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

Band: 10 (1903)

Heft: 7

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: 20.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 14 des „Schweizer Frauenheim“.

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.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 7. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 4. April 1903.

Still geh du deinen stillen Pfad
Und achte nicht des Lohns der Erde;
Froh hoffend streue deine Saat,
Daß sie dereinst gedeihen werde.
Brichst du auch selbst die Früchte nicht
All deiner Sorgen, deiner Mühen:
Die Seligkeit erfüllter Pflicht
Wird dir aus Kampf und Not erblühen.

A. Triebler.

Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt.“

(Nachdruck verboten.)

Sechstes Kapitel.

Rosine geht unter die Modernen und schwärmt für „Maggi“.

Rosine hatte noch so mancherlei auf dem Herzen, das sie aus dem reichen Schatze ihrer Erfahrungen dem jungen Mädchen mitzuteilen gedachte, bevor man wieder an eine neue Art von Gerichten herantreten wollte. Sie benutzte denn auch jeden Anlaß, während mechanischen Arbeiten in der Küche, so beim Gemüsevorbereiten, beim Abwaschen und dergleichen, um Gritli kleine Abhandlungen über diesen oder jenen Gegenstand zu halten.

Heute war eine Haferflockensuppe im Selbstkocher eingestellt und nun schien für Rosine der Augenblick gekommen, daran verschiedene Betrachtungen zu knüpfen. „Siehst du, Kind, diese Haferflocken sind eigentlich noch nicht so lange erfunden. Ich weiß noch wohl, wie mißtrauisch ich sie in Empfang nahm, als mir Frau Professor das erste Paket aus der Stadt mitbrachte und wie ich ihr ziemlich barsch sagte: Ach, nun fangen Sie an unserm guten Hafermues auch noch zu düfteln und mit der verflixten Chemie daran herumzudoktern an! Da erklärte sie mir aber ganz ruhig, wie mancherlei Produkte, wie Hafer, Gerste, Erbsen, Bohnen, Linsen wohl sehr viele Nährstoffe enthielten, aber nicht von jedem Magen verdaut würden.

Ich kann das ganz gut verstehen. Was nützt es uns, daß wir nahrhafte Speisen genießen, wenn unser Körper die Nährstoffe nicht aufnehmen kann und sie unverdaut wieder ausscheidet. Leute, die strenge körperliche Arbeit verrichten, Leute, die sich viel im Freien aufhalten, verdauen eine Hafergrütz-, eine Erbsen- oder Bohnensuppe ganz gut und sind dabei wohlgenährt; aber ein geistig arbeitender Mann, wie unser Herr Professor, oder eine Näherin, die den ganzen Tag sitzt, oder ein Fabrikarbeiter, der bei mechanischer Arbeit stundenlang in geschlos-

senem Raume ohne viel Bewegung zubringt, braucht eine andere Nahrung, eine leichter verdauliche, besser „assimilierbare", wie meine Frau Professor sagt.

Nun sind aber gerade die Hülsenfrüchte und manche Getreidesorten für unsere Ernährung sehr wertvolle und dabei billige Produkte und wir dürfen der Nahrungsmittelindustrie dankbar sein, daß sie sich bemüht, dieselben in leichter verdaulicher Form darzubieten. Die Chemie, der ich sonst nicht grün bin, wie du weißt, hat dabei in den seltensten Fällen etwas zu tun, sondern Hitze und Dampf übernehmen einen Teil der Arbeit, welche sonst dem Magen zufällt, die schwer löslichen Zellen werden aufgeschlossen und so für den Körper aufnahmsfähiger gemacht. In den großen Fabriken werden die Getreidearten und Hülsenfrüchte derart präparirt und in Form von Mehlen und allerlei Mischungen wie in den „Suppenrollen" angeboten. Diese präparirten oder „diastäsirten" Nahrungsmittel sind Kinder der Neuzeit. Wir dürfen sie aber, namentlich von anerkannt vertrauenswürdigen Firmen, wie unser großes Schweizerhaus Maggi, das bald in allen Ländern der Welt Fabriken und Filialen besitzt, getrost verwenden. Neben der leichtern Verdaulichkeit besitzen sie auch den Vorzug, in viel kürzerer Zeit gar gekocht zu sein. Da kann eine Hausfrau in 20 Minuten z. B. eine schmackhafte Erbsensuppe herstellen, anstatt schon am Abend vorher die Erbsen einzuweichen und am Morgen drei bis vier Stunden zu kochen. Dasselbe gilt von dem Linsen- und Bohnenmehl und namentlich auch von den Haferpräparaten.

So bin ich aus einem ungläubigen Thomas nun eine überzeugte Anhängerin dieser modernen Nahrungsmittel geworden, namentlich seit Frau Professor selbst einmal in der Fabrik von Maggi in Kempttal zugesehen hat, wie da alles auf's reinlichste zugeht und wie diese Mehle alle zubereitet und die Suppenrollen fabriziert werden. Ganz interessant soll auch das Dörren von Gemüsen sein zu der „Julienne", die wir im Winter gerne zu Suppen gebrauchen. Da werden vierzehn verschiedene Gemüse dazu verwendet. Du weißt ja, welch' hohen Wert für unsere Gesundheit die Gemüse haben und deshalb sind diese Gemüsesuppen und auch gedörrte Gemüse als Beilage zum Fleisch oder als selbständige Gerichte bei der Ernährung wohl zu beachten. Beim Dörren gehen weder das Aroma noch Nährstoffe verloren, sondern es dünstet lediglich das Wasser ein. Dieses kann durch Einweichen und Kochen wieder zugesetzt werden.

