

Die Gemüse für unsere Kleinsten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **37 (1933-1934)**

Heft 13

PDF erstellt am: **13.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-669228>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Gemüse für unsere Kleinsten. Unsere Kleinen bekommen heute nicht mehr ausschließlich Milch und Mehlsuppe bis sie anderthalbjährig sind und recht gut beißen können — sie werden schon weit früher an eine abwechslungsreichere, die Anforderungen des wachsenden Körperchens weit besser erfüllende Nahrung gewöhnt. Wir geben dem Viermonatskind die ersten Früchte — und mit fünf Monaten gibt's auch schon Gemüse. Freilich muß die Art der Gemüse, ihre Menge und ihre Herstellungsweise den kindlichen Verdauungsorganen angepaßt werden. Als erste Gemüse kommen immer Rüben, Spinat, Tomaten und Kartoffeln in Frage. Wo das Kind schon von Obstessen her daran gewöhnt ist, mit dem Löffelchen zu essen, wird man diese Gemüse überhaupt nie in den Schoppen, sondern gleich als Brei geben. Kann es aber noch nicht gut löffelweise essen, so fügt man zweimal im Tag dem gewohnten Milch- und Schleimschoppen je ein Löffelchen der fertigen Gemüse bei. Man kann auch, um die sehr kleinen Mengen nicht jeden Tag frisch herstellen zu müssen, die käuflichen Gemüsepulver verwenden, die man dem fertigen Schoppen beifügt. Diese in Büchsen erhältlichen, speziell für den Säuglingsbedarf unter äußerst sorgfältiger Kontrolle hergestellten Pulver sind in den Apotheken mit genauen Gebrauchsanweisungen zu haben. Sie ermöglichen sehr oft die Einführung der Gemüse weit besser, als wenn man es gleich mit Frischgemüse machen will, und leisten auch immer dann, wenn der Mutter die Zeit oder die Gemüse zur Frischherstellung fehlen, wertvolle Dienste.

Frische Gemüse werden immer sehr sorgfältig gewaschen — Rüben geschabt und dann kleingeschnitten in möglichst wenig Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb oder hackt sie so fein, daß sie breiartig werden. Nun wird aus wenig Mehl, etwas frischer Butter und dem Abkochwasser des Gemüses oder

auch ein wenig Milch eine kleine Sauce hergestellt, in der man die gehackten Gemüse — es können sehr gut Spinat und Kartoffeln, auch Rüben und Kartoffeln zusammen sein — noch solange unter Umrühren aufwärmt, bis sie eßwarm sind. Tomaten werden durchgedrückt und einem fertigen Kartoffelbrei roh beigemischt. Und nun die Menge. Sobald man über die ersten paar schwierigen Löffelchen hinweg ist, die man anfänglich auch, um sie mundgerechter zu machen, noch mit etwas Zucker bestreuen kann, werden die gekochten Gemüse gewogen und vom gewohnten Schoppen in Abzug gebracht. Ein Halbjähriges, das seine vier Schoppen aus halb Milch, halb Reis- oder Haferabkochung oder Rindermehl erhält, von denen jeder 180 Gramm ist, würde also nun mittags vielleicht 60 Gramm Gemüse und nachher noch 120 Gramm Schoppen bekommen. So rasch als möglich läßt man das Gemüse anwachsen — den Schoppen abnehmen. Sobald Gemüse von 120 Gramm an gereicht werden kann, läßt man den Schoppen ganz weg, verwendet aber nun beim Abkochen der Gemüse etwas Milch in die Sauce. Hin und wieder können bei etwas raschem Ansteigen der Gemüsekost Störungen — namentlich nach Tomaten- oder Spinatgenuß — auftreten, die sich fast durchwegs in Durchfall äußern. Dann gehe man sofort in der Menge zurück, ohne aber ganz auszusehen, gebe aber einen Tag nur Schleimabkochungen ohne Milch und Zucker und nur Kartoffelbrei ohne andere Gemüse. Auch die Früchte sind — um die Störung rascher zu beheben, einen Tag auszuschalten. Zucker kann durch Saccharin (1 Tablette = 1½ Stück Würfelzucker) ersetzt werden. Die Hauptsache ist immer, daß die Gemüse frisch, wenn immer möglich aus Gärten, die wenig oder gar nicht gedüngt werden, und sehr gut gewaschen sind. Wenn man einmal keine Zeit oder kein Gemüse hat, gebe man viel lieber nur Kartoffelbrei oder jenen mit Gemüsepulver.

Der neue Petrolgasherd „HEIDENIA“

Triumph der Technik!

Patente in allen Staaten. Kein Docht, kein Vorwärmen mit Spirit etc., keine Düse, keine Pumpe, keinen Behälter an der Wand, größte Zuverlässigkeit, höchste Leistungskraft. 2 und 3 fl. Pumpenherde, Manuflx, Primus und Optimus, können auf Heidenia umgeändert werden. Verlangen Sie Preisofferte. - 2 Jahre reelle, schriftliche Garantie. Prospekt gratis und franco.

Huber & Furrer
Sulz-Winterthur
(Station Attikon)

Mangel an Munterkeit, Mangel an Kraft!

Wenn Ihre Munterkeit nachläßt, wenn Ihre Arbeit Sie eckelt, wenn das Leben Ihnen eine unerträgliche Last zu sein scheint, dann müssen Sie über Ihre Gesundheit beunruhigt sein. Der seelische Zustand ist ein Spiegelbild des physischen Zustandes, und Depressionen wie die vorgenannten sind meistens ein Zeichen von Blutarmut.

Die Blutarmut macht sich oft gegen Ende des Winters durch häufig auftretende Krankheiten bemerkbar. Die Hauptursache dieser Krankheiten ist in einer Verarmung des Blutes zu suchen. Durch eine Kur mit Pink Pillen, die den Reichtum des Blutes an roten Blutkörperchen und an Hämoglobin vermehren, können Sie rasch geheilt werden.

Das Hämoglobin ist es, das den Sauerstoff der Luft, den Sie einatmen, den verschiedenen Organen zuführt und das auf diese Weise für eine gute Tätigkeit derselben sorgt. Blut, das reich an Sauerstoff ist, stärkt den Organismus und entfacht neue Lebenstätigkeit.

Beginnen Sie noch heute Ihre Kur mit den Pink Pillen. Weil sie das Blut reinigen, geben Sie Ihnen Gesundheit und Spannkraft wieder.

Die Pink Pillen sind zu haben in allen Apotheken, sowie im Depot: Apotheke des Bergues, quai des Bergues, 21, Genf. Fr. 2.— per Schachtel.