Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 12 (1905)

Heft: 9

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



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

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

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Baderftrage 58, und jedes Boftbureau (bei ber Boft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

M. 9.

XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 26 Nummern.

Zürich, 6. Mai 1905.

Wer sich Arbeitsamkeit erhält Und Lust am Wahren und Schönen, Den wird das Leben auf dieser Welt Mit ihren Leiden versöhnen.

.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Rachbrud verboten.)

XI.

Längst wollte ich wieder einmal nach meiner jungen Base Bertha in ber Borstadt sehen. Sie verhält sich merkwürdig still. Ich weiß nicht, soll ich es als ein Beichen ber Rube und fröhlichen Gelingens in ihrem Haushalt betrachten ober ift da am Ende wieder etwas los. Heute führt mich ber Weg in jenen Stadtteil und fo steige ich ohne langes Besinnen in ihre Wohnung hinauf. Schon auf der Treppe ift Bafchegeruch. Jemand wird also maschen in dem vielbewohnten Hause. Richtig da quillt eine Wolke von Dampf heraus, als Bertha die Türe ein Spältchen weit öffnet, um ben frechen Ginbringling am Baschetag gleich weiter zu spedieren. Mich wird fie aber nicht fo leicht los - nun, sie versuchts auch nicht, macht im Gegen-

teil ein fehr erfreutes Beficht und fagt: "Na, Frau Base, nun kommen Sie aber wieder einmal wie gerufen. Mit dem Rochen gehts nun orbentlich, aber bie Bafche, ach, so eine Wäsche — die macht mir jedes-mal große Sorge. Wie gerne wollte ich alle Mühe auf mich nehmen, wenns bann ichlieglich noch gelingen murbe. Aber Beinrich behauptet immer, seine hemden seien nicht mehr so weiß wie früher und hatten einen Stich ins graue. Und ich muß felbst fagen, wenn ich die geglättete Bafche zu meiner neuen einräume, fo ift ein großer Unterschied in der Farbe. Die Basche wird mir einfach nicht flar, wenn auch bie schmutigen Stellen verschwunden find. Und boch spare ich gar nicht an Seife und Soba."

"Ja, mein Kind, die Seise und die Soda allein machen die Wäsche allerdings nicht weiß; vielleicht ist gerade die allzureichliche Verwendung derselben schuld am Mißlingen deiner Wäsche. Laß einmal sehen und hören, wie du das Ding angreifft."

"Also gestern Abend habe ich das Zeug in kaltem Wasser eingeweicht, dem ich noch ein gutes Quantum Soda und Seifenpulver beigemengt habe und diesen Worgen ziehe ich die Basche heraus, seife sie wieber gut ein und werfe sie dann in den Dampfwaschtopf, in dem ich eine gute Soda= lauge habe. Sehen Sie, wie es nun bro= belt da drinnen. Nach 1—2 Stunden, je nach dem Grade der Beschmutung, nehme ich die Wäsche heraus, bringe neue hinein und mache an die gedämpfte Basche nun ein Seifenwasser, aus dem heraus ich die Wäsche tüchtig reibe und sauber masche. Aber das ist ein Stud Arbeit, sage ich Ihnen, Frau Base. Dann mache ich ein Seifenwasser daran und nachher kommt das Brühwasser, d. h. ich gieße siedendes Wasser darüber. Dann kommt die Basche in kaltes und dann wird gebläut. Ich nehme etwas viel Bläue, die Basche scheint weißer da-Und bei all dieser komplizierten Wäscherei nicht einmal ein gutes Resultat!"

"Das wundert mich nicht im mindesten, Rind. Es führen allerdings verschiedene Wege nach Rom, auf verschiedene Weise tann man eine klare und reinweiße Bafche erzielen, wie ich selbst schon erprobte. Nicht immer steht die Wiffenschaft, d. h. stehen die Behauptungen des Chemikers genau mit ben Erfolgen in ber Praxis im Ginklang. Auch geben diese Ansichten auseinander; der eine will Lösung des Eiweißes in kaltem Wasser, der andere verlangt heißes Wasser zur Lösung der Fette. Gefehlt haft du sicher durch das Einweichen in hartes, kaltes Wasser und mit der vielen Seife. Wir haben hier sehr hartes, kalkhaltiges Wasser, das mit dem Schmutz, der fetten Ablagerung menschlicher Ausdünftung, oft beinahe unlösliche Verbindungen eingeht; durch die notwendige stärkere, mechanische Reibung werden Schädigungen der Stoff= faser und ber balbige Berfall ber Basche herbeigeführt. Ich weiche die Bafche gar nicht mehr ein. Um Morgen wird eine gute Lauge aus weichem Wasser be= Ift Regen = oder Flugwaffer reitet. zur Stelle, so nimmt man von diesem, anbernfalls wird bas Wasser zuerft gesotten, man gießt es vom Bobenfat, der ben Ralt enthält ab, löst Schmierseife und gang menig Soda, noch beffer Fettlaugenmehl oder Lessive-Phénix, auch Salmiat-Seifenpulver