Und erst die Suppenwürze, das bekannte „Güßchen Maggi"! Wer mir vor Jahren gesagt hätte, daß ich, die Rosine Deubelbeiß, in jede Suppe, in jede Sauce und in jedes Gemüse so ein paar Tropfen braune Mixtur schüttete, bevor ich sie zu Tische gebe, den hätte ich für verrückt erklärt. Und heute tue ich es — und ich weiß, daß diese Zugabe mir schon oft hohes Lob eingetragen hat. Nicht daß man deshalb weniger sorgfältig zu kochen braucht und verdorbene Gerichte etwa mit Maggi kurieren kann; nein — aber so einen feinen pikanten Geschmack, der sonst einfach nicht hineinzubringen ist, den erhalten alle Speisen durch einen ganz kleinen Zusatz dieses Elixirs. Und weil diese Würze wiederum Pflanzenextrakt ist, nach den wissenschaftlichen Proben seitens der Gelehrten Nährsalze und Eiweißsubstanzen enthält, so ist diese Zufuhr auch für unsere Ernährung und namentlich für die Erfrischung unseres Blutes und damit für die Hebung des Allgemeinbefindens von Bedeutung. Schwächliche Personen fühlen sich nach dem Genusse eines mit Maggi gewürzten Gerichts angenehm angeregt. Aber, da heißts aufpassen, Kleine, beim Gebrauch! Ein „Güßchen Maggi" ist buchstäblich so zu nehmen, daß man auf 1/2 Liter Suppe, Sauce oder Gemüse höchstens 15 Tropfen rechnen darf, was auf 5 Liter erst einen Theelöffel voll und auf 20 Liter einen Eßlöffel voll ausmacht. Nur bei ganz sparsamem Gebrauch ist der Geschmack wirklich fein und bleibt fortgesetzt angenehm. Nimmt man zu viel, so ist das Uebermaß hier doppelt verderblich und widert rasch an. Daß Maggi durch das Mitkochen seinen Geschmack einbüßt, habe ich dir schon gesagt — also immer erst beim Anrichten zusetzen. Alle Salate verbessert man ungemein, wenn der Salatsauce, d. h.

dem Oel, Essig und Senf noch ein Güßchen Maggi zugesetzt wird. —

Damit aber diese Verbesserungsmanier das Haushaltungsbüdget nicht allzusehr belastet, kann man diese Maggiwürze am vorteilhaftesten in größerer Quantität kaufen. Es kommen Literflaschen davon in den Handel zum Preise von 8 Fr. Aus dieser großen Flasche füllt man jeweilen eine kleine zum Gebrauch ab und setzt dieser den „Würzesparer" auf; das ist ein Korkring mit einem kleinen Glasröhrchen, das den Inhalt tropfenweise austreten läßt. Dieser Pflanzenextrakt ist sehr haltbar und kann auch angebrochen jahrelang aufbewahrt bleiben. Wir gebrauchen z. B. per Jahr nicht einmal 2 Liter und wenn ich bedenke, wie viel ich damit an Fleischbrühe spare und wie schmackhaft und anregend ich unsere Küche damit zu machen weiß! Ja, ja, es lebe das „Güßchen Maggi"!

Noch einmal zum Kapitel Thee.

In Vervollständigung des kürzlich in diesem Blatt erschienenen Artikels über Thee, der nur von Thee aus China und Japan handelt, teilen wir den Lesern folgendes mit.

Vor 40 Jahren kam noch all nach Europa verschiffter Thee von China und war ziemlich teuer, da er keine Konkurrenz zu fürchten hatte. Dies änderte sich bedeutend, seit Thee auch auf dem indischen Festlande und auf der Insel Ceylon, auf letzterer an Stelle des durch eine Krankheit zu Grunde gegangenen Kaffee, gepflanzt wird. Die Preise für Thee sind jetzt so niedrig, daß auch der Minderbemittelte sich dieses erfrischenden Getränkes erfreuen kann. Mittlerweile hat sich auch der Geschmack der hauptsächlich Thee trinkenden Völker derart geändert, daß an Stelle des schwachen chinesischen Thees der gehaltvolle Thee von Indien und Ceylon fast ausschließlich getrunken wird. Indien verschiffte im Jahre 1902 mehr als 100 Millionen Kilogramm, Ceylon 66½ Millionen Kilogramm. Der indische Thee schmeckt im allgemeinen etwas herbe, derjenige von Ceylon dagegen sehr angenehm, indem er die Vorzüge des indischen und chinesischen in sich vereinigt, ohne ihre Nachteile zu haben. — Eine sehr gute Sorte Thee ist auch diejenige von Java, doch steht dieselbe quantitativ bedeutend zurück und geht meist nach den Niederlanden. Japan-Thee, der bei uns fast unbekannt ist, ist gering von Qualität.

In fast allen hier genannten Ländern wird auch grüner Thee zubereitet, der bekanntlich von derselben Pflanze stammt. Während schwarzer Thee einer Gärung unterworfen wird, wodurch ein Teil der Gerbsäure in Zucker verwandelt wird, fällt diese Gärung beim grünen Thee weg. Er ist daher aufregender und weniger wohlschmeckend als schwarzer Thee, wird aber doch von manchen, wenigstens in der Mischung mit schwarzem Thee, gerne getrunken.

