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 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: 02.07.2025

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



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

Expedition, Drud und Derlag von W. Coradi-Maag, Birich III.

Abonnementspreis: Jahrlich Fr. 2. -, halbjährlich Fr. 1. -. Abonnements nehmen bie Expedition, Baderftrage 58, und jebes Postbureau (bei ber Boft bestellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 10. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 21. Mai 1910.

Wie manche Cräne 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 Crost kommt mit ihm her.



Unbesonnenheiten. =

(Rachbrud berboten.)

Wir begehen täglich so viele Unbesonnenheiten und schädigen dabei nicht nur uns selber, sondern oft gerade diesjenigen, deren Wohlbesinden uns am Herzen liegt. Wer jett zu Beginn des Frühlings Gärten und Pläte aussucht, auf denen sich lebhaste Kinder beim Spiele tummeln, der sieht wohl hie und da einen kleinen dreis oder vierjährigen Burschen, dem eine blanke Müte sest auf dem ershisten Köpschen sitt. Sie ist von Leder oder Wachstuch, hindert also trots Sonnenschein und frischer Luft jegliche Ausbünstung. Der Knabe greift sich oft wie hilfessuchend an die hochrote Stirne, die Mutter

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

Der Sportswagen tann auch, wenn er für zu kleine Rinder benütt wird, biesen mehr schaden, als die Bequemlichkeit für die Mutter wert ist. Matt und fraftlos hängt der Ropf des Rindes hinten über die Lehne und wird bei jeder Erschütterung in Mitleibenschaft gezogen. Fällt bann das Röpfchen ermüdet auf die Bruft, so sinkt der kleine Körper kläglich in sich zusammen, das Rückgrat hat keine Stütze und die AtmungBorgane werden zusammen= gepreßt. Neulich sah ich ein einjähriges Rind wie ein Häuflein Unglud in dem Sportswagen hängen, der von der Mutter geschoben wurde. Das Baby hatte um den linken Urm einen Trauerflor! Der war in diesem Kalle angebracht, aber mehr aus Schmerz über die unvernünftige Mutter.

Die Zahl ber Unglücksfälle, welche burch bie Gewohnheit, Nabeln im Munbe zu

halten, hervorgerufen werben, wächst immer noch, trot täglicher Warnungen burch Arzte und durch die Presse. Darmfisteln, welche langjähriges Siechtum zur Folge haben, entstehen bisweilen durch Fremdkörper, die aus Unachtsamkeit verschluckt wurden, und eine Menge lebensgefähr= licher Operationen sind auf verschluckte Nabeln, Nägel und bergleichen zurückzuführen. Viele Frauen haben langwierige Leiden der Gewohnheit zu verdanken, sich auf die Rukspiken zu stellen und auf hohe Schränke hinaufzulangen, statt einen Stuhl zu nehmen und hinaufzusteigen. meisten wissen gang gut, bag Brüche und schmerzhafte innere Leiden die Rolge sein können. Dem normalen Rörper mit seinen gut ausgebildeten Muskeln würde biese an sich kleine Anstrengung nichts schaden; dem durch das Korsett verweichlichten jes doch kann man solche Strapazen nicht ohne Gefahr zumuten. Die vielen Unglüdsfälle, die durch ungeschicktes Hantieren mit der Vetroleumkanne, mit Spiritusapparat, mit heißem Wasser und offenem Reuer 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 ungählige Kamilien in Leid versett.

Sine besonders üble Gewohnheit wird von Frauen aller Stande gepflegt: die Rüche wird als Toilettenzimmer benütt. Man kämmt, badet, wäscht sich und putt die staubigsten Sachen in der Rüche. Ramm, Brennschere und Haarnadeln kampieren nicht selten auf dem Rüchenschrank in irsgend einem versteckten Winkel. Es ist schon schlimm genug, daß in den meisten Häusern die Fenster der Rüche und der Speisekammer direkt neben denjenigen des Badezimmers und des Alosetts angebracht sind; wir sollten diese unhygienische Unsordnung der Käume nicht durch eigene Unachtsamkeit verschlimmern.

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

35

— Die Küche im Mai. —

Don U. Burg.

- (Nachbrud berboten.)

