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

Band: 14 (1907)

Heft: 11

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: 21.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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.

№ 11. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | **Zürich,** 8. Juni 1907.

Genügsamkeit im Sehnen und Verlangen,
Genügsamkeit in Hoffnung und Genuß,
Wird gern am Kelch der süßen Freuden hangen,
Wird ohne Furcht den nahen Sturm empfangen,
Fliehn, wenn sie kann und leiden, wenn sie muß.

E. Schulze.

Blumen und Blumenvasen.

Es gibt keinen schöneren Zimmerschmuck, als Blumen. Leider aber sieht man oft die lieblichsten Kinder Floras in so wenig passenden Gefäßen, daß für den feinsinnigen Beschauer ein guter Teil des ästhetischen Genusses verloren geht. Das Auge des kunstgebildeten Menschen hat nun einmal die Eigenheit, daß etwas Störendes ihm viel mehr auffällt, als das Schöne.

Man sieht vielfach Blumenvasen, die selbst einen ganzen Blumenstrauß darstellen oder mit anderen Dekorationen so reich beladen sind, daß man nicht weiß, ob man der Vase oder dem Inhalt seine Aufmerksamkeit zuwenden soll. Solche Gefäße stehen auf derselben Höhe der Kunst, wie die Vasen vergangener Zeit, die, bunt bemalt und überreich vergoldet, paarweise unter Glasglocken ihr langweiliges Dasein neben einer feierlichen Pendüle fristeten. Benutzt wurden sie niemals.

Gebrauchsvasen sollen nur durch gefällige, zweckentsprechende Formen und schöne Farben die darin befindlichen Blumen heben. Die neue Kunstrichtung hat darin sehr viel Erfreuliches geschaffen. Ausartungen fehlen aber auch hier nicht; der Kopf einer Sphinx mit ihren geheimnisvollen, leeren Augen ist an sich sehr schön und eigenartig. Stecken aber oben in dem abgeschnittenen Haupt ein paar harmlose weiße oder rosa Blütenzweiglein, so ist das ein durchaus unpassendes Nebeneinander.

Oft ist aber auch die übertriebene Einfachheit der Form zu tadeln. Sie geht zu weit, wenn man z. B. einen prächtigen Orchideenstrauß in einen einfachen, braunen Krug aus der Küchendekoration steckt.

In solchem farbigen — braunen oder graublauen — Krug kann sich dagegen ein großer Fliederstrauß vorzüglich machen, überhaupt alle „Bauernsträuße", Sträuße großer grellfarbiger Blumen, Pfingstrosen, Goldlack, Zentifolien, ebenso Feldblumensträuße. Sie sehen besonders prächtig und

passend auf Vorfluren und Veranden aus, aber auch in dunklen Ecken der Wohn- und Speisezimmer wirken sie gut.

Die Rose, die Königin der Blumen, dagegen spiegelt ihre Schönheit am besten in schimmerndem Kristall. Ob man nun ein oder zwei besonders schöne Exemplare in einem feinen, hohen Stengelglase (es darf sogar ein Sektkelch sein) hinstellt, ob man einen ganzen Strauß abschattierter Rosen, von dem zartesten Rosa bis zum dunkeln Sammetrot, mit viel Laub zum Schmuck eines Ziertisches ordnet — das Gefäß muß gerade und nicht zu weit sein, so daß die Blumen oben malerisch ausladen. Niemals aber darf man durch das Glas irgend eine Schnur oder sonstiges Bindematerial sehen; man steckt am besten erst das Laub, dann die Rosen recht lose in das Glas.

Im Anordnen einzelner weniger Blütenzweige sind die Japaner Meister. Ihre Art, die vorbildlich und mustergültig geworden ist, kann man auf einem japanischen gestickten oder gemalten Wandschirm studieren. Das Originelle daran besteht hauptsächlich in einem eigentümlichen, geschmackvollen Herunterbiegen der Zweige. Die Japaner vermeiden dabei sorgfältig alles Zuviel und erzielen mit wenig Mitteln harmonische Wirkungen.

In große, hohe Stengelgläser stellt man auch wenige Lilien — zwei bis drei — Schwertlilien und ähnliche Formen.