Der Theeverbrauch in der Schweiz ist noch verhältnismäßig klein. Auf den Kopf der Bevölkerung trifft es nur 90—100 Gr. im Jahr und auch dies zum Teil nur in Folge der großen Fremden-Industrie.

Carl Oßwald in Winterthur.

Die Behandlung schwachsinniger Kinder im Elternhause.

Von Wilh. Wölkerling.

Es ist eine eigentümliche Erscheinung, daß in manchen Familien nicht alle Kinder in geistiger Beziehung auf gleicher Höhe stehen; vielmehr machen sich häufig in der Veranlagung derselben bedeutende Unterschiede bemerkbar und bisweilen kommt es sogar zu leichten Graden eines intellektuellen Defektes. Man nennt diese Krankheit, denn um eine solche dreht es sich in dem Falle, Schwachsinn. Dieser Zustand darf nicht mit dem Blödsinn verwechselt werden, da letzterer jede Bildungsfähigkeit des Individuums ausschließt, ersterer aber mehr oder weniger heilbar ist. Gerade den Schwachsinnigen wenden die Aufsichtsbehörden und pädagogischen Kreise zur Zeit ganz besonderes Interesse zu und man hat verschiedene wirkungsvolle und nutzbringende Maßnahmen zu deren Förderung getroffen. So gab es im vorigen Jahre in 82 deutschen Städten schon 98 Hilfsschulen mit 326 Klassen und 7000 Kindern; auch

in der Schweiz wird für die Schwachsinnigen viel getan. Im Hause geschieht aber für diese doppelt bildungsbedürftigen Wesen vor dem schulpflichtigen Alter bis jetzt fast gar nichts, trotzdem die Eltern in jedem Falle höchst segensreich wirken könnten.

Geistig mangelhaft veranlagte Kinder haben nicht gerade körperliche Gebrechen, verraten sich aber oft schon äußerlich durch ungenügende Ausbildung der Gliedmassen und der Sinne, durch einen schleichenden, langsamen, unsicheren Gang, durch die Schlaffheit der Muskeln und durch Abgestumpftheit und Gleichgiltigkeit im Gesichtsäusdruck. Am liebsten suchen sie die Einsamkeit auf, wo sie sich unbeobachtet fühlen.

Seine Entstehung kann der Schwachsinn in verschiedenen Ursachen haben. Ist er von den Eltern auf die Kinder vererbt, so dürfte dessen Heilung auf besondere Schwierigkeiten stoßen; im allgemeinen entstammt derselbe jedoch unglücklichen Zufällen, verschiedenen Kinderkrankheiten, wie Scharlach, Masern, Keuchhusten, Zahnkrämpfen, dem Alkoholismus der Eltern oder auch einer falschen, ungenügenden Ernährung. Hieraus erhellt schon, daß die Eltern von schwachsinnigen Kindern nicht blos auf deren geistige Entwicklung, sondern in erster Linie auf eine verständige Hygiene des Körpers zu achten haben.

Obenan steht also die Ernährungsfrage. Leicht verdauliche, zweckentsprechende Kost ist das erste Heilmittel. Durch sie erlangt der Körper Kräfte, werden ihm Stoffe zugeführt, die zum Aufbau von Muskeln und zur Festigung der Knochen dienen. Um diese nun weiter zu stärken und zu pflegen, ist ein möglichst häufiger Aufenthalt in gesunder, staubfreier, ozonreicher Luft unbedingt nötig und für fortwährenden Gebrauch der Gliedmassen zu sorgen. Springen, Laufen, Tanzen sind hierzu besonders empfehlenswerte Mittel. Regelmäßige Bäder beschleunigen den Blutumlauf, regen zum Appetit an und tragen überhaupt zum Wohlbefinden bei. Nicht genug aber kann das Turnen betont werden. Dasselbe kräftigt die Muskeln und stählt die Sehnen. Die Freude des Gelingens der einzelnen Uebungen ermuntert zu neuer Tätigkeit, lehrt auf Gefahren achten und festigt den Mut und das Zutrauen zu sich selbst. Wem ein Garten oder Hof zur Verfügung steht, der versäume nicht, solchen Kindern, aber auch den gesunden, ein Turngerät aufstellen zu lassen; im Notfall genügt schon eine Schaukel oder ein Schwebereck an den Türpfosten der eigenen Wohnung.

Von Wichtigkeit ist, bei dem Schwachsinnigen überhaupt, freudige Stimmungen zu erwecken, wodurch auch die Scheu vor anderen Menschen schwindet und die Lust am gesellschaftlichen Leben genährt wird. Dazu eignet sich als vorzüglichstes Mittel das Spiel. Sind Geschwister in der Familie vorhanden, so bedarf es in dem Falle nur der Beaufsichtigung oder Leitung durch die Eltern; wo diese aber fehlen, müssen Vater oder Mutter persönlich mitwirken und der Erfolg wird nicht ausbleiben. Auch die Musik im allgemeinen übt einen heilsamen Einfluß aus. Wie strahlt des Kleinen Gesicht, wenn er der blinkenden Trompete den schnarrenden Ton entlockt, auf der Trommel die Schlägel rührt oder die niedlichen Liedchen der Mutter nachzusingen versucht! Nach und nach, immer noch in der Form des Spieles, gewöhne man derartige Kinder an eine zielbewußte, regelrechte Beschäftigung, denn nichts wirkt störender, als Langeweile oder stilles Hinbrüten. Als Material sei hier der verschiedenen Arten von Baukästen und der Fröbel'schen Beschäftigungsspiele Erwähnung getan.