Der Maimonat bringt viel Neues und Schähenswertes für die Rüche, vor allen Dingen Spargel, Krebse, Fische, Waldmorcheln, Rhabarber, unreife Stachelbeeren und die ersten duftigen Erdbeeren, lettere allerdings aus südlicheren Ländern. Obgleich man neuerdings oft hört, daß die Regel, die Krebse wären in den Monaten ohne R am wohlschmedendsten, nicht stichhaltig sei, so ist sie boch so fest eingewurzelt, daß eine Anderung gar nicht denkbar erscheint. Außerdem sind ja auch Rrebse aus Teichen während ber Wintermonate marktfähig. Die feine Rüche wäre ohne Rrebssuppe, ssaucen, spastetchen gar nicht vollfändig. Man sollte nur frische Dazu wirft man bie gut Rrebse tochen. gewaschenen Krustentiere in stark siebendes Wasser. Zeigt ein gekochter Krebs nach dem Herausnehmen aus dem Rochwasser einen langgestreckten Körper, so war er schon vorher tot. Der Schwanz der anderen Krebse bleibt leicht nach innen Dag auch gekochte Rrebse und gebogen. das aus den Schalen gebrochene Arebs= fleisch nicht allzulange aufbewahrt werden dürfen, ist bekannt.

Meist verfügen die Hausfrauen nur über eine kleine Anzahl von Krebsgerichten: Krebssuppe, gekochte Krebse, Krebs-Ragout. Dagegen sindet man selten das frühlings-gemäße Gericht, das Kührei mit Krebs-schwänzen. Die Bereitung ist sehr einsach. Die Krebse werden gekocht, das Fleisch aus Scheren und Schwänzen geköst und sein gehackt. Von den Schalen wird Krebs-

butter bereitet. Dann zerquirlt man acht ober zehn Gier mit etwas Wasser ober Fleischbrühe, Salz und Pfeffer, zerläßt in der Pfanne, gießt die Giermasse hinein, fügt etwas Krebsbutter bazu und rührt über gelindem Feuer ein feinflociges Rührei davon ab, das im Augenblick des Servierens schnell mit dem Krebsfleisch vermischt wird. Außerordentlich wohlschmedend ist auch eine gebadene Reiß= Rrebsspeise, 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 Arebse in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gekocht und das Fleisch aus den Schalen gebrochen. Von den zerstampften Schalen macht man Arebsbutter und stellt das kleingehadte Fleisch einstweilen kühl. Nun rührt man die Krebsbutter im Reibenapf glatt, fügt nach und nach 4—5 Eibotter, ben abgefühlten Reis und bas kleingeschnittene Krebsfleisch, sehr vorsichtig etwas Salz und zulett ben steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und badt die Speise eine Stunde im Ofen.

Daß die drei Gaben des Maimonals: Rrebse, Spargel und Morcheln oft auch zu einem feinen Gericht vereinigt werben, ist bekannt. Wie bei Krebsen, so ist auch bei ben Morcheln streng barauf zu achten, daß kein verdorbener ober im Verderben begriffener Pilz zwischen die guten kommt. Denn die kleinste angefaulte Stelle entwickelt ein Pilzgift, bas für ben Genuf verhängnisvoll werden tann. Nebe einzelne Morchel ist vor dem Waschen und Rochen genau daraufhin nachzuprüfen. Außerbem muß man die sehr oft in erneuertem Wasser gewaschenen, abgetropften Morcheln vor der eigentlichen Bereitung 10-15 Minuten in siedendem Masser abkochen und das Wasser fortgießen. Es darf nicht etwa zur Bereitung von Vilzsuppe berwendet werden. Da die Pilze infolge ihres großen Wassergehalts sehr leicht in Bersekung übergehen, ist das sorgsame Auslesen der Vilze eine Vflicht, der sich keine Hausfrau entziehen barf. An einer Pilzvergiftung ist im seltensten Falle ein "zwischen die eßbaren Pilze gekommener Giftpilz", als vielmehr verdorbene eßbare Exemplare schuld.

Beim Spargel unterscheibet man zunächst den ganz starken Riesenspargel, von dem eine Stange oft 30—32 Gramm wiegt, dann den dünneren oder mittelstarken Gemüsespargel, von dem 18—25 Stangen auf ½ Kilo gehen, schließlich den dünnen Suppenspargel.

