lüge anzuwenden. Ist aus Furcht vor Strafe gelogen und dann sogleich die Wahrheit bekannt worden, so genügen Tadel und Verweis. Wenn aber Selbstsucht, Neid, Haß, Bosheit die Quelle der Lüge sind, wenn wiederholte und hartnäckige Lüge sich zeigt, dann reicht äußere Strafe allein nicht aus. Es muß das verletzte Gewissen aufgedeckt, auf den Verlust des Vertrauens und der Achtung bei allen Menschen hingewiesen werden. Der freche Lügner endlich, welcher das achte Gebot kennt und doch nicht mehr achtet, ist mit der Rute zu züchtigen.

Verfehlt wäre es, wenn man die Lüge als Pfliffigkeit und Klugheit bezeichnen wollte, statt sein Mißfallen und seine Abscheu vor derselben kundzugeben und dem Lügner sein Vertrauen zu entziehen.

Bedenklich sind alle Versuche, ein Kind durch falsche Vorspiegelungen oder gar durch offene Unwahrheiten zum Geständnis zu bringen.

Nur wo mit Entschiedenheit schon gegen die erste Lüge eingeschritten und deren Schändlichkeit gezeigt wird, ist eine Kräftigung des Wahrheitsgefühles und eine Verhütung der Lügenhaftigkeit zu erwarten.



Gartenbau und Blumenzucht.



Die Cardy, eine Distelart, wird im allgemeinen bei uns sehr selten angebaut, wogegen sie in Italien und Frankreich sehr häufig gepflanzt wird. Da sie sehr abträglich und bei richtiger Zubereitung, z. B. wie Blumenkohl, ein gutes Gemüse liefert, dürfte sie auch bei uns mehr Beachtung finden, und das um so mehr, da die Kultur dieser Pflanze durchaus keine Schwierigkeiten bietet.

Im Mai werden die Kerne einzeln auf ein gut gebüngtes Beet in Entfernung von ca. 30 Cm. in die Erde gesteckt. Nach dem Aufgehen der Saat werden die Pflanzen schließlich bis auf 1 Meter Abstand gelichtet. Häufige Düngergüsse bei trübem Wetter sind absolut notwendig. Bei richtiger Pflege nehmen die Stöcke riesige Dimensionen an. Blätter von 1 Meter bis 1,40 Länge sind nichts seltenes.

Anfangs September fängt man mit dem Bleichen der Pflanze an. Man gibt jeder Pflanze einen festen Pfahl, und nachdem die welken und halb-welken Blätter entfernt worden sind, bindet man die Blätter mit einer starken Schnur an den Pfahl an und umhüllt nun das Ganze recht dicht mit langem Roggenstroh, das ebenfalls entweder mit Strohbindern oder Schnüren angebunden wird. Unten wird die Erde an die Pflanzen gezogen. Nach ca. 4 Wochen sind die Rippen gebleicht und können in der Küche verwendet werden. Die Stöcke, welche vor Winteranfang nicht gebraucht worden sind, werden mitsamt den Wurzeln ausgehoben und im dunklen Keller eingeschlagen. Sie liefern im Vorwinter noch ein willkommenes Gemüse.



Tierzucht.



Zahlreiche Hunde und Katzen werden im Frühjahr und im Sommer das Licht der Welt erblicken. Es muß dringend empfohlen werden, davon nur die wirklich schönen und kräftigen Tiere leben zu lassen und auch nur diejenigen, für welche man sicher einen guten Abnehmer oder Liebhaber weiß. Will man von jungen Katzen feststellen, welche am kräftigsten zu werden verspricht, so nimmt man der alten Kaze alle Jungen fort und dasjenige, welches die Kaze zuerst nach dem Lager trägt, wird das kräftigste sein. Nur die scheuen Katzen bringen die zunächstliegende kleine Kaze in das Lager, hier würde das Gesagte trügen. Sehr laut schreiende Junge von Hunden und Katzen, die beständig nach rückwärts kriechen, haben in der Regel kein langes Leben und sterben bald ab. Auch junge Hunde und Katzen, deren Weichen fortwährend zu zucken scheinen, töte der Besitzer ohne Qual, ehe die Tiere von selber eingehen.



* Frage-Ecke. *

Antworten.

34. Ich rate Ihnen, die Rhabarber in Korbfaschen statt in Fäſchen einzumachen. Glas iſt doch beſſer zu reinigen und keimfrei zu machen als Holz.

36. Wie mir ſcheint, haben Sie auf Ihre Frage betr. Behandlung der Azaleen keine befriedigende Antwort erhalten daher erlaube ich mir, einen Fingerzeig zu geben, wie ich ſchon einige Mal ſolche Bäumchen zu mehrmaligem Blühen brachte. Während der Blütezeit verlangen ſie regelmäßig lauwarmen Waſſerguß und tägliches Ueberbrauſen der Blätter. Nachher grabe ich ſie im Halbschatten auf ungefähr Topftiefe ein, wobei aber als Unterlage ein umgekehrter Unterfaß zur Abhaltung der Würmer nicht fehlen darf. Auch während dieſer Zeit ſoll bei trockener Bitterung das Gießen nie ganz aufhören. Zum Antreiben im Herbit und beim Blühen tut wöchentlich ein bis zwei Mal ein Waſſerguß mit Fleurin gute Dienſte und es iſt unter dieſen Umſtänden kaum nötig, ſie alle Jahre zu verpflanzen. Guten Erfolg wünſcht Ihnen auch
Eine Blumenfreundin.