Alle die angeführten Maßnahmen haben den Zweck, eine gesunde, natürliche Entwicklung des Körpers im Elternhause zu erzielen. Die geistige Ausbildung muß dagegen den Erziehungsinstituten überlassen bleiben. Freilich mögen Eltern dabei bedenken, daß die allgemeine Schule nicht die richtige Pflegestätte für schwachsinnige Kinder ist, da ihnen dort nicht die gehörige individuelle Berücksichtigung werden kann, welcher sie durchaus bedürfen. Dieselben sind am besten in für sie bestimmten Schulen aufgehoben, in denen ihnen zielbewußte Pflege, Erziehung und Unterricht zu teil wird, in welchen sich ihnen auch hinreichend Gelegenheit bietet, technische Geschicklichkeiten anzueignen, um im späteren Leben ebenfalls ihrem Erwerb nachgehen zu können.

Haushalt.

Das Waschen aller Holzteile (Wände Türen ꝛc.) in Wohnungen, die jetzt der Frühjahrsreinigung unterworfen werden, läßt sich gut bewerkstelligen, wenn man die sogenannte Malerlauge (Natronlauge) dazu verwendet. Man rechnet auf 1 Liter gut warmes Wasser eine Zugabe von 1 Theelöffel voll von der Lauge, einer scharfen, giftigen Flüssigkeit, die in Apotheken und Droguerien erhältlich ist. Man lasse sich jedoch nicht dazu verleiten, mehr davon zu nehmen, als angegeben, da die Lauge schließlich auch die Farbe angreifen und den Händen der Putzfrau allzustark zusetzen könnte. So wie so soll die Wascharbeit mittelst der Natronlauge nie von Personen besorgt werden, die offene Hände oder kleine Wunden irgend welcher Art daran haben. Man wäscht Wände und Türen ꝛc. mit einem wollenen Tuche und dieser Flüssigkeit ab und reibt mit einem in lauwarmem Wasser (ohne Zusatz) ausgerungenen Waschleder nach. Es entsteht darauf ein sehr schöner Glanz.

Feuchte Wohnräume in neugebauten Häusern sollte man während des Sommers völlig austrocknen, andernfalls kann man sich die langwierigsten Krankheiten zuziehen. Das Austrocknen geschieht durch reichliches und ausgiebiges Lüften bei trockenem Wetter, durch Herstellen von Zugluft, Hereinlassen der Sonnenstrahlen und bei trübem, feuchtem Wetter durch Heizen. Die größeren Möbel sollten nicht dicht an der Wand stehen, damit die Luftzirkulation nicht behindert wird. Auf diese Weise kann man eine feuchte, ungesunde Wohnung am schnellsten und billigsten trocken bekommen, während die Herbst- und Wintermonate einen größeren Aufwand an Heizmaterial benötigen würden, ohne daß der Zweck so vollkommen erfüllt werden könnte. Prakt. Wegw.

Das Reinigen von Wachstuch. Beschmutztes Wachstuch reinigt man am besten mit Quillajarindenwasser und spült darauf mit klarem Wasser nach. Ist das Tuch sehr verunreinigt, so nimmt man einen mit Terpentin oder Petroleum befeuchteten Wolllappen und reibt die Fläche gründlich damit ab.

Weisse Wollsachen aufzufrischen. Vergilbter weißer Flanell, weiße Kinderkleider ꝛc., die durch Liegen gelb geworden sind, frischt man auf folgende Weise wieder auf. 250 Gr. beste Marseillerseife wird in 10 Liter lauwarmem, weichem Wasser aufgelöst und 50 Gr. Salmiakgeist zugesetzt. Darin weicht man die vergilbten Sachen ein, drückt sie nach einiger Zeit gut darin herum, ohne sie zu reiben, und wäscht sie dann in reichlich lauem Wasser aus. Man kehrt die linke Seite nach außen, hängt sie zum Austrocknen auf, indem man noch ein weißes Tuch überlegt, und plättet nachher diejenigen Stoffe, die das Plätten vertragen, sorgfältig unter weißen Tüchern aus.

Küche.

Kochrezepte.

Suppe mit Eiergelee. Für sechs Personen quirlt man 4—5 ganze Eier in 1/4 Liter kalte Milch oder Fleischbrühe, würzt dieselben mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß und stellt den zugedeckten Topf mit dieser Masse in ein Kasserol mit kochendem Wasser, welch letzteres so hoch stehen muß als die Eiermasse in dem Topf. Hierauf rückt man das Kasserol so, daß das Wasser nur ganz leise fortkocht, und läßt den Topf ungefähr 3/4 Stunden darin stehen, bis die Masse zu einer lockeren Gelee geronnen ist. Diese zerschneidet man in gleichmäßige Stückchen und legt sie in die Fleischsuppe, in die man außerdem noch Spargel, Blumenkohl, geschnittenes Hühnerfleisch u. s. w. geben kann.