darin auf und wäscht nun Stück für Stück in dem möglichst heißen Wasser an dem gerippten Waschbrett heraus. Man sorat dafür, daß das Wasser stets recht heiß bleibt und lasse die Baschestücke nie darin liegen. Selbstverständlich muß auch mit Schmierfeife und Fetilaugenmehl wieder nachgeholfen und das Waffer erneuert werden, wenn viel Basche vorhanden ift. Bu diesem ersten sogenannten Berauswaschen verwendet man entweder Harzseife, Barzkernseife, Gold= seife oder Sunlightseife beim reiben. Für größere Haushalte find die Waschmaschinen fehr zu empfehlen; ich felbst bin im Be= fige einer folchen, Spftem Flury - Roth in Zürich III und bin sehr befriedigt davon. Die Maschine fand auch bei der Ausstell= ung des Wirtevereins, die jüngst in Zürich stattfand, die verdiente Anerkennung, indem sie mit dem Diplom erster Klasse aus= gezeichnet wurde.

Doch zurück zu beiner Wäsche. Du hast keine Waschmaschine, also versuche es von hand. Die herausgewaschene Basche, die, wie du dich überzeugen wirft, beinahe rein ist, kommt nun in den Waschkessel, ent= weber in reichlich Baffer, bem auf 20 Liter 1/4 Rilo Seifenpulver und 50 Gr. Borar (ein neutrales Salz) beigemengt werden oder in den Dampswaschtopf, wo die Lauge in der gleichen Zusammensetzung, nur in kleinerm Quantum vorhanden sein muß. Soda füge ich hier nie mehr bei, Soda im Uebermaß macht weiße Basche gelb und für farbige ift fie ganz ungeeignet. Gin= geseift vor dem Sieden oder Dämpfen wird die Wäsche nun nicht. Nur die bekannten schmutigen Stellen werben etwas leicht mit Seife eingerieben. Gerade da= mit wird fehr viel gefehlt und burch bie viele Seife, die nicht mehr entfernt werben kann, eben die graue Farbe an der Basche erzielt. Im Dampfwaschtopf läßt man die Wäsche nun höchstens 20 Minuten, zieht sie wenn möglich in reines warmes Wasser hinaus oder gießt solches sofort darüber. Hier ist eine Klippe, an der viele Wäscher= innen nicht vorbeikommen. Sie lassen die gekochte Wäsche an einem Haufen halb troden werben, anftatt bag fie fofort ins

Baffer fommt. Ift heißes Baffer nicht vorhanden, dann lieber in faltes als in gar teines. Aus diesem Baffer wird nun die Basche tüchtig geschwenkt und geschwadert, es wird nachgesehen, ob die schmutigen Stellen rein geworden, im schlimmsten Falle noch etwas nachgeseift und gerieben; boch ift bies felten notwendig. Wenn du die Basche auf diese Beise rein gebracht, also ohne Ginseifen, so tannst du auch das Brühmaffer entbehren. 3ch machte Bersuche in biefer hinsicht, indem ich einen Teil mit fiedendem Baffer brühte, einen andern nach bem Schwenken gleich in bas talte brachte und habe teinen, aber auch absolut teinen Unterschied in der Klarheit und Weiße gefunden. Freilich muß ich nochmals wieder= holen, daß du aus dem Schwenkwasser, in welches die gesottene Basche birett tommt, tüchtig schwadern oder noch besser reiben sollft. Im Ranton Bern wird die Basche mit Bucht an einem Brette herumgeschlagen - "brätschen" nennen sie die Manipulation — ba muß bas schmutige Waffer und die Seife heraus ohne Gnade.

Bulet kommt die Wäsche in kaltes Wasser, wobei wiederum nicht zu sparen ist. In fließendem Wasser zu schwenken, ist stets vorteilhaft.

Mit bem Und nun das Bläuen. Waschblau die mangelnde Weiße verdecken zu wollen, ist gang verkehrt. Ift man gum Trodnen in geschloffenem Raume gezwungen, also stets im Winter, ba sei man äußerst sparsam mit dem Blau. Rur wenn die Sonne fich mit ihm in Berbindung fett, kann ein schönes Resultat erzielt werden. Sonst wird eben auch wieder das gefürch= tete Grau der Wäsche in vermehrtem Grade erzielt. Im Sommer, oder wenn im Freien getrodnet werden kann, empfiehlt es fich, dem Bläuewasser je zwei Eglöffel von fol= gender Mischung beizufügen: Man hält in einer Flasche vorrätig drei Teile Terpentin und zwei Teile reinen Weingeift und schüttelt vor jedem Gebrauche gut um. Diese Zugabe bewirkt eine blendende Weiße, ist total unschäblich und hinterläßt teinerlei Geruch. Auch ba muß immer wieder nachgegoffen und von dem Waschblau, das man am

