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

Band: 13 (1906)

Heft: 8

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, 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.

№ 8. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 21. April 1906.

In unserm Herzen liegt der Wert der Welt;
Wir ziehn durch sie vorüber, wie die Sonne:
So hell wir glänzten und so warm wir strahlten,
So viel wir Blumen aus der Erde lockten —
So schön, so freudevoll war unser Tag.

L. Schefer.

Das Getränk in der Krankenküche.

Von Frau H. Heyl
(„Deutscher Krankenpflege-Kalender").

Das Getränk spielt bei Kranken eine große Rolle, besonders um Wasserverluste durch Schweiß 2c. zu ersetzen und den Durst zu löschen.

Gutes Trinkwasser in frischer Temperatur wird vom Arzte meistens erlaubt. Dasselbe muß kühl gehalten werden, indem man es in irdenen Krügen aufbewahrt oder das Gefäß mit feuchten Tüchern umschlägt. Im Eisschrank dürfte es meistens zu kalt sein.

Man mischt das Wasser auch gern mit kohlensäurehaltigem Wasser oder gibt dies allein, wie Apollinaris, Selters, Biliner, Gießhübler u. s. w. Zusätze zum Wasser werden häufig gern genommen, die frische Zitrone und Orange in reiner Glaspresse ausgedrückt, gießt man dazu durch ein Theesieb. Die Schale reibt man auf einem Stück Würfelzucker ab, legt dieses in ein Glas, gießt zwei Löffel Zitronensaft dazu, löst beides mit einigen Löffeln Wasser und füllt das Glas mit kaltem oder heißem Wasser. Letzteres, wenn man die Limonade als schweißtreibendes Mittel braucht.

Die Limonaden sind sehr verbilligt durch die im Handel befindlichen Zitronen- und Orangenpulver, welche für kleine Verhältnisse auf dem Lande und in fruchtarmer Zeit zu empfehlen sind. Auch verwendet man dazu den Saft eingepulverter Orangenschalen und ganz wenig pulverisierte Zitronensäure und Zucker. Nach ärztlicher Verordnung wird der Zucker bei einzelnen Kranken durch andere Stoffe ersetzt. Himbeeren, Erdbeeren, saure Kirschen gut zerquetscht mit kaltem Wasser (100 Gr. mit 3/8 Liter) übergossen, nach 2 Stunden durch ein silbernes oder Haarsieb leicht gedrückt, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt und kühl gereicht, macht den Zusatz zuverlässig guter Fruchtsäfte entbehrlich. Aber wenn diese im Winter gebraucht werden, sollte man sie mit Zitronensaft korrigieren, da sie meistens zu süß sind, um erfrischend

zu wirken, was besonders von Kirschensaft gilt. Der rohbereitete Himbeersaft macht davon eine rühmliche Ausnahme. Zuweilen ist auch ein Zusatz von einem Theelöffel Orangenblütenwasser per Glas zum Zuckerwasser sehr kühlend, wie auch als Zusatz zur Mandelmilch.

Mandelmilch kann man am schnellsten durch Auflösen von 50 Gr. frischer Marzipanmasse vom Konditor in einem Glas warmem Wasser herstellen, welche Lösung nach 2 Stunden abfiltriert und kühl gereicht wird. 30 Gr. geriebene geschälte Mandeln und 20 Gr. Zucker mit 3/8 Liter Wasser gemischt nach 3 Stunden abfiltriert, ergibt dasselbe.

Kalter Kaffee, Thee und Kakao wird zuweilen, besonders im Sommer lieber genommen als warme Getränke. Dieselben sind nicht stark zuzubereiten.

Thee ist durch sein Aroma beliebt. Man übergießt einen Theelöffel voll Theeblätter mit 1/2 Tasse kochendem Wasser, läßt sie eine Minute ziehen, gießt 1 1/2 Tassen Wasser nach und deckt den Thee noch eine Minute zu. Dann gießt man ihn ab und reicht ihn heiß oder kalt mit Zucker resp. Rahm.

Kakao muß, um kalt gereicht werden zu können, äußerst fein im Korn sein, sonst setzt er sich.

Um ein billiges Getränk zu bereiten, das stopfend wirkt, werden 1 Eßlöffel geröstete Kakaoschalen mit 1 1/2 Tasse Wasser gekocht, abfiltriert, gesüßt mit etwas Milch gegeben. Kakao bei Diarrhöe oder Haferkakao, welcher überhaupt nahrhaft ist, wird stets warm verabreicht.

Die Milch ist bei Milchdiät verschieden zu würzen, am leichtesten geschieht dies, wenn man zwei Tropfen Mandel-, Vanille- oder Mandarin-Essenz oder einige Löffel Kaffee- und Theeextrakt hinzufügt. Saure Milch kann durch einige Löffel geronnener Milch, welche man der frischen Milch beifügt, sehr schnell bereitet werden.

Um eine gute Buttermilch als Getränk zu bereiten, schüttelt man, wo keine Maschine vorhanden ist 15 Minuten 1/2 Liter sauren Rahm, fischt die in Klümpchen vorhandene Butter durch ein Theesieb aus und gibt die frische Buttermilch event. mit Zucker, oder als stuhlbeförderndes Mittel, einige Stunden mit pulverisiertem Milchzucker hingestellt, dem Kranken.