Da oft selbst ein wohlfeiler Breis vielen mit geringen Mitteln wirtschaftenden Haußfrauen ein Spargelgericht für eine mehrtöpfige Ramilie unmöglich macht, sei barauf hingewiesen, daß man burch eine Zufammenstellung mit Zwiebad- oder Gemmelflößchen ein Spargelgemuse sehr gut "verlängern" kann. Man läßt ein reichliches Stud Butter zergeben, verrührt es mit zwei Ciern, etwas Salz, geriebener Musfatnuk und so viel fein geriebenem, gesiebten gerösteten altbadenen Zwiebad ober Semmel, daß ein guter Teig entsteht, aus dem sich Rlößchen abstechen lassen. Teig wird so lange fühl gestellt, bis man eine beliebige Angahl mittelstarken, geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel in nur wenig Wasser mit Salz gargekocht hat. Das Wasser barf nur wenig über bem Spargel stehen. Dann nimmt man mit dem Schaumlöffel den Spargel heraus, gibt kleine, von dem Teig mit dem Löffel abgestochene Klöke hinein und läkt sie garkochen, worauf man sie ebenfalls mit dem Schaumlöffel herausnimmt, mit den Spargeln mischt und warm hält. Mit Mehl und Butter wird eine helle Einbrenne gemacht, die Spargelbrühe damit verkocht und nach Belieben mit Zitronensaft gewürzt. Außer den Spargeln find auch junge, zarte Mohrrüben und Rarotten echte Maigenüsse, ferner Rohlrabi und Kopfsalat. Auch der Rhabarber erscheint in verschiedener Zubereitung auf unserm Tisch.

Mit jungen Schoten und Bohnen muß man sich noch etwas gedulben, aber die vorhandenen ausländischen Kartoffeln sinben schon sehr viel Anklang. Die Butter ist sehr teuer geworden. Mit genügender Futterernte (Riee und Wiesenheu) dürften nun auch die Butterpreise fallen, doch lehrt die alte, auch bei der Fleischteuerung gemachte Erfahrung, daß sie ihren alten Stand niemals wieder erreichen.

Als frisches Rompott bringt der Mai auch unreife Stachelbeeren, die einzige Krucht, die in diesem unreifen Rustande die vielseitigste Verwendung findet: als Rompott, als Auflage für Ruchen, als Bestandteil von kalten Flammeries. Dennoch reicht die Mannigfaltigkeit ber 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 Kabrikarbeiter und kleinere Gärtner verständnisvolle Pflege finden. Zunächst verwendet man die Früchte als Bestand= teil der berühmten Pastete (Pio), 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 Rüche stammen die beiden folgenben Vorschriften zu Stachelbeer-Custars und "Fool. Zu Stachelbeer-Custars tocht man 500 Gramm geputte Stachelbeeren in 1/4:—3/8 Liter Wasser mit einem nußs großen Stud Butter rasch weich, streicht den Brei durch ein Sieb, verrührt ihn über gelindem Reuer mit 375-400 Gr. geriebenem Buder und brei Cibottern, bis er dick ist, läßt ihn jedoch nicht zum Rochgrad kommen. Dieser Custars wird in fleinen Glasbechern serviert. Stachelbeer-Fool ist an heißen Frühsommertagen eine beliebte Erfrischungsspeise. Man kocht 500 Gramm gut geputte Beeren mit 1—11/2 Obertasse Wasser und 375-400 Gramm Buder über gelindem Feuer sehr weich, streicht die Masse durch ein Sieb, erweicht sie mit 1/2 Liter nach und nach dazu gefülltem süßem Rahm, gibt die fremeartige Speise in eine Glasschale und stellt biese in kaltes Wasser. Die Speise wird nach

bem Erkalten mit kleinen Biscuits ober Zwieback serviert.

Die jungen Gänse haben nun schon etwas Weibenahrung gehabt, wodurch das Fleisch an Wohlgeschmad 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 Ruche für Kranke und Genesende verwendet.

Als besonders geschätzter Fisch gilt in vielen Gegenden der Maifisch (Alse) eigentlich ein Seesisch, 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, Alale, Schleien und Bauernkarpfen ganz saisongemäß.

₩ ₩ o Haushalt. o ₩ ₩

Alitschis geruchloses Speisest verbient nach wiederholt vorgenommenen Proben den bisber in der Küche gebräuchlichen Ersaymitteln 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 schmackaft und genügend gesettet erzeigt.

Gegenüber ben vier animalischen Fettarten: Nieren-, Schaf- und Schweineschmalz und zer- lassenem Speck war Witschis geruchfreies Speiseöl 20—25% ergiebiger, während gleichzeitig ein besserer Geschmack der Speisen erzielt wurde. Das nämliche Resultat eraab sich bei vergleichenden Rochproben mit den künftlichen 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 genügsam ausgewogen wird.