Hal à la reine. Man läßt zwei Liter Wasser mit einer reichlichen Obertasse Weinessig, einem Theelöffel Salz, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und einem Stück Muskatblüte eine Stunde lang kochen, legt die abgehäuteten Aalstücke dann hinein und siedet sie langsam weich, nimmt sie heraus, trocknet sie ab, legt sie in geschmolzene Butter mit feingehackter Petersilie, gehackten Champignons und etwas Zitronensaft und läßt sie so zehn Minuten heiß stehen, ohne zu kochen, worauf man sie in dieser Sauce serviert.

Gedämpfte Tauben. Die gesäuberten und dressierten Tauben werden in ein Kasserol mit reichlich frischer Butter gelegt, über mäßigem Feuer unter öfterem Umwenden von allen Seiten hellbraun gemacht und herausgenommen, während man zwei Löffel Mehl in dem Fett hellgelb schwitzt und dasselbe mit 1/2 Liter Fleischbrühe verkocht. Man legt die Tauben nun aufs neue in diese Brühe, fügt etwas Salz, ein Kräuterbündelchen und ein wenig Wurzelwerk bei und dämpft die Tauben gut zugedeckt ganz langsam vollends weich, seiht die Brühe durch, entfettet sie und benützt sie zur Bereitung einer Sauce. Oder man kocht in Butter gedünstete Champignons, grüne Erbsen, in Wasser gekochten Spargel oder Blumenkohl nochmals damit durch, um sie als Gemüse zu den Tauben zu geben, die man halbiert oder in Viertel teilt und beim Anrichten rings um die in der Mitte aufgehäuften Gemüse legt.

Marinierte Kalbsnuss. Die von einer gut abgelegenen Keule abgetrennte Nuß wird gehäutet, geklopft, gespickt und in einem irdenen Gefäß mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 2 bis 3 Chalotten, einem Bündelchen Petersilie, Salz, Pfefferkörnern, dem Saft einer Zitrone und drei Eßlöffeln Speiseöl mariniert; man läßt sie vierundzwanzig Stunden unter öfterem Umwenden in der Marinade liegen, dämpft sie in einem mit Butter bestrichenen Kasserol mit etlichen Speck- und Schinkenscheiben, einigen Stückchen Wurzelwerk und sehr wenig Gewürz (zuerst eine Viertelstunde blos in der Butter) und gießt dann Fleisch-

brühe nach, glasiert sie mit der allmählich einkochenden Brühe und gibt eine Pfeffergurken-Sauce oder Mixed pickles dazu.

Ziegen-Koteletten nach französischer Art. Nachdem man die Koteletten eines jungen, gutgemästeten „Gitzi" sauber zugeschnitten, geklopft, mit Pfeffer und Salz gewürzt hat, werden vier Zwiebeln feingehackt, in Butter weichgeschwitzt und mit einem Löffel Mehl verrührt, mit Milch zu einem dicken Brei verkocht, gesalzen und mit zwei bis drei Eidottern so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Kasserol ablöst. Man bestreicht nun die eine Seite der Koteletten fingerdick damit, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um, legt sie mit der gefüllten Seite nach oben in eine Pfanne mit reichlicher Butter, begießt sie mit derselben und läßt sie dunkelgelb braten, um sie mit einer pikanten Sauce anzurichten.

Gefüllte Eier. Sechs hartgesottene Eier werden in Wasser abgekühlt, geschält und der Länge nach geteilt; die Dotter nimmt man heraus und zerreibt sie mit 60 Gr. Butter, einem halben, in Milch geweichten Mundbrot, zwei frischen Eidottern und vier feingehackten Sardellen, ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz, füllt die gekochten Eierhälften gehäuft damit an, betröpfelt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, streicht den Rest der Farce, mit etwas saurem Rahm vermischt, auf eine flache Schüssel, stellt die Eier darauf, bedeckt sie mit einem butterbestrichenen Papier und läßt sie auf einem Dreifuß in einem mäßig heißen Ofen hellbraun backen; man gibt sie als hors d'oeuvre nach der Suppe. Die Fülle läßt sich nach eigenem Geschmack vielfach abändern und man kann sie aus den harten nebst einigen frischen Dottern, in Milch geweichter Semmelkrume, saurem Rahm und feingehacktem Fischfleisch, oder statt dessen Champignons, Trüffeln oder Krebsschwänzen, auch ganz einfach nur mit Petersilie, Schnittlauch, Estragon und anderen feinen Kräutern bereiten.

Gebackene Eier. Soviel Eier, als man zur Garnierung um eine Gemüseschüssel bedarf, werden einzeln nach und nach in eine Obertasse oder Schöpfkelle geschlagen, mit ein wenig Salz bestreut und dicht über dem Kasserol in heiße Schmelzbutter gegossen, worauf man rasch mit einem Blechlöffel das Eiweiß nach oben über dem Dotter zusammenzieht, das Ei auf beiden Seiten dunkelgelb backen und nach dem Herausnehmen auf Löschpapier abtropfen läßt.