Süße Molken bereitet man von 1/2 Liter Milch mit 1 Theelöffel Labessenz etwas erwärmt, geronnen und abfiltriert. Saure Molken werden mit 1/2 Liter Milch und 5 Gr. gereinigter Weinsteinsäure in der Wärme geronnen und nach dem Absatze abgegossen.

Schokolade und Hygiama werden meist mit Milch gekocht. Man löst zu einer Tasse 20 Gr. Schokolade oder 10 Gr. Hygiama mit etwas lauer Milch auf, gießt 1 Tasse Milch hinzu und schlägt das Getränk 2 Minuten über dem Feuer. Sämige Getränke, welche man je nach Geschmack durch Orangen, Wein, Fleischextrakt, Valentines, Meat juice, Zitronen verändert, erhält man am schnellsten, wenn man 1/4 Liter Wasser mit 1 gestrichenem Theelöffel Hoffmanns Speisemehl anrührt (gleich Reiswasser) und unter Rühren mit einigen Körnern Salz aufkocht. Natürlich süßt man, wo es angebracht ist. Ist Haferschleim notwendig, so kann man diesen in 20 Minuten durch Kochen von zwei Eßlöffel Haferflocken mit 1/2 Liter Wasser, durch ein Haarsieb durchzuschlagen, bekommen. Man schmeckt den Schleim mit Salz und Zucker ab. Geschmacksverbesserer werden nachträglich hinzugefügt. Heilkräuter, wie Baldrian, Beifuß, Kamillen, Fenchel, Pfeffermünz, Melissen werden ca. 3—5 Gr. auf 1/2 Liter kochendes Wasser gerechnet und bald abgegossen. Zu Sennesblätter als Abführmittel nimmt man 20 Gr. auf 1/4 Liter und reicht dies in drei Abteilungen kalt.

Zum Kapitel der Fleischbrühe wäre zu sagen, daß die Krankenpflege sich kaum auf stundenlanges Bereiten derselben einlassen kann, daß aber 125 Gr. mageres gewiegtes oder sehr verkleinertes Fleisch mit 1/2 Liter Wasser zugedeckt, 3/4 Stunden leise gekocht, eine brauchbare Grundlage bildet, der nun die in reicher Fülle angebotenen Fleischextrakte und Würzen zur Suppe oder Tassenbouillon hinzuzutun sind.

Zur Zucht des Rhabarbers.

In seinem „Gartenbuche für Anfänger" gibt J. Böttner auch bezüglich der Zucht und Pflege des Rhabarbers beachtenswerte Ratschläge. Es heißt dort:

„Um die Kultur des Rhabarbers mit Erfolg zu betreiben, verschaffe man sich Pflanzen der Sorte verbesserte Viktoria. Aus Samen können zuverlässig gute Rhabarberpflanzen nicht gezogen werden und die käuflichen billigen Sämlingspflanzen taugen nichts. Auch unter den Sämlingen der Sorte Viktoria sind nur ganz ausnahmsweise gute und brauchbare Pflanzen zu finden. Wenn aber die Wurzelstöcke einer echten Sorte geteilt werden, bringen die einzelnen Teile wieder Pflanzen der echten Sorte. Es gibt noch viel unbrauchbares Zeug in den Gärten unter dem Namen Rhabarber.

Der Rhabarber ist eine Blattpflanze und hat mit allen Blattpflanzen die Eigentümlichkeit gemein, daß er zur vollen, üppigen Entfaltung den allerbesten Boden verlangt. Er bekommt selten genug Nahrung. Locker und feucht sei der Boden, zwei Spaten tief umgegraben (flach rigolt) und reichlich mit Stalldünger gedüngt (6 Kilo Stalldünger auf den Quadratmeter), auch Jauche.

In der Zeit vom 16.—25. März werden die geteilten Wurzelstücke mit Kopf auf das gut vorbereitete Rhabarberland gesetzt. Jede Pflanze braucht mindestens 1 Quadratmeter Raum. Es wird an der Pflanzstelle ein Loch gegraben, so tief, daß die Wurzeln bequem darin ausgebreitet werden können. Schließlich werden die Wurzeln ringsum gut mit Erde umhüllt (man kann auch Komposterde dazu nehmen) und festgetreten. Der Kopf der Pflanze liegt etwa 6 Centimeter unter der Erdoberfläche. Anfangs treibt der Rhabarber schwach, aber im Juli, nachdem er festgewurzelt ist, macht er üppige Blätter; öfteres Ueberspritzen mit lauem Wasser ist der Entwickelung der Blätter sehr dienlich.

Vom nächsten Frühjahre an, wo die Pflanzen kräftig treiben, kann von Zeit zu Zeit ein Teil der Blätter ausgebrochen werden, um die Stiele in der Küche zu dem vorzüglichen Rhabarberkompott zuzubereiten. Dieses Ausbrechen von Blattstielen beginnt in der Regel vom 20. bis 25. April und dauert bis Ende Juni. Später werden die Stiele zu sauer, die Pflanze braucht außerdem ihre Blätter, um Kräfte für das folgende Jahr zu sammeln.

Der Rhabarber treibt viele Blütenstiele, die die ganze Kraft des Stockes an sich ziehen und den neuen Austrieb von Blättern verhindern, wenn man sie wachsen läßt.