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

Hgar-Hgar ober Ceylonmoos. So nennt man eine Art Algen von eigentümlich gallertartiger Besichaffenheit, welche an ben Kuften bes oftindischen Archipels im Meere wachsen und von Oftindien aus seit einigen Jahren in getrocknetem Zustande in den Handel kommen, um als Bindemittel bei ber Bereitung von süßen und sauren Gelees be-

nutt zu werben, wie die Hausenblase, Gelatine, Hirschorn und Kalbsfüße. Man rübmt bas Agar-Agar als sehr angenehm und brauchbar, ba es viel wohlfeiler ist als die Hausenblase, sowie schmachafter und appetitlicher als die Gelatine, welche häufig einen unangenehmen Beigeschmad hat. Das Agar-Agar tauft man in allen größeren Droguenhanblungen in Gestalt von porösen, feberleichten Stangen, die etwa 31 Cm. lang und 3 Cm. breit find und eine gelblichweiße Farbe befigen. Beim Gebrauch nehme man je nach ber Menge bes zu bereitenben Gelees eine bis anberthalbe folche Stange, weiche fie eine halbe Stunbe in frischem Wasser ein, brude bann bie schwammig geworbene Maffe aus, zerschneibe fie in kleine Leile, gieße Wein ober Waffer (letteres bei allen mit Mild zusammengesetten Speisen) hingu unb laffe es im Ofen eine halbe Stunde bis gur völligen Auflösung tochen, worauf man es burch ein feines Tuch feiht und mit ben übrigen Ingredienzen zusammen abermals zum Rochen bringt

Bettfedern zu reinigen. Hat man Kebern, bie man gern selbst reinigen und aufbämpsen möchte, so versahre man folgenbermaßen: In einen sorgfältig ausgewischten großen Waschtopf lege man auf ben Boben einen gewöldten glatten Deckel, schütte die Febern hinein und becke den Topf zu. Er wird so auf den Herb gestellt, daß er mäßig warm, nicht heiß wird, und hin und wieder gerüttelt, damit die Federn ihre Lage verändern können. Nach einigen Stunden wird der Topf abgesetzt, der Deckel abgenommen und ein leichtes Tuch zum Ersalten über die Federn gebreitet. Sie sind dann wieder schön aufgegangen und Schmutz und Staub liegen unter dem Deckel auf dem Boben des Topfes.

Bleichmittel für die Wäsche. In Stäbten, wo das Bleichen der Wäsche unmöglich ist, erzielt man durch folgendes Versahren sehr weiße Wäiche. Man vermischt guten reinen Spiritus mit Terpentin au gleichen Teilen. Ist die Wäsche sauber ausgespült, so schüttet man auf je einen Eimer voll Bläuewasser zwei Eßlöffel voll von obiger Wischung 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 Malfarben auf ber Palette vor bem Berberben zu schützen, nehme man einen Zersstäuber und sprize tüchtig Wasser über die Farben, woburch sie weich bleiben. Das Wasser sitt wie kleine Perlen auf ber Oelfarbe. Hat man zu großen Arbeiten Oelfarbe in Blechbüchsen angerührt, so schützet man einen Zentimeter hoch Wasser barüber, um die Luft abzusperren, wodurch die Farbe frisch bleibt. So oft das Wasser verdunstet ist, schützet man frisches barauf.

Nicht zu tiefe Schrammen auf polierten Möbeln weichen, sobalb man sie mit einem Flanell-lappen tüchtig reibt, ber zuvor in eine Mischung von Leinöl und Terpentin (zu gleichen Teilen) getaucht wurde.



Kodirejepte.

Alfoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober wasserverbannten Strup und zu fauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Gemüsewassersuppe. 50 Gr. Mehl, 3 Eier, Schnittlauch, 50 Gr. Fett, Salz 21/2 Liter Wasser. Zu dieser Suppe benütt man Wasser von Kohl, Spinat, Mangold, Salzdohnen 2c. oder von Klößen. Das Mehl wird im Fett gelb geröstet, mit 2 Dezil. Wasser angerührt und wenn dies erfaltet ist, quirlt man die Eier und den Schnittlauch dazu. Diesen Teig rührt man nun in das siedende Klöße- oder Gemüsewasser und läßt die Suppe noch 2 Minuten kochen. Man kann auch geriedenen Käse und sein geschnittenes Brot hineingeben.