beften in fluffiger Form tauft, wieder zugegeben werden. Dag beim Bläuen nur je ein Stück und zwar möglichst ausgegebreitet, eingetaucht wird, das weißt du. Bersuchs nun einmal auf diese Beise. Die verborbene Basche bringst du wohl nicht beim ersten Versuch ganz weiß heraus, aber nach einigen Baschen wirft bu tabelloses Weißzeug haben. Ich wiederhole bir also noch einmal turz ben Bergang: Die schmutige Bafche (felbstverftandlich zuerst die am wenigsten beschmutte, wie Tischwäsche, Herrenhemden, Aragen, Manschetten 2c.; Rastücher werden in einem besondern Wasser erft gespult, eventuell mit einer weichen Bürfte behandelt) ist Stück für Stück, ohne vorheriges Einweichen, in heißem, weichem Baffer auszuwaschen. Dann wird fie in Boraxlauge gedämpft oder gesotten, sofort in reines, warmes Wasser gebracht, hier tüchtig ge= schwadert und dann in reichlich kaltem Wasser geschwenkt und gebläut. Bergiß nie, daß Regenwasser für weiße und namentlich für farbige Basche von unglaublichem Vorteile ift. Das Verfahren ift einfach. Es wird babei an Seife, Brennmaterial und Zeit gespart und ber Erfolg ift gut. Bon ber farbigen und ber Wollwäsche sprechen wir ein andermal; ich habe Gile, weiterzukommen."

3

Das Fleisch von zahmem ausgewachsenem Gestügel ist reich an Eiweißstoffen, das gegen arm an Leimstoff und sett deshalb beim Braten wenig Fett ab. Beim jungen Gestügel ist das Entgegengesetze der Fall. Die Nahrung von zahmem Gestügel eignet sich besonders für Vollblütige und Hämorrhoidal = Leidende. Beim Einkauf muß man darauf sehen, daß man junges, gut gemästetes Geslügel kauft; dasselbe erkennt man an der vollen Brust, an den weichen, biegsamen Knochen, am weißen Fleisch, an der zarten Haut, an den kleinen, zerbrechlichen Schnäbeln, an der Farbe und Feinheit der

Füße. Borfichtig muß man beim Ginfauf fein, um tein trepiertes Geflügel zu taufen. Berbächtig find bie mageren und diejenigen gerupften Tiere, beren Saut nicht rein weißlich, sondern mehr bläulich und bläulich geflectt erscheint. Besonders beachte man die Schlachtwunde. Man tötet bas Redervieh meift durch einen Genichschnitt, bei kleineren Tieren dreht man grausamer Weise den Kopf ohne Hautverletzung um. Ift teine dieser beiden Methoden aufzufinden, so tann angenommen werden, daß überhaupt ein Schlachten nicht ftattgefunden Aber selbst, wenn Schlachtwunden hat. zum Schein nach dem Tode gemacht worden sind, ist dies zu erkennen, da bei mah= rend des Lebens beigebrachten Schlachtwunden die umgebende Stelle eine Unterlaufung mit Blut zeigt.

Bei den Hühnern sind die unter zwei Jahren zum braten, die älteren zur Suppe geeignet. Das Fleisch der Hennen ist durche weg zarter, als das der Hähne. Für Magentrante eignen sich am besten gebratene oder gedämpste junge Hühner; Suppen von alten Hennen und das gedämpste und gebratene Fleisch von Hühnern eignen sich für jeden Kranten und Genesenden, während die delitaten setten, in Frankreich gezüchteten Poularden nur für gesunde Feinschmecker sind. Hühnerbraten ist, gut zubereitet, selbst für die seinste Tasel ein Leckerbissen.

Der Truthahn hat trot seiner Größe sehr zartes Fleisch; ältere, also Tiere vom zweiten Jahre an, mussen einige Tage hängen, um mürbe zu werden. Alte Truthähne sind nur zu Suppen verwendbar; sie sind zu erkennen am starken Haarbüschel auf dem Ropfe, an rauher, lederartiger Haut, starken roten Beinen, während die jungen grünlichweißliche, zierliche Füße haben. Die Zeit des Genusses des Truthahns ist vom Dezember bis Ausgang März.

Junge Tauben geben einen sehr guten Braten für Genesende und Kranke, alte Tauben eine vortreffliche Suppe. Sie sind das ganze Jahr hindurch gleich gut, aber am billigsten im Sommer, zur Zeit der Ernte.

Die Gans, die besonders in Rordbeutschland beliebt ift, liefert jung ein Ge-

nesenden und Gesunden gleich zuträgliches Fleisch. Dagegen sind die gemästeten Herbst-gänse ihres Fettes wegen nur Gesunden anzuraten. Was am besten an der Gansschweckt, die gut gebratene sette Haut, ist am schwersten verdaulich.

Beim Einkauf des Geflügels beobachte man, daß die Schnäbel des Jungviehs sich leicht brechen, die Flügelfedern sich leicht ausreißen lassen; bei den gemästeten sehe man darauf, daß das Fett nicht gelb ift, weil dies ein Zeichen ist, daß sie mit Leinssamen gefüttert sind, was einen öligen Gesichmack gibt.