Soll der Rhabarber ergiebig als Gemüsepflanze sein, so sind sämtliche Blütenstiele auszubrechen, und sobald sie von neuem treiben, immer wieder auszubrechen. Dann behält die Pflanze ihre Kraft und treibt viele üppige Blätter. Zum richtigen Ausbrechen von Blatt- und Blütenstielen gehört eine gewisse Uebung und Umsicht. Werden der Pflanze zu viel Organe auf einmal weggenommen, so entsteht eine bedenkliche Stockung im Wachsen. Befriedigende Ernte ist aber nur möglich, wenn die Pflanze unaufhörlich im flotten Wachsen bleibt. Es werden zuerst nur ein oder zwei der stärksten Blütenstiele mit den daran haftenden Blättern ausgebrochen, nach 8 bis 10 Tagen weitere Blüten und Blätter, aber nie mehr als ein Drittel des gesamten Bestandes auf einmal. Die Blütenstiele dürfen nur dann sämtlich gleichzeitig weggenommen werden, wenn alle Blätter bleiben, um die Lebenstätigkeit zu erhalten.

Bei günstigem, warmem, feuchtem Wetter ist es gestattet, in Zwischenräumen von 8 zu 8 Tagen zu brechen. Ist das Wetter kalt und wächst nicht viel, so müssen die Stauden mindestens 14 Tage Ruhe haben. Nach Beendigung des Brechens im Juli ist das Hacken und flüssig Düngen nutzbringend.

Das Land rings um die Rhabarberstauden wird in jedem Herbst umgegraben, vorher kommt reichlich flüssiger Dünger auf das Land, auch kurzer, kräftiger Stalldünger. Viel Nahrung, viel Feuchtigkeit, das ist alles, was diese wertvolle, dankbare Pflanze verlangt.

Der Rhabarber bleibt vier bis fünf Jahre, in gutem Boden noch einige Jahre länger, an einer Stelle, dann läßt er im Ertrage nach und muß umgepflanzt werden. Bei dieser Gelegenheit werden die Wurzeln geteilt. Man kann auch einige Wurzeln im Herbst ausheben und sie ungeteilt an einen warmen Ort bringen, wo sie schnell treiben und schon im Winter Stiele zu dem beliebten Kompott liefern.

Auch im Freien werden die Stiele länger und um 8 Tage früher gebrauchsfähig, wenn man Anfang April ein Faß ohne Boden und Deckel über die Pflanzen stülpt. Für den Liebhaber ist solche Frühkultur recht lohnend.

Das Rhabarberkompott findet noch nicht allgemeinen Beifall. Das macht, weil noch zu viel minderwertige Rhabarber-Sorten verbreitet sind. Die Stiele niederer Arten schmecken tatsächlich schlecht; edle Sorten haben einen hochfeinen Geschmack, besonders, wenn sie als Kompott kalt genossen werden. Die Zubereitung ist sehr einfach: Die Stiele werden geschält, in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und dann, nachdem das Wasser abgegossen ist, mit 250 Gr. Zucker auf 500 Gr. Rhabarber, etwas Zitronenschale und einem Glas Weißwein gar gekocht.

Der Rhabarber findet in der Küche außer für Kompott noch mannigfache Verwendung.

Haushalt.

Bei der **Aufbewahrung der Speisen und Getränke** handelt es sich vor allem darum, daß die Hausfrau wisse, in welchen Fällen sie ihre Vorräte vor Luftzutritt schützen und wann dagegen für reichlichen Zutritt frischer guter Außenluft gesorgt werden muß. Hiebei gilt nun als Grundsatz: Was leicht in Säuerung übergeht (Suppe, Milch 2c.) oder trocken erhalten werden soll, soll nicht zugedeckt und luftdicht eingeschlossen, sondern in gut gelüfteten, kühlen Räumen unbedeckt aufbewahrt werden. Dagegen können fertige Gerichte besser vor dem Eintrocknen, Krustenbilden und Verderben geschützt werden, wenn man sie möglichst dicht von der Luft abgeschlossen aufbewahrt. So kann z. B. rohes und gekochtes Fleisch zur Sommerszeit nicht dicht genug verschlossen werden. Alles Fleisch läßt sich einige Zeit gut erhalten, wenn man es mehrfach in reine Tücher einwickelt oder ganz in Holzasche eingräbt oder noch besser in reines, weiches, eingefettetes Papier gut einwickelt und darüber gröberes schlägt. Kalbfleisch, Leber u. dgl. läßt sich längere Zeit gut und weich erhalten, wenn man das Stück in einen irdenen oder Steingutopf einpackt und darüber bis zum Rande abgerahmte, süße Milch aufschüttet. Letztere stockt dann bald und bildet einen luftdichten Verschluß über dem Fleisch; das gleiche erreicht man durch Uebergießen des Fleisches mit geschmolzenem Fett, Fettsauce u. dgl. —r.