Rindfleischrouladen. (Fleischvögel). Zeit 2 Stunden. 800 Gr. gutgelagertes Rindsleisch (Huft, Hohrücken), Salz, Pfeffer, 1 gehacke Zwiedel, 2 Dezil. Wasser, 1 Löffel gehacke Peterssilie, Speckstreisen, Brotkrume. 40 Gr. Fett. Man ichneidet aus dem Fleisch 1½ Cm. dicke, handbreite Scheiben, klopft sie mit schwerem Messer, spickt sie und bestreut sie auf der innern Seite mit Salz, Pfeffer, Zwiedeln und Petersilie, legt einen Speckstreisen und ein Brotstengelchen hinein, rollt sie zusammen und überdindet die Rouladen mit Bindsaden. In einem passenden Geschirr wird das Fett heiß gemacht, die Stücke rings ansgebraten, dann das warme Wasser zugegossen und zugedeckt in 1½ Stunden weich gedünstet. Nach dem Anrichten mit dem eigenen Saste übergießen, der mit einigen Tropsen Maggi-Würze verstärkt wird. Im Selbstlocher vorzüglich.

Gespickte Kalbsnuss. Die Kalbsnuß wird ausgebeint, geklopft und die Oberseite abgehäutet. Dann wird sie mit seinen Speckstreischen überspickt und mit Salz und Pfesser eingerieben. Nun legt man in die Braipfanne Speckscheibchen und Fett, legt die Kalbsnuß, wenn das Fett heiß ist, die gespickte Seite nach oben, mit dem Bratensgemüse hinein, bratet sie schön gelb, gießt etwas Fleischrühe nach und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen weich. Zubereitungszeit: 21/2 Stunden. "Großes Schweiz. Rochbuch".

Aurstsalat. Etwas verwiegte Schalotten, 1 Löffel in seine Scheiben geschnittene Cornichons 1 Löffelchen Estragonsenf werden mit dem nötigen Weinessig und Olivenöl und einem Glächen "Maggi-Würze" gut vermischt. Von verschiebenen seinen Wurstwaren wird die Haut abgezogen, dünne Scheibchen geschnitten, diese mit der Sauce gut vermischt, zum durchziehen bei Seite gestellt und dann beim Anrichten mit hartgesottenen Eierbälsten, gehacter Gallerte u. s. w. garniert.

Gebackene Karotten. 1 Rg. Karotten, 3 Eier, Backett, 150 Gr. feines Stoßbrot. Tags

zuvor werben bie geputzten 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 Geschirr gut burchgeschüttelt. Nach und nach werden die sein gemahlenen Brosamen barübergestreut, damit geschüttelt, und dadurch die Karotten paniert. Wo das nicht genügt, hilft man mit der Hand nach. Die panierten Küben werden dann, in recht heißem Backseit schwimmend, gelb gebaden. Es können auch Saalselberrüben so gebaden werden, indem man sie in kleinere Stücke schneibet.

Aus "Reformtochbuch".

Zuckererbsen. Zeit $^{1/2}$ Stunde. $^{1/2}$ Kilo ausgekernte Erbsen, $^{1/2}$ Liter Fleischbrühe, Petersilie, 1 Salatköpschen, 40 Gr. Butter. Die Zuderserbsen werden in wenig siedender Fleischbrühe weichgekocht. Der seingewiegte Salatkopf und die Petersilie kommen nach einer Viertelstunde dazu. Die Brühe soll eindlusten. Ist dies nicht ganz geschehen, so wird sie abgegossen. Zulezt wird die zerstückelte Butter darunter geschwenkt und sosort serviert. Die Butter dars nicht mehr mitskochen. Nach Belieben ein Stücken Zucker deissügen.

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 Sier, 2—3 Sigelb, 15—20 Gr. in 1 Dezil. Wasser oder Wein aufsgelöste Gelatine, 3 Dezil. süßer Rahm. Die aufsgelöste Gelatine, Zucker, Sier, Saft, Wein werden auf kleinem Feuer unter tücktigem Schwingen vors Kochen gebracht, in eine Schüssel angerichtet, unter österem Kühren leicht ausgekühlt, sobald sie anfängt dicklich zu werden, wird der steise Rahmsichnee darunter gezogen, in eine mit kaltem Wasser ausgespüllte Form gefüllt, zum Festwerden kalt gestellt, wie gewohnt gestürzt und beliedig garniert ierviert. Konsekt ist hiezu sehr geeignet.

Statt Wein kann jeber beliebige, frische Fruchtsfaft (sterilisterter Saft ist gleich ganz frischem zu verwenden) mit ober ohne Saft von Orangen ober Zitronen genommen werden.

"Buuftrierte Reformtuche".