Nelken dagegen wirken im Spitzglase am schönsten; es darf auch ein farbiges sein. Man hüte sich aber vor dem Hineinzwängen zu vieler Blumen.

Reseden und alle Blumen mit wenig Laub und weichen Stengeln stelle man in fußlose, ziemlich weite Gläser. Wassergläser sind sehr gut zu verwenden.

In schalenartige Vasen steckt man Vergißmeinnicht, Schneeglöckchen und ähnliche laublose Blüten. — Kleine Veilchen und Maiglöckchensträuße sehen allerliebst aus in den kleinen ausgebauchten, gedrehten oder gerippten Gläschen mit Henkeln. — Daß man kein trübes Wasser in den Blumengläsern stehen lassen darf, sollte schon aus Gesundheitsrücksichten selbstverständlich sein.

Leere Vasen benutze man nicht zur Zimmerdekoration; heutzutage fragt man immer nach dem Zweck. Die Zeiten sind vorüber, wo man sich irgend ein Väschen „zum aufstellen" schenkte, wenn man gerade kein anderes Geschenk wußte.

Ein feines Schönheitsgefühl findet bei der öfteren Beschäftigung mit Blumen bald die passende Form der Blumenvasen heraus. Man kann dabei mit den einfachsten Mitteln — Gebrauchsgläsern — hübsche Eindrücke erzielen.

Blumen sind immer ein schöner Anblick. In der Großstadt können sich indessen nur die obern Zehntausend diesen Genuß im Großen gestatten. Ein Sträußchen aber in passendem Gefäß sollte zur Blumenzeit auch im einfachsten Zimmer zu finden sein. Und wo's an Blumen fehlt, kann frisches Waldgrün den Raum auch anmutig beleben.

Zur Bekämpfung der Stechmücke.

(Nachdruck verboten.)

An Orten, wo die Mückenplage herrscht, ist es bekanntlich der September mit seinen kühlen Abenden, der sie am zahlreichsten in die Häuser treibt, aber man wird überall, auch während den heißen Frühlings- und Sommertagen schon in den Fall kommen, die winzigen Feinde bekämpfen zu müssen. Wem reichlich frische Luft für sein Wohlbefinden unentbehrlich erscheint, der mag sich kaum mit dem einzigen Mittel, den lästigen Tierchen den Zutritt total zu verwehren, befreunden. An Stelle der Fenster, event. zwischen diesen und den Fensterladen wird sehr feines Drahtgeflecht gespannt, das ringsum an den Pfosten festgenagelt oder an einem ganz genau in die Fensteröffnung passenden Rahmen befestigt ist, damit das Drahtgitter, wenn die Sonne am höchsten steht, auf ein paar Stunden weggenommen werden kann. Wenn wir nun aber nicht in derart eingeschlossenen Räumen leben wollen, trachten wir, uns die Mücken auf

andere Weise vom Leibe zu halten. Ein Kalkanstrich des ganzen Kellers bis in alle Ecken und Winkelchen hinein, dem event. gleichen Tages ein zweiter folgen darf, kann, besonders wenn er im Frühjahr vorgenommen wurde, von großem Vorteil sein, da alle Larven und die noch schlafenden Insekten, die bei zunehmender Wärme sich zu tummeln beginnen, dadurch vernichtet werden. Trotz dieser erprobten Prozedur bleiben jedes Jahr noch unglaublich viele Mücken am Leben, die dann von außen kommen und sich ihrerseits wieder Schlupfwinkel aussuchen, die zu eigentlichen Brutstätten werden. Ist doch von deutschen Gelehrten konstatiert worden, daß eine einzige Mücke eine Nachkommenschaft von 75,000 Millionen hinterlassen kann.