Bekämpfung der Mückenplage. Ein planmäßiges Vorgehen gegen die alljährlich wiederkehrende Mückenplage hat der Magistrat der Stadt Breslau beschlossen. Die Bekämpfung ist nach zwei Richtungen in Aussicht genommen. Einmal sollen die in den Kellern der Häuser oft massenhaft überwinternden Mücken durch Ausräucherung abgetötet werden. Sie sind fast immer an den Kellerdecken in feuchten, an das freie Gelände anstoßenden Häusern zu finden. Im Frühjahr schwärmen sie aus und legen ihre Eier in flache, stehende Gewässer, aus denen sich Larven und nach drei bis vier Wochen Mücken entwickeln. Deshalb sollen in zweiter Linie die flachen, stehenden Gewässer entweder zugeschüttet oder eine Entwickelung der Mücken in ihnen durch Zusatz von Malachit-Grün verhindert werden. Auch hierzulande dürfte es sich für manche Gegenden empfehlen, der planmäßigen Bekämpfung der Mückenplage mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Um auf glattes **Porzellan aufzeichnen** zu können, gießt man einige Tropfen Terpentinöl auf ein Läppchen und reibt den Gegenstand damit tüchtig ein. Ist er trocken, kann man mit dem Aufzeichnen beginnen. Will man durchpausen, reibt man die Rückseite der Zeichnung mit Graphit ein, den man von einem weichen Bleistift abspitzen kann, wenn man nicht vorzieht, solchen aus der Droguerie zu beschaffen. Dies Verfahren ist besser, als Graphitpapier unterzulegen.

Mit Speck bestrichene Teller haben sich als Ameisenfallen gut bewährt. Die Ameisen werden davon angelockt und bleiben kleben. Wenn der Teller voll ist, streicht man die Tierchen davon ab und stellt die „Falle" wieder auf.

Häkelspitzen werden schöner, wenn sie beim Waschen nicht gerieben, sondern nur geschwenkt und leicht gedrückt werden. Sie erhalten eine angenehme elastische Appretur, wenn man sie noch nicht ganz trocken auf ein reines Leinentuch legt und dieses auf eine feste Unterlage bringt, jede Zacke behutsam auszieht und mit einer dünnen Lösung aus weißem pulverisierten Gummiarabikum betupft. Nachher reibt man die Spitze mit einem reinen Tuch trocken, überdeckt sie mit Seidenpapier und glättet sie vorsichtig.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Gemüsesuppe, Schweinsfilet, Spinatknöpfli, Rhabarberkompott.

Dienstag: Erbsgriessuppe (Witschi), *Rindfleisch auf märkische Art, Maccaronispeise.

Mittwoch: Luftsuppe, *Gitzibraten, Nüßlisalat, Gebratene Kartöffelchen.

Donnerstag: Spinatsuppe, *Kalbsschnitzchen mit Rahmsauce, Konservierte Erbsen, Deutsche Charlotte.

Freitag: Fischsuppe, Beefsteak, Reiswürstchen, Löwenzahnsalat.

Samstag: Gerstensuppe, Sautierte Froschschenkel, Kartoffelsalat, *Gebrühte Kugeln.

Sonntag: Tropfensuppe, *Taubenfrikassee, Kartoffelbouletten, *Lammfleisch mit Sardellen, *Spargel auf Vegetarier Art, *Rhabarberauflauf.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Gemüsesuppe. Aus allen übrig gebliebenen Gemüsen kann man eine gute Suppe bereiten. Man gibt Butter in die Pfanne, schmort eine Zwiebel darin, fügt sämtliche Gemüse hinzu, läßt es einen Augenblick dünsten und füllt dann mit kochendem Wasser auf. Ist genügend Gemüse vorhanden, daß eine sämige Suppe daraus gemacht werden kann, so ist keine Beigabe von Mehl nötig, andernfalls gibt man 1—2 Kochlöffel davon zu der Zwiebel und den Gemüsen. Man kann auch Kartoffeln mitkochen. Nach einer halben Stunde richte man die Suppe durch ein Sieb über ein mit Rahm zerklopftes Eigelb an. Wenn nötig kann noch mit Maggiwürze gekräftigt werden.

Tauben-frikassee mit Käse. Die Tauben werden gut gereinigt, in vier Teile zerlegt und mit den Lebern, Herzen und Magen in 120 Gr. zerlassener Butter durchgedünstet. Dann bestreut man sie mit Salz und Mehl, gibt dünne, aus einer halben Maggi-Bouillon-Kapsel bereitete Brühe, etwas Suppenkraut und ein wenig Gewürz dazu und läßt die Tauben damit langsam weich werden. Nachdem sie aus der Sauce genommen und warm gestellt worden sind, rührt man die Sauce durch ein Sieb, verkocht sie mit etwas in Butter gargedünstetem Mehl und 80 Gr. feingeriebenem Parmesankäse, fügt ein wenig gestoßene Muskatblüte und einen halben Theelöffel Maggi-Würze dazu und richtet sie über die Tauben an.

Rindfleisch auf märkische Art. 1 bis 1½ Kg. Rindfleisch werden in Wasser mit Salz halb weich gekocht. Indessen schmort man feine Kräuter, Estragon, Thymian und Basilikum, einige Schalotten und etwas Petersilie in Butter gar, gibt etwas Gewürz und einige Eßlöffel von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht wurde, dazu, legt das Fleisch hinein, läßt es vollends weich dämpfen und fügt kurz vor dem Anrichten einen Eßlöffel Senf, etwas guten Weinessig, Kapern, Zitronensaft, etwas Zucker und eingemachte Champignons hinzu.