Die Ente hat, wenn sie jung ist, noch zarteres Fleisch als die Gans und eignet sich zum Braten für Gesunde und Kranke, obgleich viele behaupten, daß die Ente schwer zu verdauen sei. Jedenfalls ist sie in ihrer eigenen Ernährung so wenig wählerisch wie das Schwein und man behauptet auch, daß sie Trichinen habe.

Das wilde Geflügel oder Federwild hat höheren Nährwert als das zahme und einen pikanten Geschmack. Wenn es jung ist, wird es leicht verdaut und eignet sich deshalb für Magenkranke und Genesende.

Das Federwild, welches immer auf dem Fluge ift, fräftigt durch diese Arbeit besonders die Muskeln der Brust, weshalb diese sehr sleischig ist und die besten Stücke gibt. Zu erwähnen ist, daß man das Eingeweide des Federviehs nicht fortwerfen soll; z. B. sind die kleinen bittern Lebern bei Feinschmeckern sehr beliebt und stärken die Magennerven.

Die wichtigsten Arten das Wildgeslügels sind: das Rebhuhn, das Hafelhuhn, das Sirthuhn, der Tuerhahn, der Fasan, die Waldsichnepfe, die Bekassine, die Trappe, die Wildgans, die Wildtaube, die Wildente, der Arammetsvogel.

Verwerflich ist es, die kleinen Singvögel wegen ihres kaum nennenswerten Fleisches zu töten.

Da das Wildgeflügel wenig Fett hat, umhüllt man es bei der Zubereitung mit Speck, was den Wohlgeschmack noch erhöht. Nach König wird folgende Tabelle über ben Nahrungswert bes Geflügels zusammenaeftellt:

×1×											
Sumpr, Ourily	Tourse Resists	Krammetsvögel, Fleisch .	Felbhuhn, Fleisch	Ente (wilbe), Fleisch		Hahn, jung, Fleisch, mager	besgl., innere Teile, fett .	besgl. " feit	Hubn, Fleisch, mager		
,	75 10	78,13	71,96	70,82	74,52	70,03	59,70	70,06	76,22	0/0	Wasser
/-	22 14	22,19	25,26	22,65	18,79	23,32	17,63	18,49	13,72	0/0	Stickstoff: Substanz
ļ	1 00	1,77	1,43	3,11	2,41	3,15	19,30	9,34	1,42	0/0	Fett
Ş	0.76	1,39	I	2,33	3,00	2,49	2,26	1,20	1,27	0/0	N≈freie Extractiftoffe
,	100	1,52	1,35	1,09	1,28	1,01	1,11	0,91	1,37	0/0	Alge
,	0.1	0,2	0,1	0,3	0,4	0,3	2,0	0,9	0,2	Mh: N-fr. wie 1:	Nährstoff= Berhältnis

Aus "Ernährungslehre", von Lina Morgenftern.



Blumen mit kurzen Stielen. Frische Blumen mit kurzen Stielen kann man zu hohen Sträußen verwenden, wenn man die Blumen mit einem Wollfaden an Draht bindet, diesen umwidelt man mit entsetteter Baumwolle und stellt die Blumen so tief ins Wasser, daß der Faden unter Wassersteht. Durch diese kleine Leitung wird den Blumen genügend Feuchtigkeit zugeführt und sie halten sich auf diese Weise tagelang frisch.

Gekochte Sier unterscheiben sich von ungestochten (im Falle sich in der Küche gekochte unter ungekochte verirren) baburch, daß ein gekochtes Ei, wenn man 'es dreht, wie ein Kreisel rund läuft; ein ungekochtes Ei dreht sich kaum.

Sisschränke zu reinigen. Um den üblen Geruch aus Eisschränken zu entfernen, wasche man mit einer starken Lösung von Soda und Seife den Schrank gründlich aus, dabei alle Ecken und Winkel berücksichtigend. Man spüle mehrere Male mit heißem Wasser nach, wasche nochmals mit

einer starken Lösung von übermangansaurem Kali aus, spüle mit kaltem Wasser nach, trodine bann aus und lasse tüchtig die frische Luft durchziehen. Auf diese Weise wird der Schrank wieder appestitlich.

Elfenbeingegenstände zu reinigen. Vom Alter gelb gewordene Figuren seht man 2-3 Tage der Luft und Sonne aus, ehe sie gewaschen werden, schüt sie jedoch vor Regen. Sind die Fisquren recht schmutz, so vermischt man Spiritus mit etwas Salmiakgeist und wäscht sie mit einem Schwamm, den man in die Flüssigkeit taucht, rein ab. Das Waschen muß von unten nach oben geschehen, weil die herunterlaufende Flüssigkeit sonst Streisen hinterläßt. Dann ipült man mit frischem Wasser tüchtig nach und trocknet mit einem weichen Tuche ab. Harinäckige Fleden reibt man mit seinem Sandpapier ab und reibt die Stelle nachher mit etwas weichem Wachs, das man erwärmt auf einen wollenen Lappen schüttet, aber wieder abkühlen läßt, ein.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Weiße Mehlsuppe, *gebackene Krebse, Ropfsalat, Spinatauflauf.