Spinat- oder Krautwähe. Spinat ober Mangold wird von den starken Blattrippen gelöst, gut gewaschen, mit Schnittlauch, Petersitie, Zwiedelröhrchen sein gehackt. Speck wird kleinswürslig geschnitten, durchsichtig geröstet, das Kraut darin kurz gedünstet (es darf kein Sast austreten), in eine tiefe Schüssel gegeben, nach kurzem Auskühlen mit Rahm oder Wilch, Eiern, beliedig Butter, etwas Wehl, Salz, beliedig Muskat gut vermengt, gleichmäßig über ein mit Teig belegtes Backblech gebreitet, dei guter Hihe gebacken und heiß serviert. Die Fülle kann mit einigen Löffeln geriedenem Käse vermengt werden, was Wohlgesichmack und Nährwert hebt.

"Juftrierte Reformtuche".

Maitrank. 6 Gläser. 2 Handvoll Waldmeister, 1 Zitrone, 1 Liter Weißwein, 125 Gr. Zuder. Vom Waldmeister, bessen Blumen nicht zu offen sein dürsen, werden die Blüten mit den vordersten Blättern abgezupst. Im Wein (am besten Wosel, auch Waadtländer) löst man den Zuder auf, gießt ihn an den Waldmeister und an die Zitronenscheibchen, läßt dies zugedeckt an der Kühle ½ Stunde ziehen, seiht den Maitrank durch und serviert ihn rasch.

Aus "Großes Schweiz. Kochbuch".

00000000

Gesundheitspflege.



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

Kinbern oft beobachten kann, ift gefährlich.

2. Halte Staub, Rauch und Zugluft von ben Augen fern! Wähle baher für Spaziergänge staubfreie Wege und suche nicht in rauchigen Lokalen Erholung; meibe möglichst auch ben Aufsenthalt auf dem Vorberraum der Straßenbahn-wagen!

3. Sieh nicht in zu grelles Licht und vermeibe unvermittelten Wechsel zwischen hell und bunkel! Kleine Kinder mussen so gelegt werden, daß ihre Augen nicht von direkten Lichtstrahlen getroffen werden. Grelle Flammen bei Lampen sollten burch Schutgläser gedämpst werden.

4. Arbeite nur bei rubigem, genügend hellem, von links einfallendem Lichte! Lies oder schreibe baber nie bei offener Flamme oder in der Dams merung!

5. Blide nicht zu nahe und zu lange auf kleine Gegenflände! Halte die Arbeit 30—35 Em. vom Auge weg und such bieses durch gelegentliches Betrachten entfernter Gegenstände zu entlasten!

6. Stärke bie Augen burch fleißiges Waschen mit frischem, Klarem Waffer; vermeibe aber bas Reiben in benselben mit schmutzigen handen!

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

8. Bei Sehftörungen überlasse das Bestimmen einer geeigneten Brille in jedem Falle einem ersfahrenen Arzte!

00000000

Krankenpflege.



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

burch bie wohltuende Empfindung reicherer Blut-

auführung verbrangt mirb.

Auch bei Gelenk-Entzündungen, zu benen ber höcht schmerzhafte Gelenk-Rheumatismus geshört, kann man die Schmerzen wohltatig lindern, wenn man die Gelenke durch eine ftark gepolsterte Schiene ruhig stellt und gleichzeitig hoch lagert, und mit dem Eisbeutel oben und an den Seiten

einbüllt.

Es ift auch barauf aufmerklam zu machen, baß man bei ben sehr schmerzhaften Siehtanfällen erfahrungsgemäß burch einfache Lagerung ber Gliebmaßen die Schmerzen wesentlich mindern kann. Bringt man das erkrankte Glieb, Alm ober Bein, Hand ober Fuß, in eine erhöhte Lage, so wird die Zusuhr des Blutstromes zum Entzündungsherde verringert. Eine Ueberstullung des Krankheitsherdes mit Gewebsstülssigkeit wirkt als schmerzauslösender Reiz; durch die vorsichtige Hochlagerung erzielt man demnach eine wohltätige Blutzleere der Extremität und als Folge hiervon ein allmähliches Nachlassen bes gualenden Schmerzes.

8

Kinderpflege und -Erziehung.