Spinat à la comtesse. Der gut gelesene, von den Blattstielen abgestreifte Spinat wird in siedendem Salzwasser flüchtig überkocht, mit frischem Wasser gekühlt und nach gehörigem Ablaufen gehackt; hierauf rührt man 200 Gr. frische Butter zu Schaum, setzt nach und nach vier hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und den Spinat hinzu, verrührt alles über gelindem Feuer bis fast zum Kochen, gießt etwas kräftige Fleischbrühe an, würzt das Gemüse mit Salz und Macis, und garniert es beim Anrichten mit Scheiben von gebackener Kalbsmilch, Fricadellen, Saucischen und dergleichen.

Osterflade mit Brot. Für 6 bis 7 Personen. Man übergieße die gehackten Brosamen von zwei geschälten eintägigen 5 Centimes-Wecken mit zwei Deziliter Milch. 125 Gramm geriebene Mandeln und 125 Gr. Zucker verrühre man mit 6—8 Eigelb, füge 60 Gr. Rosinen, 65 Gr. Weinbeeren und 4 Deziliter Rahm oder Milch, das Brot und dann zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. — Man lege diese Fülle in eine mit Teig belegte Form, bestreue sie mit Zucker und backe sie 3/4 Stunden bei mittlerer Hitze.

Basler Kochschule.

Feine Schenkeli. 250 Gr. gestoßener Zucker wird mit vier Eiern (eines nach dem andern hinzugegeben) schaumig gerührt, dann gibt man nach Belieben ein Gläschen Kirschwasser, die fein abgelöste Schale einer halben Zitrone und zwei gehäufte Messerspitzen Backpulver dazu, sowie 125 Gramm flüssig gemachte frische Butter. Diese Masse wird während einer Viertelstunde gerührt und geklopft unter Hinzugabe von 500 Gr. Mehl. Der Teig darf nicht zu dick sein. Nun werden fingerlange 1 Centimeter dicke Würstchen daraus gerollt und in schwimmender Butter goldgelb gebacken.

Gänseblümchen.

Gesundheitspflege.

Vergiftungen durch Oleander sind keine Seltenheit, das Publikum weiß jedoch noch viel zu wenig davon. Man hüte sich möglichst, in zu nahe Berührung mit Blättern und Blüten der Pflanze zu kommen und sorge hauptsächlich dafür, daß Kinder den schädlichen Einflüssen nicht ausgesetzt sind. Kopfweh, Uebelkeit, langsamer Puls sind die Anzeichen der Oleander-Vergiftung. Die Töpfe sollten auf Balkonen und Veranden so gestellt sein, daß sie möglichst von der frischen Luft umspielt werden können.

Gartenbau.

Gartenkalender für den Monat April. Der April ist der Pflanz- und Säemonat par excellence. Man pflanzt frühe und mittelfrühe Kartoffeln, alle überwinterten Kohlarten, Kopfsalat, Meerrettig, sät frühe, mittelfrühe und späte Erbsen, Sommerendivien, Spinat, Mangold, Runkeln, Artischoken, Sommerrettige 2c. Ende des Monats werden an geschützten Stellen Buschbohnen gelegt. Man sorge dafür, daß die bepflanzten Beete locker und unkrautfrei bleiben. Frühbeete bedürfen oftmaliger Lüftung, müssen bei großer Wärme beschattet und rechtzeitig begossen werden. Die jungen Pflanzen der Treibgurken, sollten, um Seitentriebe zu erhalten, über dem dritten Blatte gestutzt werden. — Auch im Blumen

garten müssen Beete und Gruppen eingeteilt und zur Bepflanzung hergerichtet werden. In Töpfen überwinterte Nelken werden gepflanzt, sowie auch nicht angetriebene Georginenknollen, Ferrarien, Gladiolen. Sommergewächse, die keiner Vorkultur bedürfen, wie Reseda, Centaurea, Delphinium, Portulak 2c., werden auf Beete und Rabatten ausgesät. Beete mit blühenden Tulpen, Hyazinthen, Crokus 2c. sind vor starken Witterungseinflüssen zu schützen, damit der Flor lange erhalten bleibt.

Die Sommerblumen, welche früher jeden Garten schmückten, findet man jetzt leider zu wenig benutzt. Der Grund hiefür dürfte vielfach in der Unkenntnis der verschiedenen Sorten zu suchen sein, denn der geringe Preis und die leichte Anzucht bilden kein Hindernis, die so dankbaren und mannigfaltigen Blumen anzupflanzen. Genannt seien hier nur die verschiedenen Astern, Calliopsis, Centaurea, Clarkia, Delphinium, Nelken, Gaillardia, Helianthus, Iberis, Lathyrus, Linum, Lupinus, Salpiglossis, Scabiosen, Zinnien usw. Diese sind sämtlich leicht heranzuziehen und außerordentlich dankbar im Blühen. Wechselt man alljährlich ab, dann kann man seinem Garten in jedem Jahre ein neues, verändertes Aussehen geben, ohne große Kosten aufwenden zu müssen.

Tierzucht.