Dienstag: Kartoffelsuppe, *Kalbfleisch mit Majoran, Maccaroni, Kompott von dürren Aepfeln. Mittwoch: Ribelisuppe, Schweinsbraten, *Kohl=

raben, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Spinatsuppe, *Ragout von Hammels= zungen, Nubeln, gebunfteter Rhabarber.

Freitag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit *grüner Kräutersauce, Erbsen und Karotten, saure Eier.

Samstag: Hafersuppe, Kalbsfüße au gratin Löwenzahngemuse, Kartoffellügelchen.

Sonntag: *Spargelsuppe, Beefsteals mit Bratkartoffeln, Kressesalat, *Poularde à la Stambul, Rhabarberkuchen.

Die mit * bezeichneten Rezepte find in biefer Rummer gu finden.

Kodirejepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober wasserverbünnten Sirup und zu fauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Spargelsuppe. Man schneibet die nötige Anzahl geputter dünner Spargel so weit sie zart sind, in zwei Centimeter große Stückhen, kocht sie in Wasser oder leichter Fleischbrühe weich, vers dickt die Suppe mit einer gelben Mehlschwitze, würzt sie mit ein wenig gehackter Petersilie und legt beim Anrichten entweder geröstete Semmelswürfel oder kleine, in Salzwasser gargekochte Semmelklößchen hinein. — Ebenso läßt sich das Wasser, worin ganzer oder Brechspargel gekocht worden ist, trefflich zu einer wohlschmeckenden Suppe verwenden, indem man dasselbe mit einer Einbrenne verkocht oder mit zwei Eidottern legiert,

mit etwas Peterfilie würzt und über Semmel= würfel anrichtet.

Gebackene Krebse. Nachdem die Krebse in Salzwaffer gargekocht find, bricht man die Körper und Schwänze berfelben, ohne fie von einander zu trennen, behutsam aus ben Schalen, wendet fie in Mehl, das mit Salz und gehachter Peterfilie vermischt ist (an manchen Orten ist auch eine Mischung von Mehl mit ein wenig gestoßenem Ingwer beliebt), backt fie in geklarter Butter und legt fie wieber in die gang gebliebenen Schalen, von denen man die Füße entfernt hat; bei bem Anrichten garniert man sie mit gebackener Peter= filie und ferviert fie.

Um Krebse, hummern zc. rasch zu töten, em-pfiehlt es sich, ihnen entweder ein spiges Meffer ober ein Studden Bolg in ben Mund zu ftogen, so tief wie möglich, ober mit einem scharfen, schmalen Meffer einen Schnitt in bas britte Gelenk des Schwanzes zu machen, wodurch das Rückenmark burchschnitten wird und ber Tob sogleich eintritt.

Poularde à la Stambul. 250 Gr. vom beften Reis werden gebrüht, in reichlichem Waffer weichgekocht, abgegoffen und auf bem Durchichlag jum trodien und aufquellen ans Feuer geftellt. Dann feuchtet man einen Teil von bem Reis mit ftark gewürzter heller Kraftbrühe an und füllt eine gerupfte, ausgenommene und mit einem Tuch fauber ausgewischte Poularde banit, näht fie ju, breffiert sie, umbindet sie mit Speckscheiben und gebuttertem Papier und brat fie am Spieg über hellem Keuer unter öfterem Begießen. Gegen Ende ber Bratzeit nimmt man Speck und Papier ab, läßt ben Braten braunen, richtet ibn über bem übrigen, mit Kraftbrühe verrührten Reis auf einer beigen Schuffel an und garniert bie Schüffel mit Zitronenscheiben.

Ein Stück Kalbfleisch mit Majoran. Kalbsbrust ober Schulter wird mit kochendem Wasser aufgesett, abgeschäumt, gesalzen und weich= gefocht, wobei die Bruhe furz eintochen fann. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, dünstet zwei Löffel Mehl in etwas Butter gelb und verkocht bies mit ber Brühe zu einer glatten Sauce, indem man einen Theelöffel Majorankraut mitkochen läßt. Das Fleisch wird in Stude geschnitten und in der Sauce warm gemacht, dann zusammen angerichtet.

Ragout von hammelszungen. Für 6 Per-Bubereitungszeit 21/2 Stunben. hammelszungen merben in Salzwaffer weichgekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. In= beffen hat man 1 ober 2 feingehackte Zwiebeln nebst 1 Löffel Mehl in 40 - 60 Gramm Butter gelb gedünstet, verkocht dies mit der Fleischbrühe (ober mit ber Brühe, in welcher man bie Zungen weichgekocht hat), gibt ein halbes Lorbeerblatt, einige Pfeffer und Gewürzkörner, sowie ein kleines Weinglas voll besten Estragonessig dazu und läßt die Sauce 20—25 Minuten kochen. Dann gießt man fie burch ein Sieb, fraftigt fie mit einem halben Theelöffel "Maggi-Würze" im Geschmack, jügt einige feingeschnittene Pfeffergurten, Berl= zwiebeln und die Zungenscheiben hinzu und läßt alles auf gelindem Feuer gut heiß werden, aber nicht mehr tochen.