Die Lüge im Kindesalter. Die Falicheit bes Herzens und bes ganzen Wefens verschließt bei bem lügenhaften Kinde das Innere für den Blid ber Eltern. Wenn biefe aber erziehlich einwirken wollen, muffen fie querft ber Burgel ber offensbaren Luge nachforichen und von ba aus muß ibre feeisorgerische Tätigkeit mit Ernft und Ausbauer einsegen. Bismeilen wirb aus Mitleib mit ben Geschwiftern gelogen, um biefe vor Strafe gu bewahren. Mitunter ift die Ursache ber Luge eine Berführung burch andere. Hier find Belehrung, Ermahnung und hinweisung auf die traurigen Folgen ber Luge anzuwenden. Ift aus Furcht vor Strafe gelogen und bann sogleich bie Bahrheit bekannt worben, fo genugen Tabel und Bermeis. Wenn aber Selbstfucht, Reid, haß, Bosheit bie Quelle ber Luge finb, wenn wiederholte und bart= nadige Lüge sich zeigt, bann reicht außere Strafe allein nicht aus. Es muß bas verlette Gewissen aufgebedt, auf ben Berluft bes Bertrauens und ber Achtung bei allen Menschen bingewiesen mer= ben. Der freche Lugner endlich, welcher bas achte Gebot tennt und boch nicht mehr achtet, ift mit ber Rute ju guchtigen.

Berfehlt wäre es, wenn man die Lüge als Pfiffigkeit und Klugbeit bezeichnen wollte, ftatt sein Disfallen und seine Abscheu vor derselben kundzugeben und dem Lügner sein Bertrauen zu

entzieben.

Bedenklich find alle Versuche, ein Kind burch faliche Vorspiegelungen ober gar burch offene Un=

mabrheiten jum Geftanbnis ju bringen.

Nur wo mit Entschiedenheit schon gegen die erste Lüge eingeschritten und beren Schändlickleit gezeigt wird, ist eine Kräftigung des Wahrheitse gefühles und eine Berhütung 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 häusig gepflanzt wird. Da sie sehr abträglich und bei richtiger Zubereitung, z. B. wie Blumenkohl, ein gutes Gemüse liefert, dürste sie auch bei uns mehr Beachtung sinden, und das um so mehr, da die Kultur bieser Pflanze durchaus keine Schwierigkeiten bietet.

Im Mai werben bie Kerne einzeln auf ein gut gedüngtes Beet in Entfernung von ca. 30 Cm. in die Erbe gesteckt. Nach dem Aufgehen der Saat werden die Pflanzen schließlich dis 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 dis 1,40 Länge sind nichts seltenes.

Anfangs September fängt man mit dem Bleichen der Pflanze an. Man gibt jeder Pflanze einen sesten Pfahl, und nachdem die welken und halbwelken Blätter enifernt 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 Strohbändern 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 Stöde, welche vor Winteransang nicht gebraucht worden sind, werden mitsamt den Wurzeln ausgehoben und im dunklen Keller eingeschlagen. Sie liesern im Borwinter noch ein willsommenes Gemüse.

Clerzucht.



Zahlreiche Hunde und Katzen werben im Frühjahr und im Sommer das Licht der Welt erbliden. Es muß bringend empfohlen werben, bavon nur bie wirklich schönen und kräftigen Tiere leben zu lassen und auch nur diesenigen, für welche man ficher einen guten Abnehmer ober Liebhaber weiß. Will man von jungen Ragen feststellen, welche am traftigften ju werben verfpricht, fo nimmt man ber alten Kape alle Jungen fort und dasjenige, welches die Kate zuerst nach dem Lager trägt, wird bas träftigfte fein. Rur bie icheuen Ragen bringen bie junachfilliegenbe fleine Rage in bas Lager, hier murbe bas Gesagte trugen. Sehr laut schreienbe Junge von Hunden und Ragen, bie beständig nach rudwärts friechen, haben in der Regel tein langes Leben und sterben bald ab. Auch junge Sunde und Kagen, beren Beinchen fortwährend ju juden scheinen, tote ber Befiger ohne Qual, ehe die Tiere von felber eingeben.



→>>> * Frage-Edie. * €€€€

Antworten.