Zur Bienenzucht gehört auch eine richtige Buchführung, um jederzeit eine klare Uebersicht über die wichtigsten Punkte des Betriebs zu haben. Jeder richtige Züchter führt ein Wirtschaftsbuch, dessen Ausführlichkeit ganz von dem Grade des Interesses für die Sache, von der verfügbaren Zeit und von den Sonderwünschen des einzelnen abhängen. Auf jeden Fall wird dieses Wirtschaftsbuch jährliche Einzelverzeichnisse und eine Uebersichtstabelle enthalten. Solche Einzelverzeichnisse können sein: 1. Ausgaben, 2. Einnahmen, 3. Verzeichnis der Bienenvölker, 4. Schwarmtabelle, 5. Einwinterungstabelle, 6. Auswinterungstabelle, 7. Uebersichtstabelle über Witterung und Flugtage u. a. m. Auch das jährlich ein oder mehreremal neu aufzustellende Inventar bildet ein Einzelverzeichnis. In der Jahres-Uebersichtstabelle sind folgende Punkte von besonderem Interesse: 1. Ausgewinterte Stöcke, 2. Zahl der Schwärme a) Naturschwärme, b) Kunstschwärme, 3. gekaufte Völker, 4. verkaufte Völker, 5. vereinigte Völker a) im Frühjahr, b) im Herbst, 6. Honigernte, 7. Wachsernte, 8. Ausgaben, 9. Einnahmen, 10. Bilanz, 11. Art des Bienenjahres und Haupttrachtzeiten, 12. Gesamtwert des Bienenstandes am Ende des Jahres, 13. Verzinsung des Anlagekapitals, 14. eingewinterte Völker. Ein Inhaltsverzeichnis eines Wirtschaftsbuches, das sich für jeden Imker eignet, läßt sich nicht aufstellen. Das ist Sache des Geschmackes und der freien Zeit. Das kann aber getrost behauptet werden: Solche Tabellen bilden noch nach Jahren viel des Belehrenden und Interessanten. Prakt. Wegw.

Frage-Ecke.

Antworten.

17. Das in Nr. 5 angegebene Rezept: **Zitronensirup** enthielt eine unrichtige Angabe, es bedarf zu den übrigen Zutaten 8 Pfund (nicht 800 Gr.) Zucker, wenn der Sirup gelingen soll. A. W.

17. Benützen Sie, wenn Sie einen feinen **Zitronen-** oder **Orangensirup** wollen, auch nachstehendes Rezept: 2 Kilogr. Zucker reibt man an 6—8 Zitronen oder Orangen ab, zerkleinert ihn und gibt ihn in ein Geschirr, gießt 1½ bis 2 Liter kaltes Wasser darüber. Dann läßt man alles an kühlem Orte 2 Tage stehen, rührt gut um und stellt es wieder 1 Tag bei Seite. Am dritten Tag löst man in wenig lauwarmem Wasser 25 Gr. Zitronensäure auf, gießt dies zu dem Sirup, filtriert die Flüssigkeit und füllt sie in Flaschen, welche gut verkorkt werden. Abonnentin.

21. Ihnen ist jedenfalls am besten gedient mit **„Gritli in der Küche“**, II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt“ von Frau E. Coradi-Stahl. Nach den ersten Kapiteln zu schließen, finden Sie da die gewünschte Belehrung so angenehm unterhaltend geschrieben, daß Sie gar nicht merken, daß Sie's mit trockener Wissenschaft zu tun haben. Das Büchlein wird gewiß überall willkommen sein und wird uns wohl bald durch sein Erscheinen erfreuen. Haushaltungslehrerin.

22. Die gewünschten **Maggirollen** finden Sie ohne Zweifel in den ersten Comestiblesgeschäften. Fragen Sie in Zürich einmal an bei Eggerling, Münstergasse, Feller-Villiger, Strehlgasse, Beckert-Imfeld, Zähringerstraße. B.

26. Die Firma Fritz Marti in Winterthur ist ein bekanntes, altrenommirtes Geschäft, durch welches Sie **landwirtschaftliche Gerätschaften** sehr vorteilhaft beziehen können. B.

28. Wenn die **Rotweinflecken** in einer **Plüschtischdecke** so zahlreich sind, daß sie gut ins Auge fallen, würde ich Ihnen raten, den Gegenstand lieber der chemischen Waschanstalt zu übergeben, Sie könnten sonst mehr verderben, als nützen mit selber vorgenommener Reinigungsprozedur. Hausfrau in E.

28. **Rotweinflecken** entfernt man in der Regel leicht durch Ausreiben in Spiritus; in Ihrem Falle versuchen Sie es mit Betupfen der Stellen. Der Fleck darf jedoch vorher nicht mit Wasser in Berührung gekommen sein. Frau A.

29. Die **Vorhangwäsche** ist bei uns gar keine große Angelegenheit mehr, da wir dieses Geschäft mittels der so außerordentlich praktischen **Waschmaschine Flury-Roth,** Zürich III, spielend leicht bewältigen. Da Sie aber jedenfalls nicht glückliche Besitzerin einer solchen sind, will ich Ihnen beschreiben, wie man die Reinigung sonst vornehmen kann.