Kalbsschnitzchen mit Rahmsauce. Zeit ¾ Stunden. 1 Kilo Fleisch vom Stotzen, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 50 Gr. Spickspeck, 30 Gr. Butter, 1 Dezil. sauren Rahm, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Dezil. Fleischbrühe. Die geklopften Schnitzel (handgroß) werden gespickt, mit der Butter und dem Bratengemüse und etwas Salz zugesetzt und zugedeckt unter einmaligem Wenden 20 Minuten gedünstet. Sie werden in dieser Zeit braun geworden sein. Man nimmt sie heraus, vermischt den Rückstand der Sauce mit dem Rahm, dem Mehl und der Fleischbrühe und kocht die Schnitzchen noch einige Zeit damit. Aus „Gritli in der Küche".

Lammfleisch mit Sardellen. Das Lammfleisch wird gut gehäutet und mit einer Mischung von 3 bis 4 feingehackten Schalotten, 130 Gr. feingehackten entgräteten Sardellen und 130 Gr. feingehacktem Speck durchspickt, indem man mit einem spitzen Messer in das Fleisch sticht und die Oeffnung mit der Sardellenmasse füllt. Dann läßt man in einer Kasserolle reichlich Fett siedend werden, legt das Fleisch hinein und dämpft es darin weich, wobei ab und zu ein Löffel Fleischbrühe zugegossen wird. Wenn das Fleisch fast weich ist, gibt man 2 Eßlöffel Kapern und ein Stückchen fein abgeschälte Zitronenschale dazu und schärft die Sauce, die über dem zerlegten Fleisch angerichtet wird, zuletzt mit etwas Zitronensaft ab.

Spargelgemüse (auf Vegetarier Art). Junge grüne Spargeln werden sorgfältig geschabt und, soweit sie zart sind, in 1 Cm. große Stückchen geschnitten, kurz gebrüht und abgetropft. Dann dünstet man sie in etwas frischer Butter nach Belieben mit einer fein geschnittenen Zwiebel, stäubt etwas Mehl darüber, fügt 1 Schöpflöffel voll Fleisch- oder Knochenbrühe dazu und kocht das Gemüse in 10—15 Minuten gar. Beim Anrichten wird es noch mit etwas Petersilie bestreut und mit einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" gekräftigt. Statt der Zwiebeln wird oft Zitronensaft verwendet.

Kräutereier (für den Abendtisch). Die gewünschte Anzahl Eier wird unmittelbar vor dem Gebrauch hart, doch nicht zu hart gekocht, abgeschreckt, geschält und in Hälften geschnitten. Vorher hat man bereits folgende Kräutermischung vorbereitet: Petersilie, etwas grüner Dill, Kerbel und Schnittlauch, oder nur Petersilie und reichlich Schnittlauch werden fein gehackt, nach Belieben Kapern und Sardellen, von denen man für 10 Eier etwa 125 Gr. nimmt. Nun zerläßt man Butter auf dem Feuer und brät die zerkleinerten Zutaten darin auf, bis die Butter sich zu bräunen

beginnt, dann fügt man noch einen Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und eine Prise Pfeffer hinzu und gibt die Mischung löffelweis über die Eier, die man, das Gelbe nach oben, in eine Schüssel gelegt hat. Sie müssen sofort aufgetragen und gegessen werden, da die Butter bald gerinnt. Grüner Salat oder Kartoffelsalat ist als Beigericht zu empfehlen.

Rhabarberauflauf. 250 Gr. Rhabarberstückchen werden mit wenig alkoholfreiem Wein und 125 Gr. Zucker weichgedämpft und zum erkalten weggestellt. Unterdessen rührt man 4—5 Eigelb mit 1—2 Eßlöffel Rahm, etwas Zucker, Vanille oder Zimmet ¼ Stunde recht schaumig. Zuletzt kommt der Schnee der Eiweiß dazu, dann wird alles unter die Rhabarber gemischt, in eine butterbestrichene Auflaufform gegeben und im Ofen gebacken.

„Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Gebrühte Kugeln. Zeit 1 Stunde. 250 Gr. Mehl, 4 Dezil. Wasser, 100 Gr. Grieszucker, 40 Gr. frische Butter, 7 Eier, Salz. Das Wasser wird mit der Hälfte des Zuckers und einer starken Prise Salz siedend gemacht, die Butter zuletzt hineingegeben und in einem Guß das Mehl hineingeschüttet und auf dem Feuer tüchtig gerührt bis der Teig sich von der Pfanne löst. Dann gießt man ihn in die Teigschüssel, rührt noch etwas weiter und mischt die inzwischen in warmem Wasser etwas gewärmten Eier eins nach dem andern unter tüchtigem Klopfen darunter. Mit einem Kaffeelöffel sticht man kleine Klöße ab und bäckt sie langsam unter öfterm Schütteln der Pfanne. Sie gehen stark auf, weshalb nicht zu viele auf einmal gebacken werden dürfen. Nach Belieben mit Vanillezucker oder Zucker und Zimmt bestreuen. Diese Kugeln werden, ohne Zucker zubereitet, auch als Beilagen zu Fleisch serviert. Der gebrühte Teig ohne Zucker wird auch oft als Ausbackteig zu Kalbsfüßen, Fleischresten, Salbeiblättern 2c. verwendet und ist auch zu Aepfelküchlein sehr fein. Aus „Gritli in der Küche".

Krankenpflege.