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

- 36. Wie mir scheint, baben Sie auf Ihre Frage betr. Behandlung ber Azateen teine befriebigende Antwort erhalten daber erlaube ich mir, einen Fingerzeig zu geben, wie ich schon einige Mal folde Baumden zu mehrmaligem Blüben brachte. Babrend ber Blutezeit verlangen fie regel= mäßigen lauwarmen Wafferguß und tägliches Ueberbrausen der Blätter. Nachher grabe ich sie im Halbschatten auf ungefähr Topftiefe ein, wobei aber als Unterlage ein umgekehrter Unterfat gur Abhaltung ber Würmer nicht fehlen barf. Auch mabrend biefer Beit foll bei trockener Witterung bas Gießen nie gang aufhören. Bum Antreiben im Berbft und beim Bluben tut wöchentlich ein bis zwei Mal ein Wasserguß mit Fleurin gute Dienste und es ist unter diesen Umständen kaum nötig, fie alle Jahre ju verpflanzen Guten Erfola wünscht Ihnen auch Eine Blumenfreundin.
- 42. Ueber meine Erfahrungen mit Persil gebe ich Ihnen auf Wunsch gerne birekt Aufschluß. Raufen Sie das Büchlein: "Wie Gritli hausbalten lerni": ba lernen Sie, wie man rationell mafcht und noch viel mehr. Mit ber Bafchmafdine von Flury-Roth, Zürich III (Preis Fr. 80 bis 90) ober anbern Majdinen bes gleichen Syftems ift es eine Kleinigkeit, eine Haushaltungswasche in zwei Tagen zu bewältigen. Zum Treiben ber Maichine nehmen Sie einen größeren Anaben, welcher mit Eifer bas Beichaft beforgen wirb. Sie muffen fich porber einen Bascheplan machen. In einer Stunde maicht man 25 Leintucher ober 30-35 hemben, es muß barum immer genugend Baffer jum tochen und ipulen ber Bafche vorhanden fein. Die Lauge, worin Tischwasche getocht murbe, nimmt man wieber jum pormafden von Ruchen= tuchern 2c. Das Ausnützen des Waffers und bamit bas Sparen ber Seife lernen Sie icon, wenn Sie nicht gebankenlos majden, wie bies bei ben Berufsmafcherinnen oft vortommt.

Hausfrau in Zürich.

- 43. **Oflücksalat**, Samen ober Setzlinge, find überall erhältlich. Wenden Sie sich an die Samensbandlung von J. Landolt in Wallisellen (Kanton Zürich). Sie werden dort gut bedient. —i—
- 44. In ben landwirtschaftlichen Schulen wird bas Blichlein "Der rationelle Gemüsebau" von E. Mühletaler benutt. (Zu beziehen von K. J. Wyß, Bern.) Es wird auch Ihnen gute Dienste leisten.
- 44. Ein sehr empfehlenswertes Lehrbuch für Gemüse-, Blumen- und Obstzucht, bas auch verschiebene Konservierungs- und Verwendungs- methoden beschreibt, ist "Krafts Haus- und Ge-

musegarten". Die zehnte erweiterte Auflage, besarbeitet von Fr. Heinzelmann, erscheint im Berslage von Huber & Cie., Frauenfelb. Das Buch ift in jeder Buchbandlung erhältlich. —o—

45. Wenn Schüttsteine einen häßlichen Geruch zeigen, so gieße man einen Topf tochendes Wasser durch die Röhre und unmittelbar nachher eine starte Lösung von übermangansaurem Kali. Dieses Mittel wird dem Uebelstand abhelsen.

... 21 ...

Fragen.

46. Kann mir eine erfahrene Hausfrau mitteilen, ob und wie sich ber Saft von frischen Zistronen ausbewahren läßt? Muß dieser unbedingt mit Zuder gekocht werden, wie 3. B. die verschiesbenen Beerensäfte? Existiert ein Buch, das speziell über das Konservieren von Fruchtsäften Aufschlußgibt? Für gütige Auskunft dankt

Eine Lernbegierige.

- 47. Kann mir eine Leserin mitteilen, wie man wollene Jacquard-Bettdecken amzweckmäßigsten wäscht, ohne ihnen auf irgend welche Art zu schaben? Für guten Rat bankt Abonnentin.
- 48. Kann eine gute Malbowle wirklich nur mit alkoholhaltigem Wein hergestellt werben? Ich möchte meinen Angehörigen gerne hie und da dies Getränk vorsetzen, din aber um ein gutes, alko-holfreies Rezept verlegen. Wer gibt mir ein holches an? Hausmütterchen in E.
- 49. Wie soll ich eine weiß und grün gestreifte flanellbluse waschen, bamit sie nicht filzig wird? Abonnentin.
- 50. Wie verwendet man Zitronenrinde? Als Beigabe beim Kochen und zu Konfekt kann man unmöglich große Mengen verwenden. Zwischen Zuder ausbewahrt, hält sie sich nicht und da ohnedies immer zu viel frische Kinde da ist, hat die Konserve keinen Sinn. Und doch ist es schabe, die Hälste der Zitrone einsach wegzuwersen. Leserin.

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

> Die berühmten Frankenräder



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

Q. B.

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