42. Ueber meine Erfahrungen mit Persil gebe ich Ihnen auf Wunsch gerne direkt Aufſchluß. Kaufen Sie das Büchlein: „Wie Gritli haushalten lernt“; da lernen Sie, wie man rationell wäſcht und noch viel mehr. Mit der Waſchmaſchine von Flury-Roth, Zürich III (Preis Fr. 80 bis 90) oder andern Maſchinen des gleichen Systems iſt es eine Kleinigkeit, eine Haushaltungswäſche in zwei Tagen zu bewältigen. Zum Treiben der Maſchine nehmen Sie einen größeren Knaben, welcher mit Eifer das Geſchäft beſorgen wird. Sie müſſen ſich vorher einen Wäſcheplan machen. In einer Stunde wäſcht man 25 Leintücher oder 30—35 Hemden, es muß darum immer genügend Waſſer zum Kochen und ſpülen der Wäſche vorhanden ſein. Die Lauge, worin Eiſchwäſche gekocht wurde, nimmt man wieder zum vorwaſchen von Küchentüchern zc. Das Ausnützen des Waſſers und damit das Sparen der Seife lernen Sie ſchon, wenn Sie nicht gedankenlos waſchen, wie dieſes bei den Berufswäſcherinnen oft vorkommt.

Hausfrau in Zürich.

43. Pflücksalat, Samen oder Secklinge, ſind überall erhältlich. Wenden Sie ſich an die Samenhandlung von J. Landolt in Wallſellen (Kanton Zürich). Sie werden dort gut bedient. —

44. In den landwirthſchaftlichen Schulen wird das Büchlein „Der rationelle Gemüsebau“ von E. Mühletaler benutzt. (Zu beziehen von R. J. Wyß, Bern.) Es wird auch Ihnen gute Dienſte leiſten.

44. Ein ſehr empfehlenswertes Lehrbuch für Gemüse-, Blumen- und Obſtzucht, das auch verſchiedene Konſervierungs- und Verwendungs- methoden beſchreibt, iſt „Krafts Haus- und Ge-

müſsegarten“. Die zehnte erweiterte Auflage, bearbeitet von Fr. Heinzlmann, erſcheint im Verlage von Huber & Cie., Frauenfeld. Das Buch iſt in jeder Buchhandlung erhältlich. —o—

45. Wenn Schüttſteine einen häßlichen Geruch zeigen, ſo gieße man einen Topf kochendes Waſſer durch die Röhre und unmittelbar nachher eine ſtarke Löſung von übermanganaurem Kali. Dieſes Mittel wird dem Uebelſtand abhelfen.

M. C.

Fragen.

46. Kann mir eine erfahrene Hausfrau mittheilen, ob und wie ſich der Saft von friſchen Zitronen aufbewahren läßt? Muß dieſer unbedingt mit Zucker gekocht werden, wie z. B. die verſchiedenen Beerenſäfte? Erſtiert ein Buch, das ſpeziell über das Konſervieren von Fruchtſäften Aufſchluß gibt? Für gütige Auskunft danke

Eine Lernbegierige.

47. Kann mir eine Leſerin mittheilen, wie man wollene Jacquard-Bettdecken am zweckmäßigſten wäſcht, ohne ihnen auf irgend welche Art zu ſchaden? Für guten Rat danke
Abonnentin.

48. Kann eine gute Maibowle wirklich nur mit alkoholphaltigem Wein hergeſtellt werden? Ich möchte meinen Angehörigen gerne hie und da dieſes Getränk vorſetzen, bin aber um ein gutes, alkoholfreies Rezept verlegen. Wer gibt mir ein ſolches an?
Hausmütterchen in C.

49. Wie ſoll ich eine weiß und grün geſtreifte Flanellbluſe waſchen, damit ſie nicht ſilzig wird?
Abonnentin.

50. Wie verwendet man Zitronenrinde? Als Beigabe beim Kochen und zu Konſekt kann man unendlich große Mengen verwenden. Zwischen Zucker aufbewahrt, hält ſie ſich nicht und da ohne dieſes immer zu viel friſche Rinde da iſt, hat die Konſerve keinen Sinn. Und doch iſt es ſchade, die Hälfte der Zitrone einfach wegzuworfen.

Leſerin.

51. Wie behandelt man alte Sandſteinböden? Der Sand gibt ſo viel Staub in der Küche und ohne Sand hat der Boden immer Flecken. Ich las einmal von einem Zuſatz zum Aufwaſchwaffer, der den Böden das Anſehen von Marmor gibt. Das wäre vielleicht praktiſch für ſolch alten Boden, wenn es nicht zu teuer iſt.

L. B.

Die berühmten Frankenträder



48 Mark an mit Doppelglockenlager, Pneumatik und Zubehör in größter Auswahl enorm billig. — Sendung 30 Tage zur Anſicht ohne Kaufzwang. Zahlreiche, höchſt lobende Anerkennungen.

Prachtkatalog umsonst.

Weinland & Co., Nürnberg 376

sind unerreicht in Preis und Qualität. 1, 2 und 5 Jahre Garantie. Gute Gebrauchsräder mit Gummi ſchon von

No. 1415.