Zur Entfernung von **Fremdkörpern** darf man niemals Werkzeuge — Instrumente — benutzen. Geraten Staubteilchen, Kohle, kleine Insekten oder sonstige Teile in die Augen, so vermeide man vor allen Dingen ein heftiges anhaltendes Reiben an dem betreffenden Auge und versuche durch Blinzeln, Bewegen der Augäpfel mittelst der Tränen den Gegenstand herauszubefördern. Gelingt dies nicht, so ist von einer anderen Hand der Fremdkörper mit einem reinen feuchten Taschentuchzipfel zu entfernen; wo nötig, wenn der Fremdkörper oben sitzt, nach Umstülpung des oberen Augenlides, indem man dasselbe an den Wimpern erfaßt und über ein drüber gehaltenes Stäbchen stülpt. Sitzt der Fremdkörper in der Hornhaut, insbesondere, wenn es Eisen- oder Stahlsplitter sind, die sich gleich festbohren, so ist die Entfernung dem Arzte zu überlassen und bis dahin durch Umbinden einer feuchten Kompresse eine gewisse Ruhe des Auges anzustreben.

In die Nase und in die Ohren bezw. die äußeren Gehörgänge gelangen häufig Fremdkörper, wie Baumwolle, Watte, Erbsen, Bohnen, Fruchtkerne, Steinchen, Knöpfe, Perlen, sowie Insekten. Ein unvorsichtiges Verfahren, namentlich der Gebrauch von Haarnadeln, Haken und dergl. kann hier großen Schaden anrichten, beim Ohre das Trommelfell völlig zerstören. Aus der Nase versucht man sie herauszubringen durch Reizung zum Nießen, durch behutsames Ausspritzen mit lauwarmem Wasser vom anderen Nasenloche aus oder indem man auf den weitgeöffneten Mund ein dünnes Tuch legt und durch dasselbe kräftig in den Rachen hineinbläst. Die Ohren sind in solchen Fällen nur mit lauwarmem Wasser auszuspritzen. Bei aufquellbaren Körpern wird das Wasser zweckmäßig durch Oel ersetzt. Insekten, welche ins Ohr geraten sind und heftige Störungen verursachen, schwemmt man am besten durch Eingießen von angewärmtem Oel heraus, welches dieselben an die Oberfläche bringt. Gelangt man nach diesen Regeln nicht zum Ziele, ist das Weitere Sache des Arztes.

Kinderpflege und -Erziehung.

Schwächliche oder in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder müssen länger von der Schule ferngehalten werden, wozu wegen der allgemeinen Schulpflicht die Zustimmung des Schulvorstandes, erforderlichen Falls auf Grund eines ärztlichen Zeugnisses, einzuholen ist. Besondere Vorsicht ist in dieser Beziehung geboten bei allen Kindern mit rhachitischer und skrofulöser Anlage, sowie bei Kindern, die von schwindsüchtigen Eltern abstammen oder aus Familien, in denen zwar die Eltern gesund sind, aber Geschwister oder andere nahe Blutsverwandte von der Lungenschwindsucht und verwandten tuberkulösen Erkrankungen, insbesondere von der tuberkulösen Hirnhautentzündung, ergriffen sind. Ferner verlangen einige Körperfehler Beachtung. Blinde und Taubstumme sind natürlich in besonderen Anstalten zu unterrichten und dürfen nur allenfalls, wo solche fehlen, so lange an gewöhnlichem Schulunterricht teilnehmen, wie der Lehrer Erfolg von dem Unterrichte wahrnimmt. Schwachsichtige erheischen Schonung ihrer Augen, also helle und der Tafel nahe Plätze, gänzliche Vermeidung von Schiefertafeln und kleingedruckten Büchern, weißes Schreibpapier und schwarze Tinte, Gewöhnung an große Schrift und möglichste Einschränkung des Schreibens, Zeichnens und anderer mit Anstrengung der Augen verbundenen Beschäftigungen. Besonderer Vorsicht bedürfen die mit angeborener oder erblicher Kurzsichtigkeit behafteten Kinder, weil gerade diese Fehler durch Anstrengung der Augen oft zu schweren Sehstörungen und verderb-

lichen Augenkrankheiten führen. Selbstverständlich sind alle Vorsichtsmaßregeln zu Hause nicht weniger als in der Schule zu beobachten.

Gartenbau und Blumenzucht.

Im April lasse man den **Frühlingsblumen**, wenn sie sich gut entwickeln sollen, durch fleißiges Begießen bei windigem oder warmem Wetter noch besondere Pflege angedeihen. Beete mit Pensées, Vergißmeinnicht, Silenen, Bellis werden locker und unkrautfrei erhalten und mit fettem Abwaschwasser aus der Küche, das die Blumen größer und voller macht, begossen. Auch für Geranien, Fuchsien, Oleander, Granaten ist das letztere zu empfehlen bei Mangel an Sonnen- oder Regenwasser, das stets dem harten, kalten Wasser vorzuziehen ist. Man gieße aber, so lange noch Nachtfröste zu befürchten sind, tagsüber, nie nach Sonnenuntergang und nicht so reichlich auf einmal wie im Sommer. Holzasche und Ruß sind auf obengenannte Frühlingsbeete, zwischen die jungen Pflänzchen gestreut, ein einfaches Mittel zur Erzielung schöner, üppiger Blüten.

Radieschen oder Monatsrettige werden von jetzt an alle 14 Tage frisch angesät, vorerst noch an warme, trockene Plätzchen, später mehr in schattige Lagen. Die scharlachroten Radieschen sind am meisten zu empfehlen, weil sie niedrigen Wuchs und feines Aroma haben. —r.