Eine so riesige Vermehrung aber lehrt uns, daß es gilt, sich mit allen Kräften gegen eine solche Invasion zu wehren. Was hülfe uns unser Zartgefühl, das uns zuflüstert, die Tierchen leben zu lassen, wenn diese schließlich derart überhandnehmen, daß jeder Krieg, den wir gegen sie führen, nutzlos würde? Ein Trost bleibt uns; der Grund, weshalb auch die Wespen und Hornissen trotz ihrer kolossalen Vermehrung nicht von Jahr zu Jahr zahlreicher werden: es kommen verhältnißmäßig wenige dieser Insekten über den Winter, da sie im Freien zu Grunde gehen. Es ist auch gewöhnlich nicht die Zahl der vorhandenen Insekten, sondern die Art ihres Auftretens maßgebend für die empfundene Plage. Bei warmem, trockenem Wetter halten sie sich mehr im Freien auf, um erst gegen Sonnenuntergang in die Wohnräume, und zwar nur in die untersten, oft scharenweise einzuziehen.

An offenen Gewässern, Tümpeln u. dergl. sollte man auch den Vernichtungskampf aufnehmen mit den sich darauf sammelnden Insekten, sei es durch Malachitgrün, wie die Breslauer es taten, oder durch Petroleum, das auf die Oberfläche gegossen wird. Es werden oft auch die in der Nähe der Häuser stehenden Wasseransammlungen zugedeckt und von Zeit zu Zeit, bei sinkendem Abend, leise und vorsichtig abgedeckt, worauf man sofort mit starkem Insektenpulver (dalmat.) mittelst Zerstäuber oder Zacherlinspritze die ganze Schar betäubt. Das letztere läßt sich auch manchmal im Zimmer ausführen, falls die Mücken an einzelnen Stellen sehr zahlreich sich zum Schlaf versammeln. Oder man fängt die Tierchen einzeln mit ein wenig Chloroform, das man in kleinen Gläschen unmittelbar unter jede Mücke hält. In Zimmern, wo nicht gesprochen wird, schlafen die Mücken, sobald es dunkel wird. Wer helle, waschbare Wände und Zimmerdecken hat, kann auch ohne Chloroform die Ruhestörer einzeln abfangen am Abend oder am Morgen. Es ist freilich besser, die ungebetenen Gäste gar nicht erst einzulassen. Das beste Mittel, sie fern zu halten, dürfte wohl intensiver Tabakrauch sein. Am Abend schließe man die Fenster eine Stunde vor Sonnenuntergang, ebenso am Morgen vor Sonnenaufgang. In der Dämmerung sind die Tierchen am muntersten, sie fliegen massenhaft hinein und plagen die Schlafenden, auf dessen Blut sie es abgesehen haben. Also die Fenster zu, bevor es dämmert und da die Mücken dies wiederum nicht leiden können, dann in Positur! Jeder Feind, der sich dem Fenster nähert, wird erschlagen! Wehe, wenn mir einer unter dem Schlag entwischt! Ist es wohl denkbar, daß sich in so winzig kleinem Hirn eine so schlaue Berechnungsgabe entwickeln kann? Wer es nicht erfährt, glaubt es nicht, daß Mücken, die einmal entwischen, nicht leicht wieder einzufangen sind. Doch zur Mückenpsychologie ein andermal!

Wer sich nun die tägliche Mühe mit dem Abfangen nicht nehmen will oder kann, mache es wie Emin Pascha, der auf seinen Afrikareisen nie vergaß, ein Moskitonetz mitzunehmen. Verschiedene starkriechende Pflanzen und Essenzen sollen auch den Vorzug haben, die Mücken von den Schlafstätten fern zu halten. Eucalyptusbäume, ans Fenster gestellt, ermöglichen es, am Abend am offenen Fenster zu arbeiten, ohne durch die Insekten be-

lästigt zu werden, Man kauft heutzutage auch in den Droguerien ein Präparat mit dem Geruche des Eucalyptus (in England als Desinfektionsmittel gebraucht) das wohl die mangelnden Bäume ein wenig ersetzen dürfte. Der Eucalyptus ist eine australische Pflanze, die in ihrer Heimat eine ungewöhnliche Größe erreicht. Eine in Europa bekannte Art, „der blaue Gummibaum", kommt in Italien und Südfrankreich im Freien fort, wächst sehr schnell, erreicht aber doch hier nie die Größe und den stolzen Wuchs wie in ihrer Heimat, wo der Baum eine Höhe von 70—100 Meter und darüber aufweist.