Kohlraben. Zeit 11/4 Stunden. 1 Buschel (5-6) Kohlraben, 30 Gr. Butter, 1 Deziliter Milch, 2 Deziliter Fleischbrühe, 2 Liter Wasser, 1 Kochlöffel Mehl, Würze. — Die Kohlraben werden geschält und halbiert, in reichlich kochendem Salzwasser weich gekocht, abgekühlt und in bünne Scheiben geschnitten. Gine mit Milch abgeloschte weiße Grundsauce wird unter Zugießen von Fleisch= brühe ober bem heißen Kohlrabenmaffer zubereitet, bie Scheibchen, famt ben feingehackten Bergblättchen barin aufgetocht und mit Mustainuß gemurzt.

feine grune Kräutersauce. Etwas Beter: filie, Rerbel, Sauerampfer und wenige Eftragonblätter werden gut gewaschen und kurz gebrüht, bann abgetropft, fein zerftoßen und burchgetrieben. Diefes feine grune Teiglein wird einer fertigen Butterfauce beigegeben, alles furz aufgetocht, vom Feuer gezogen, mit zwei Gigelb, etwas Bitronenfaft und ein paar Tropfen "Maggi-Burge" abgezogen, respettive verfeinert und - fei es zu Kartoffeln, Fisch ober Fleisch — sofort serviert.

Einfacher Rhabarberkuchen. 750 Gramm Rhabarber, 150 Gr. Zucker, Stoßbrot ober 125 Gramm feingehackte Manbeln. Gierguß: 2—3 Gier, 2-3 Löffel Zuder, 2 Deziliter Milch ober Rahm. — Die Rhabarberftengel werben in gleichs mäßige Bürfel geschnitten und gut abgetropft auf ben mit Stoßbrot ober Manbeln bestreuten Ruchen= teig gegeben. Die Schicht foll 11/2 Gentimeter hoch sein. Der Ruchen braucht starke Ofenhitze und wird erst nach bem Backen, auf ber Ruchenplatte liegend, stark mit Zucker bestreut. Ein Gier= guß, zu dem die Eier und der Zucker gut verrührt und mit dem Rahm gemischt worden sind, macht diesen, wie überhaupt alle Früchtekuchen, schmadhaft und ausgiebig. Man gibt ben Guß über ben halbgebackenen Kuchen, streut noch etwas Zucker und nach Belieben Mandeln barüber und backt ihn fertig. Aus "Gritli in der Ruche".

Gesundheitspflege. }}}

In seiner empfehlenswerten Schrift, "Die Hygiene des Geistes", gibt Dr. Paul Maré den Geistesarbeitern (Gelehrten, Beamten, Kaufleuten) eine Anzahl trefflicher Winke. Wir führen heute beispielsweise an, was er über freiluft- und Sperrluftmenschen sagt: Daß der dem Bureauarbeiter gewohnte Aufenthalt in geschloffenen Räumen, ber Mangel an Sauerstoff für Leben und Gesundheit fehr nachteilig wirft, lehrt uns nicht nur die Statistit, welche zeigt, daß die Lebeng= bauer bei ben Berufsarten, welche gewohnt find, sich viel im Freien zu beschäftigen, sagen wir bei ben Freiluftmenschen, größer als bei ben Sperrluftmenschen ist. Diese beiben Klassen ber Bevöls kerung weichen von einander ab in Bezug auf Gesichts und Körperausdruck, Muskels und Nersvenkraft, Schattierungen der Temperamente. Sie weichen von einander ab selbst in Bezug auf die Stimmung, indem der Umgang mit der Natur Lebensfreudigkeit erweckt, eine gewisse Frische und Heiterkeit des Gemütes unterhält, eine Stimmung, welche andererseits gedeihlich wirkt auf das körpersliche Besinden. Die sizende Lebensweise hingegen, die Beschäftigung in staudigen, dumpsigen, heißen, düsteren Bureaux, der Aufenthalt in schlecht geslüsteten, manchmal selbst mangels oder sehlerhaft gereinigten Lokalen, bezünstigt nicht nur eine Bersanlagung zu manchen Erkrankungen, insbesondere zur Tuberkulose, sondern dirst auch eine Menge Schädlichkeiten sur Leben und Gesundheit, läßt eine gedeihliche Beschaffenheit von Blut und Nerven, eine frohe Gemütsstimmung weniger auskommen und gibt infolge einsörmiger Lebensweise den menschlichen kleinlichen Einseitigkeiten, Aergernissen und Schwächen mehr nachzuhängen Anlaß.



Kinderpflege und -Erziehung.