Die auf dem **Balkon aufzustellenden Pflanzen** sind entweder Schling- oder Kletterpflanzen, aufrechte Pflanzen oder Hängepflanzen. Die Schling- und Kletterpflanzen stellen wir möglichst in die Ecken des Balkons und ziehen sie an Drähten in die Höhe. Die aufrechten Pflanzen kommen in die Mitte, doch so verteilt, daß wir auch einmal vom Balkon hinabsehen können. Die Hängepflanzen stellen wir ganz vorn hin, damit sie über die Brüstung hinab hängen, was dem Balkon von der Straße aus ein besonders schönes Aussehen verleiht. Gewisse Schling- und Kletterpflanzen können wir mit Vorteil auch zur Bekleidung durchbrochener, eiserner Gitter verwenden, die dadurch sehr an Reiz gewinnen. Höhere Kletterpflanzen sind die Cobaeen, die im zeitigen Frühjahr aus Samen herangezogen werden. Sie treiben schöne, große, langgestreckte Glockenblumen, die während ihrer Entfaltung ihre Farbe verändern. Diese Pflanzen gedeihen besser auf einem nur von der Morgen- und Abendsonne getroffenen Balkon als auf einem sehr sonnigen.

Auch manche kleinere Zierkürbisse sind hochwachsende Kletterpflanzen, die aber reichlich Sonne und nahrhafte Erde haben wollen. Ebenfalls viel Sonne verlangen die Winden (Ipomoea), wenn sie gut blühen sollen; dagegen ist der Hopfen, und zwar sowohl unser gewöhnlicher Hopfen wie auch der japanische, mit sonnenlosen Balkonen zufrieden. Beide können aber nicht viel Wind vertragen. Niedrigere Kletterpflanzen, die ganz besonders zur Bekleidung der durchbrochenen eisernen Gitter verwendbar sind, sind die wohlriechenden Wicken (Lathyrus odoratus); auch die Kapuzinerkressen (Tropaeolum) eignen sich für diesen Zweck vorzüglich. Daß als hochkletternde Balkonpflanze der wilde Wein sich vorzüglich eignet und namentlich im Herbste durch sein prächtiges Kolorit den Balkon sehr schmückt, dürfte allbekannt sein. Efeu ist besonders auf solchen Balkonen am Platze, die niemals von der Sonne beschienen werden. Soll er schön werden, so muß er im Laufe des Sommers wiederholt gedüngt werden.

Tierzucht.

Die Aufzucht der Enten. „Vielfach wird behauptet, daß die Ente eine schlechte Brüterin und Mutter sei", sagt A. Hager, „die zwar Eier legt, sich aber auf das Ausbrüten gar nicht einläßt. Es ist dies eine durchaus falsche Ansicht. Man nimmt auf ihre Eigenart nicht Rücksicht. Diese besteht darin, durchaus nicht zu dulden, daß man ihre Eier berührt oder mit den Händen betastet." Man lasse die Eier in den aus Strauchwerk hergestellten Nestern unberührt, dann findet sich auch bei ihr die Lust zum Brüten. Mehr als 12—15 Eier lege man ihr nicht unter. Puten und Hennen brüten Enteneier gut aus. Man setze auch hier so viel wie möglich mehrere Brütenten gleichzeitig. Die kleinen, lebhaften, nimmersatten Tiere bedürfen in den ersten 14 Tagen besonderer Abwartung und Pflege. Man füttere sie zuerst mit gekochten Eiern, gequollener Grütze, frischem Käse, Grünem und Salat und nach einigen Tagen mit Hafermehl oder Kleie und gestampften, geschälten Kartoffeln. Saures, grobes Futter, sowie zu viel und zu kaltes Wasser sind ihnen in der ersten Zeit Gift. Ihr Flaum darf auf dem Rücken nicht naß werden. Man bringe die jungen Enten nicht zu früh auf das Wasser, es ist im Frühjahr noch kalt und sie bekommen leicht Krämpfe. Bei gutem Futter wachsen sie rasch und mit drei bis vier Wochen fressen sie alles, mit Vorliebe Brei aus Buchweizenspreu oder Weizenschalen mit süßen Molken angerührt. Man gebe ihnen reichlich, sonst steht die hungrige Schar alle Augenblicke schnatternd und lärmend auf dem Futterplatze. Da das Wasser ihr Lieblingsaufenthaltsort ist, trennen sie sich auch am Abend nur ungern davon. Sobald die Ente die Flügel schließt, ist sie ausgewachsen und kann geschlachtet werden. Ende September ist das Fleisch am schmackhaftesten.

Soll man die Sämereien zum Füttern einquellen oder nicht? Vor allem haben wir uns, wie schon früher betont worden ist, bei der Fütterung und Pflege der Stubenvögel nach der natürlichen Lebensweise zu richten. So bedarf die Verabreichung der Futterstoffe unsere ganze Aufmerksamkeit. Es ist sehr notwendig, daß wir uns darnach richten, was die Jahreszeit den Vögeln an Nahrung bietet, um Abwechslung in das All-

tagsfutter zu bringen. So geschieht es auch mit den Sämereien. Diese sind gerade in der Nistzeit alle weich, weil sie im Freien auf dem Boden liegen, dort von Tau und Regen erweicht werden und infolge dessen verdaulicher und nahrhafter sind. Allerdings ist auch der Kropf des Vogels befähigt, harte Samen zu erweichen, aber es ist gerade während der Hecke sehr nützlich, wenn der größte Teil des Samens gequellt ist, weil die Vögel zum Füttern der Jungen eine große Menge notwendig haben, die im Kropf nicht in der kurzen Zeit zubereitet werden kann.