In Gegenden, wo die Mückenplage gar groß ist, trage man zur Vorsicht immer ein paar Tropfen Salmiak oder dann das neuerdings empfohlene „acide phénique" bei sich, das unmittelbar auf den Stich kommt und die kleine Wunde verschließt. Das Eindringen von Unreinigkeit und Staub ist damit ausgeschlossen. Ist die Stelle aber schon stark geschwollen, so wende man Umschläge von Bleiwasser an. Alle Insektenstiche, die anfangen zu eitern, bedürfen besonderer Aufmerksamkeit.

J.

Die Fischküche.

Die Wichtigkeit der Fischnahrung ist von den größten ärztlichen Autoritäten anerkannt worden und es ist erwiesen, daß die Fische mehr muskelbildendes Element enthalten, als das Fleisch (ca. 78 bis 97 % Muskelstoff).

Nicht mit Unrecht ist heute in gar mancher Haushaltung ein Fischtag per Woche angeordnet, ganz abgesehen von den religiösen Vorschriften in der katholischen Kirche (Fasttag). Die Fischspeisen sind sehr nahrhaft, zum größten Teil leicht verdaulich und auf Grund dieser für die Gesundheit sehr vorteilhaften Eigenschaften werden immer mehr — für Genesende — als erste Speise Fische (Forellen) empfohlen.

Damit die Fischnahrung ihren wohltuenden Zweck erreiche, ist in erster Linie darauf zu sehen, daß nur frische Fische eingekauft und verwendet werden. Nicht der billige Einkauf ist maßgebend, sondern die frische Ware. Unfrische Fische sind selbst zum billigsten Preise zu teuer und für die Gesundheit schädlich.

Das Fischkochbuch der Firma Glaser Söhne in Basel gibt folgende Ratschläge:

Für die lebenden Fische braucht es keiner besonderen Kennzeichen, dagegen ist bei den toten Vorsicht geboten.

Ein absolut sicheres Kennzeichen eines frischen Fisches ist das helle, klare Auge; die Kiemen (Ohren) allein sind durchaus nicht immer maßgebend.

Wenn der Fisch z. B. nur eine halbe Stunde im Wasser gelegen hat, so sind die Ohren weiß, obwohl der Fisch lebend frisch ist, während ein getöteter Fisch 4 bis 8 Tage aufbewahrt werden kann, ohne daß die Ohren weiß geworden sind; dagegen ist das Auge dann nicht mehr klar. Herumgelegene Fische sind weich, die Eingeweide sind breiig und die Gräten lösen sich vom Fleisch.

Bei Fischen, denen die Eingeweide herausgenommen worden, wie z. B. Felchen und sämtlichen Meerfischen, müssen die Gräten noch fest im Fleisch sitzen; wenn solche herausstehen, ist der Fisch nicht mehr frisch. — Bei Soles (Seezungen) muß die Haut straff sein, sie darf bei leichter Berührung nicht abstreifen.

Um tote Fische aufzubewahren, sollen dieselben gereinigt und ausgenommen werden und auf trockenem Teller an einen möglichst kühlen Ort gestellt werden. Absolut irrig ist es, den Fisch längere Zeit in Wasser zu legen, da ihm dadurch alle Kraft und Schmackhaftigkeit entzogen wird.

Bei Forellen ist zu empfehlen, daß solche, wenn immer möglich aus dem Wasser, also frisch getötet in die Pfanne kommen, während der Salm viel schmackhafter ist, wenn er 2—3 Tage auf Eis gelegen hat.

Um einen abgesottenen Fisch kräftig und nicht zerkocht und verfallen auf den Tisch zu bringen, muß man sich vor allem merken, daß ein solcher — setze man ihn kalt oder warm aufs Feuer — niemals stark kochen

darf, sondern, sobald derselbe etwa 2—3 Minuten schwach gekocht hat, muß man die Pfanne vom Feuer wegnehmen und sie nach hinten stellen. Der Fisch wird durch das langsame Kochen oder Nachweichen am besten und kann man ihn auch ruhig eine halbe Stunde in seinem Sud noch liegen lassen, wenn es zum Anrichten noch zu früh wäre.