Nesselausschlag besteht in flachen Knoten ber Haut, welche von porzellanartiger, weißer Farbe sind, mit einem roten scharsen Rand; gewöhnlich besteht außerordentlich heftiges Jucken. Sind die Knoten dicht beieinander, so sließen ihre roten Ränder oft zu einer großen, roten Fläche, wie beim Scharlach, zusammen. Dabei besteht oft Fieder, so daß die Verwechslung für den Laien schwer zu vermeiden ist. Zene Hautstellen, die vom Resselausschlag befallen sind, zeigen eine Anschwellung, welche insbesondere an den Augenlidern und Handrücken stark außgeprägt ist. Resselausschlag entsteht nach dem Biß von Ungezieser, ist aber oft die Folge irgend einer ungewohnten Speise (Obst, Erdbeeren, Bier, Wurst u. ähnl.). Man setze das Kind auf strengste Diät, sorge für Stuhlzgang, meide durch längere Zeit reizende Speisen. Gegen das Jucken empsehlen sich laue Bäder, Waschungen mit Essigwasser, kühles, reines Lager.



Gartenbau.



Gartenbaukalender im Mai.

Im Mai wird die Hauptaussaat in Stangenund Buschbohnen gemacht, auch Melonen, Kürbisse, Gurken werden ins Freiland gesät; ebenso noch Kopssalt, Monats- und Sommerrettige, verschiedene Kohlarten, Oberkohlraben, Randen, Mangold, Karotten und die verschiedenen Küchenkräuter. Auch Setzwiedeln können jett noch ausgesäet werden. Alle bepflanzien Beete müssen bei trockenem Better täglich gegossen werden; solange noch Nachtströste zu besürchten sind, nimmt man die Bewässerung am Morgen vor.

Fleißiges Jaten und Lodern bes Bobens ift ehr zu empfehlen. Erbbeerbeete find turz por

und nach ber Blüte wieberholt mit verbünnter Jauche zu gießen und zwar vor ober nach Sonnens untergang.

Man mache fleißig Jagb auf das Ungeziefer. Sind keine Fröste mehr zu befürchten, so pflanzt man Lopf: und Blattpflanzen, Dahlien, Canna im Blumengarten aus, sät Goldlack zc. Die Rasen: pläge werden geschnitten, die Wege in gutem Zusstand gehalten.

Pflanzenschädlinge. Wenn Topfpflanzen mit Blut: ober Fleischwaffer begoffen werden, fo stellen sich bald in der Erde eine Menge kleiner, weißer Burmchen bezw. Maben ein, welche von ben Fleisch=, Blut= und Fettresten leben, die fich an der Ober fläche ablagern; man gieße dann mit Salzwaffer, Seifen= ober Kalkwaffer, oder stelle die Pflanze eine Stunde lang in solches Waffer und alles Ungeziefer wird baburch getötet. Auch gegen die Regenwürmer können die eben ange= gebenen Mittel mit Erfolg angewendet werden. Des weiteren tötet sie eine Abkochung von Ruß-blättern, Nußschalen, Roßkastanien, Quassiabolz, Tabakblättern, oder aber man nimmt die Töpfe, nachdem man die umgedrehten Pflanzen am Tisch= rand etwas aufgeschlagen hat, rasch weg, worauf bie Würmer meistens außen am Ballen zu finden und bei raschem Zugreifen leicht zu entfernen find. Die Ansicht, daß die Regenwürmer die Wurzeln ber Pflanzen zerfressen, ist zwar irrig, benn lebenbe Wurzeln greifen sie nicht an, höchstens benagen sie angefaulte, abgestorbene, aber sie zermühlen und zerfressen die Erbe, machen bieselbe käfig, verftopfen die Abzugslöcher, muhlen die Erde oben= auf und schaben baburch bem Wohlbefinden ber Pflanze.

Cierzucht.



Die einheimischen finkenvögel ernährt man hauptfächlich mit einem Gemisch von Rübssamen, Mohn, Glanz oder Hafer und wenig Hanf, welch letteren man für die schwachschnäbligeren Arten quetscht. Allen reicht man Grünfraut, Obst und gelegentlich etwas Weichsutter oder frische Ameisenpuppen, Eierbrot, auch wohl einige Mehlswürmer. Als Leckerbissen fügt man, je nach der Art der Bögel, die von ihnen im Freileben bevorzugten Sämereien und Beeren hinzu; besonders lieben es die Bögel, diese aus den Aehren, Zapsen oder Trauben selbst herauszuklauben.

Die frembländischen kleinen Prachtfinken ersbalten als Hauptfutter weiße Hirse, außerbem als Zugabe andere Hirsen, namentlich Senegalhirse in Kolben, und Kanariensamen; die größeren Arten, besonders die asiatischen, lieben auch ungeschälten Reis und etwas Hanf; Grünes, aber nur zartes, so oft wie möglich, am besten in Töpfen in den Käfig gestellt, so daß die Bögel es selbst abpslücken müssen. Ferner bringe man von Spaziergängen haldreises Getreibe, vorzugsweise Hafer, mit und reiche es in den Aehren. Gelegentlich, besonders wenn man Zuchtersolge erreichen will, gibt man

ein wenig frische Ameisenpuppe, einfaches Weichfutter und erweichtes Gierbrot, auch kleine ober zerschnittene Mehlwürmer.



Antworten.