Gleich nach dem Abnehmen müssen die Vorhänge ausgestaubt und in reinem kalten Wasser eingeweicht werden. Am andern Morgen nimmt man sie heraus und spült sie so lange in kaltem Wasser, bis dieses klar bleibt. Darauf schwenkt man die Vorhänge tüchtig in lauwarmem Seifenwasser, das aus Terpentinseife bereitet ist, brüht sie mit heißem Seifenwasser auf und läßt sie darin ½ Stunde stehen. Das Reiben und Klopfen muß vermieden werden. Nun werden sie in demselben Wasser noch einmal leicht durchgewaschen und in den Kessel getan. Man gießt jetzt klares, kaltes Wasser darauf und macht schwaches Feuer darunter, daß die Wäsche zieht und nicht kocht. Man muß sie aber rühren, damit sie nicht an den Boden des Kessels kommen. Nach 10 Minuten zieht man sie heraus und wringt und spült sie. Crême-Vorhänge werden nicht geblaut, sondern nach dem Spülen gleich gestärkt. Aus der Stärke wringt man sie tüchtig und hängt sie dann auf. Sind sie trocken, sprengt man sie ein, zieht sie der Länge nach gerade, legt sie glatt zusammen und rollt sie. Dann werden sie geglättet. Die Stärke nimmt man zur Hälfte weiß, zur Hälfte crême, das gibt eine sehr schöne Farbe. Beide Sorten werden zusammen mit kochendem Wasser aufgebrüht. Und nun machen Sie einen Versuch! Hausmütterchen.

30. Der „Schweiz. Obstbauer" hat s. Z. seinen Lesern untern andern auch nachbezeichnete **Schlinggewächse** empfohlen. Vielleicht machen Sie davon Gebrauch und schmücken Ihren Balkon mit der einen oder andern der erwähnten Pflanzen.

Die Coboea scandens ist eine der raschwachsendsten. Sie bildet Ranken von 6—10 Meter in einem Jahr und blüht glockenförmig, weiß oder blau, von Ende Juni bis zum Frost.

Cajophora laterita (orangefarbige Loase) empfiehlt sich für freistehende Stellen. Stengel und Blüten stechen bei der Berührung. Länge 2—5 M.

Maurandia Barcleyana hat violettrosa Blüten, epheuähnliche Blätter und erreicht eine Länge von 2—5 Metern. Sehr zierlich.

Lathirus odoratus (wohlriechende Wicke) eignet sich besonders zur Bekleidung kahler Wände und Gitterwerk. Schmetterlingsblüten, weiß, rosa und violett. Höhe 1—2 Meter.

Humulus japonicus fol. vor., buntblättriger Hopfen, sehr effektvoll und rasch wachsend.

Mina lobata, neue Art Schlingpflanze, sehr hübsche Belaubung, Blüten gelb und rot. 2—4 Meter lang.

Eine der zierlichsten Schlingpflanzen ist Philogine suavis, sie wird 3—8 Meter lang. Kleine Blüten und Blätter, weiß und wohlriechend.

31. Der von Mäusen geplagten Fragestellerin zur Antwort, daß **Pfeffermünze zur Vertreibung der Mäuse** die richtige Pflanze ist. Wo z. B. kleine Bündel Pfeffermünze zwischen die Korngarben gelegt werden, gehen keine Mäuse darüber, auch in Kästen, wo frische Pfeffermünze gelegt wird, lassen sie sich nicht sehen. Ein Landwirt halte immer ein kleines Beet Pfeffermünze im Garten zu diesem Zweck. Eine Abonnentin.

Fragen.

32. Die **Zwischenarbeit** unserer Jungmannschaft gibt bei uns oft Anlaß zu Meinungsverschiedenheiten. Darf man denn 8—10-jährige Kinder, die sozusagen keine Schulaufgaben haben, wirklich nicht mit Haus- und leichtern Land- und Gartenarbeiten beschäftigen? Ich finde, das schadet ihnen nicht, meine Frau aber behauptet, die Zeit vor und nach der Schule sollen sie blos zur Erholung, zum Spielen gebrauchen können. Ich möchte nun gerne wissen, was andere vernünftige Eltern davon halten. Landwirt in K.

33. Ich habe einen mit dem sogenannten Filin bestickten **Tischläufer** gewaschen, nun sind mir aber die Farben ausgelaufen. Weiß mir nun wohl eine Mitabonnentin Rat, wie man die häßlich bunten Ränder beseitigen kann? Wie soll man überhaupt solche Sachen in der Wäsche behandeln? Abonnentin in Z.

34. Es sollen verschiedene erste **Frühlingsblumen** gedörrt als Thee sehr erfrischend und gesund sein. Wer sagt mir, welche gesammelt werden müssen, wie man sie zu trocknen und später als Getränk zuzubereiten hat?

Tochter vom Lande.

35. Welches erfahrene Hausmütterchen sagt mir, wie viel **Küchenwäsche** man für einen einfachen bürgerlichen jungen Haushalt anzuschaffen hat? Unerfahrene.

36. Welche Gemüse sind für einen schwachen Magen am zuträglichsten? Mein Mann hat immer **Verdauungsbeschwerden** und so muß ich beim Kochen immer möglichst auf sein Uebel Rücksicht nehmen. Gemüse ißt er aber sehr gern. Ist vielleicht eine besondere Zubereitungsart zu empfehlen? Besorgte Gattin.

37. Wer gibt mir ein paar ganz billige **Kuchenrezepte** an? Ich finde das selber Gebackene immer besser als das vom Konditor. Da ich mir aber überhaupt den Luxus von Süßigkeiten nicht allzuoft gestatten darf, möchte ich auf billige und doch gute Rezepte ausgehen. Vielen Dank zuvor.

Anna.

Etwas Neues für die Osterzeit!
Interessant für Jung und Alt!

Ostara-Papier

D. R. P. No. 133381.

Unstreitig schönste Zierde für Ostereier. Leicht anwendbar.

Zu haben in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Man achte auf die Bezeichnung: „Ostara-Papier".

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

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