Wenn man die Fische etwa eine halbe Stunde vor dem Aufsetzen herrichtet und einsalzt, soll das Fleisch schmackhafter und fester werden, was jedoch nicht bei jeder Art der Zubereitung anzuraten wäre, z. B. beim Braten oder Backen ohne Mehl, würde es das Anbraten oder braun werden sehr erschweren; hier muß das Einsalzen wie beim Beefsteak immer erst kurz vor dem Hineingeben in die Pfanne geschehen.

Für ein größeres Diner berechnet man gewöhnlich:

500	Gramm	Salm	für 3—4	Personen,
500	„	Forellen	„ 3	„
500	„	Soles	„ 3	„
500	„	Turbots	„ 2	„

auch von den gewöhnlicheren Fischsorten, wie: Hecht, Zander, Felchen, Karpfen, Schleien etc. kann man pro Kopf 500 Gr. rechnen, besonders wenn außer dem Fisch nur eine Fleischplatte serviert wird.

Pilze zu trocknen. Frisch eingesammelte Pilze, unter denen keine wurmstichigen sein dürfen, werden sauber geputzt, aber nicht gewaschen, in mäßig dünne Scheiben geschnitten, auf ein mit starkem Papier belegtes Blech ausgebreitet und unter öfterem Umwenden an der Sonne oder in einer lauwarmen Ofenröhre getrocknet, hierauf in Papiersäcke oder Steintöpfe gefüllt, letztere zugebunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt. Sie werden zu Saucen oder als gewürzige Zutat zu Braten, zu Dämpffleisch u. dergl. verwendet, da sie der Sauce nicht nur einen kräftigen Geschmack, sondern auch eine schöne braune Farbe verleihen.

Braten aufzuwärmen. Die beste Art, angeschnittenen Braten im ganzen Stück oder in Scheiben zu wärmen, besteht darin, denselben in ein glasiertes Kasserol oder in eine tiefe Porzellanschüssel zu legen, die Bratensauce mit der Fettkruste darüber hin zu geben oder, falls die Sauce nicht fett ist, etwas frische Butter auf den Boden der Schüssel zu legen, dieselbe fest zuzudecken und auf einem Topf mit kochendem Wasser eine halbe bis eine ganze Stunde in die Ofenröhre zu stellen. Ebenso kann man den Braten und die Sauce im Kasserol in einem bain-marie wärmen, doch muß das Fleisch häufig begossen werden und die Sauce darf keinesfalls zum Kochen kommen.

Um Flecken aus farbigen Schuhen und Ledergürteln zu entfernen, löst man Hirschhornsalz in heißem Wasser, läßt es abkühlen und reibt die fleckigen Sachen so lange damit, bis Schaum entsteht. Dann trocknet man sie mit einem sauberen Lappen nach und überreibt sie gründlich mit Eiweiß.

Maikräuter sind nicht nur unsere beliebteste Würze für Frühlingsbowlen, sie lassen sich auch noch anderweitig verwenden. Zu kleinen Sträußchen zusammengebunden und in Wäscheschränke und Schubladen verteilt, teilen sie den Sachen einen angenehmen, frischen Geruch mit. Wenn man die Maikräuter zwischen Kleider und Pelzwerk legt, sollen sie auch das Eindringen der Motten verhindern.

Silberstickereien zu reinigen. Mit einer kleinen, nicht zu weichen, trockenen Bürste wird pulverisierter Kaiser-Borax auf die silberne Stickerei einige Male aufgebürstet; dann wird mit einem wollenen Lappen nachgerieben und zum Schluß mit einer weichen Kleiderbürste nachgebürstet. Grau angelaufene Stickerei wird auf diese Weise blitzblank.

Kochrezepte.

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

Pilzsuppe. Eine ganz besonders kräftige und wohlschmeckende Pilzsuppe erhält man aus den Reizkern. Man putzt und zerschneidet einen gehäuften Teller voll davon in Stücke von beliebiger Größe, kocht dieselben in Wasser mit etwas Salz ungefähr eine Stunde lang, seiht die Brühe ab, verdickt sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze und gibt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Gebratener Zander. Kleine Zander werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, eingekerbt, 1 Stunde eingesalzen bei Seite gestellt, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet, nach Belieben auch noch in Ei und geriebener Semmel paniert und in einer Pfanne mit Butter über mäßigem Feuer auf beiden Seiten goldbraun gebraten. Man serviert sie mit einer Sauce oder mit Kopfsalat und Kartoffeln.