24. Saccharin wird auf künstlichem Wege aus Steinkohlenteer hergeftellt und hat eine total andere Zusammensetzung als Rohrzucker. Es besitzt eine viel höhere Süßkraft als Rohr= ober Rüben= zucker, aber nicht einen entsprechenden Rährwert und kann somit selbstverständlich ben Zucker als Nahrungsmittel nicht erfeten. In Deutschland und Desterreich ist die Verwendung von Saccharin gesetlich sehr beschränkt; in der Schweiz fehlt uns hiezu leider ein Lebensmittelgesetz. Der Gebrauch von Sacharin ist nur bei gewissen Krankheiten angezeigt und zwar als Geichmacksverbefferer und jur Berfüßung ber für Diabetiter beftimmten Speisen. "Ob es auch bei lange andauerndem Gebrauch ganz unschädlich ift, läßt sich, trop der barüber ausgeführten Versuche an Tieren, vor: läufig noch nicht entscheiben. Doch ist es mindestens nicht unbedenklich, berartige im Organismus unveränderliche Substanzen längere Zeit hindurch öfters zu gebrauchen, weil fie bei ihrer Ausscheidung burch die Nieren, diese allmählich krank machen können (Schmiedeberg, Arzneimittellehre)." Ich möchte also vor Gebrauch bes Saccharins, ober wie es in den Tagesblättern genannt wird: "Zucker ber Armen", fehr marnen. H. Volkart.

Unsere Vorhangwäsche wird ganz nach ben Borschriften besorgt, die Frl. Susanna Müller in ihrem "Hausmütterchen" gibt. Ich lasse die Angaben im Wortlaut folgen: Die abgenommenen feinen Borhange werben gut ausgeschüttelt, um fie möglichft vom Staub zu befreien. heftet man fie achtfach mit loderen Stichen mittelft Faben zusammen, binbet fie loder in ein bunnes Tuch — je Paar und Paar — und legt sie in eine gute, ziemlich warme Seifenbrühe, worin man fie einige Zeit weichen läßt. Gut burchgeschwenkt und ausgebrückt, legt man fie nochmals in recht warme Seifenbrühe, knetet fie nochmals durch, brückt sie wieder aus und legt sie zum Rochen in eine frische aute Seifenbrühe, worin man fie nur eine Biertelftunde tochen läßt. Nach bem Ausheben gibt man fie nach bem Abfpulen mit taltem Wasser in einem Korbe — nochmals in eine gute heiße Seifenbrühe, läßt fie einige Stunden barin liegen, bis man es erträgt, fie auszubrücken. Dann werden fie gebrüht, gespult und vor bem Bläuen aus dem Tuch genommen Mit gekochter Stärke gestärkt, hängt man sie ber Länge nach auf. Sollen die Vorhänge Cremefarbe haben, so bläut man sie nicht, man verwendet bazu Creme= stärke. F. in Z.

27. Servieren Sie Ihren flaschenwein nur weiter in den staubigen Flaschen. So viel ich in unserem Bekanntenkreise beobachten kann, fällt es

niemandem ein, das köftliche Naß, das jahrelang in der Flasche lagerte, in eine Karaffe umzugießen. Abonnentin in Z.

Fragen.

28. Könnte mir eine werte Leserin aus Ersfahrung mitteilen, welcher Kochherd für ein gutes Brivathaus der zwedmäßigste ist? Sind Majolikas Kochherbe sehr teuer? Besten Dank für gefällige Auskunft.

29. Könnte mir jemand sagen, wie man harts näckige Falten aus Vobenteppichen entsernen kann? Bügeln hilft nur kurze Zeit. Auch wüßte ich gerne, wie man Marmor auf Wasch= und Nachttischen wieder glänzend machen kann. Besten Dank zum voraus. R.=B.

30. Wer könnte mir eine ganz gute Bezugsquelle nennen für weiße Böhnli, wenn möglich mit Preisangabe per Pfund? Zwischenhändler ausgeschlossen. Zum voraus dankt für Vermittlung von Abressen

31. Welcher Leim ober selbstherzustellenber Kleister, ist neben arabischem Gummi ber empsehlenswerteste für den Haushalt? Ich such nach einem guten, farblosen Klebmittel, das nicht leicht eintrocknet und stets fertig zum Gebrauche ist für Papier, Stoff, Holz u. s. w. Vielen Dank für erprobten Rat.

32. Wie kann man fettflecken aus Baumwollschürzen entfernen, ohne daß diese wieder zum Vorschein kommen, wenn die Schürzen geglättet werden? Frau J.

Haus- u. Küchengeräte

emaillirt, verzinnt, poliert, Spezialität: feuerfeste Geschirre. Emaillirte Schilder jeder Art, Molkereigeschirre, verzinnt,

Alles in vorzüglichster Ausführung liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.

Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.

Höchste Anszeichnungen an ersten Ausstellungen.

Lose

Ziehung 13. Mai

der Lotterie für eine See-Badanstalt Oberhofen sind noch erhältlich à Fr. 1 durch Frau Blatter, Lose-Versand, Bern. Haupttreffer im Wert von Fr. 2000, 1000. Total 1032 Gewinne. Ziehungslisten 20 Cts. Nur 15000 Lose.