Frage-Ecke.

Antworten.

24. In Ergänzung der Antwort von „Distel" teile ich der Fragestellerin der vorletzten Nummer mit, daß die **eisernen Roste für Susanna Müller's Selbstkocher** in St. Gallen erhältlich sind bei Herrn Schirmer, Flaschner, Metzgergasse. Die Roste gehörten ursprünglich zu einem andern System einer deutschen Selbstkocherfabrik. Herr Schirmer liefert aber eine ganz ähnliche Art, welche denselben Zweck erfüllt. — Ich bin selbst im Besitz eines Sus. Müller'schen Selbstkochers mit Rost und ziehe einen solchen demjenigen ohne Rost bei weitem vor. Besonders Braten wird eben doch noch weicher auf dem heißen Untersatz, als ohne diesen, weil die Hitze bedeutend länger anhält.

Herr Schirmer hält für St. Gallen das Depot der Sus. Müller'schen Selbstkocher-Gesellschaft und handelt es sich für die Fragestellerin nur um eine Anfrage an ersteren. C. Sch. in St. G.

27. Ein geschickter Schreiner sollte Ihnen ohne weitere Anleitung eine mehrteilige spanische Wand mit Segeltuch oder einem andern undurchsichtigen Stoff für ein **Sonnenbad** herstellen können. Kommt der Schreiner nicht zurecht, so fragen Sie den Präsidenten eines Naturheilvereins um guten Rat. Es kommt natürlich darauf an, ob Sie Ihre Bäder auf der Zinne Ihres Hauses oder auf einer Veranda nehmen wollen.

Frau S.

28. Das **Grahambrot** ist sehr nahrhaft, aber leicht verdaulich ist es nicht, wenigstens haben wir bei angestellten Versuchen diese Erfahrung gemacht; andere, mit robusteren Magen mögen vielleicht nach dem Genuß keine Beschwerden spüren. Den wissenschaftlichen Nachweis gibt Ihnen wohl ein Gelehrterer, als wir sind. Fritz und Else.

Fragen.

30. Empfiehlt sich das **Mittagsschläfchen** für junge Leute? Mein Mann ist erst 30 Jahre alt und behauptet, er könne nachmittags im Geschäft nichts leisten, wenn er vorher nicht mindestens eine halbe Stunde schlafen könne. Mich dünkt, man sollte sich in diesem Alter aber einer solchen Gewohnheit noch nicht hingeben. Was sagen andere dazu? Junge Hausfrau.

31. Kann man den **alkoholfreien Wein** gut in der Küche verwenden, so daß die damit gekochten Speisen auch wirklich kräftiger schmecken, als wenn man sie ohne diese Zutat bereitet? Und welche Marke eignet sich am besten dazu? Ich wäre dankbar, wenn mir eine Hausfrau, die diese Weine regelmäßig verwendet, mit gutem Rat an die Hand gehen könnte. Junge Hausfrau.

32. Gibt es eine leichtfaßliche Anleitung zur **Knabenschneiderei**? Und wo ist sie zu beziehen?

Mutter in E.

33. Ist es vorteilhafter, eine **Steppdecke** für ein Kinderbett zu kaufen oder lasse ich besser eine solche machen? Hier verlangt man sehr viel dafür und da das jüngere Kind seinem Bettchen auch schon bald entwächst, möchte ich sehr große Auslagen vermeiden. Ich halte viel auf Bettzeug und Kleidung, die namentlich im Sommer möglichst luftzulässig sind. Für guten Rat dankt herzlich Besorgte Mutter.

34. Können mir die werten Leserinnen vielleicht sagen, wie man einen roten **„Plättli"-Boden** reinigt? Er ist voll Farbflecken. Wir haben solche mit Salzsäure behandelt, aber umsonst. Ferner möchte ich fragen, wie man neue **Fensterscheiben**, die durch Farbe 2c. arg mitgenommen wurden, am besten reinigt, so daß sie klar werden. Wir haben mit Spiritus experimentiert; der Schmutz ging weg, aber wirklich klar wurden die Fenster nicht. Kommt das wohl erst mit der Zeit? Für gütigen Aufschluß dankt im voraus Abonnentin.

35. Ich bin glückliche Mutter eines zweijährigen Töchterchens, dem ich alles Gute angedeihen lasse. Eine unangenehme Erscheinung bietet mir das Kind dadurch, daß ich es alle zwei Stunden, Tag oder Nacht, auf's Töpfchen setzen muß. Vergesse ich es nur ein einziges Mal, so sind die Höschen oder das **Bett durchnässt**. Was soll ich dem Kinde geben, um mehr Ruhe zu erhalten? Die Kleine ist etwas nervös veranlagt, sonst gesund und kräftig. Wer gibt mir guten Rat, wofür ich hiemit recht herzlich danke?

Mutter in R.

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr

aussen und innen grau, aussen braun, innen granit. Es bewährt sich als das **beste, billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie** für **Feuer-** und **Säure-Beständigkeit.**

Zu haben in allen Küchen- und Haushaltungsgeschäften.

Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:

Ernst Walcker & Cie., Zürich.