Ochsenfleisch im Mantel. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: in Scheiben

geschnittenes gekochtes Ochsenfleisch, 1—1½ Pfund, 2 Eier, ⅛ Liter Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 60 Gr. Fett. — Löse den Fleischextrakt in ⅛ Liter Wasser mit 1 Prise Salz, dahinein gibt man die Fleischscheiben zum Durchziehen. Rühre von den Eiern, Mehl, Milch einen steifen Pfannkuchenteig, tauche das Fleisch hinein und backe es bei gutem Feuer rasch braun.

Leber im Netz gebraten. Eine abgehäutete und mit gewürztem Speck durchzogene Leber wird in ein gereinigtes Kalbsnetz eingeschlagen, wonach man 2 kleingeschnittene Zwiebeln in 125 Gramm Butter gelb brät, die Leber hineinlegt und eine halbe Stunde unter öfterem Begießen bei gelinder Hitze braten läßt. Dann schüttet man zwei Obertassen Fleischbrühe und ein Glas Wein zu, legt einen Deckel auf das Kasserol und dünstet die Leber langsam vollends weich. Beim Anrichten beseitigt man das Netz, verkocht die Sauce mit etwas saurem Rahm und serviert sie mit der Leber.

Plantarisbraten. 200 Gr. Plantaris werden mit kaltem Wasser zu einem dicken Teig angerührt, unter beständigem Rühren 5 Minuten aufgekocht und zum Erkalten bei Seite gestellt. Man mischt die erkaltete Masse mit 2 mittelgroßen, feingehackten und in ziemlich viel Butter braun gedünsteten Zwiebeln, 2 kleinen Eiern, etwas Zitronensaft, oder, wer es liebt, einigen aufgequellten gehackten Schwämmen. Von der Masse wird ein länglicher Braten geformt und in einer Bratschüssel mit ziemlich viel Butter, 1 Zwiebel, etwas dunkler Brotrinde oder 1 gelben Rübe im heißen Ofen unter öfterem Begießen mit Gemüsebrühe schön dunkelbraun gebraten. Für 6—7 Personen ausreichend.

Petersiliengemüse. 2—3 Hände voll frische, möglichst junge Petersilie werden gut gelesen, gewaschen, flüchtig in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Sobald die Petersilie trocken genug ist, hackt man sie fein, röstet in reichlicher Butter 2—3 Löffel geriebenes Brot und 1 Löffel Mehl hellgelb, tut das Gemüse hinzu, schüttet etwas kräftige Fleischbrühe an und läßt alles eine knappe Viertelstunde kochen. Man gibt das ziemlich dünne Petersiliengemüse, mit in Salzwasser gekochten Butterklößchen garniert, zu gekochtem Rindfleisch, Tauben 2c.

Spinatröllchen. Man wäscht möglichst große Spinatblätter, übergießt sie mit kochendem Wasser und legt sie auf ein Sieb zum abtropfen. Dann macht man eine Fülle aus Semmeln, Eiern, Zwiebel, Petersilie und Salz. Je einen Löffel voll davon legt man auf ein Spinatblatt, rollt dieses zusammen, legt alle diese Röllchen auf eine gut mit Butter bestrichene Platte und bäckt sie während einer Viertelstunde im Ofen. Serviert werden diese Spinatröllchen mit einer weißen Sauce, die aus dem Brühwasser der Blätter zubereitet wurde.

„Diät. Speisezettel" von Alice Bircher.

Gestürzter Reis mit Früchten. Man kocht 250 Gr. Reis in 1 Liter Milch weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Dann rührt man 60 Gr. Zucker darunter und füllt den Reis lagenweise mit den Früchten in eine naßgemachte Porzellanform. Am besten eignen sich zu diesem Pudding in Scheiben geschnittene Orangen oder Aprikosen, Pfirsiche, Erdbeeren u. s. w. aus Dunstgläsern. Der Saft der Früchte wird als Sauce zu dem gestürzten Pudding serviert.

Automobiltorte. Zeit 1¼ Stunden. 8 Eier, 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Mehl, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, Früchtegelee. Der feste Schnee der 8 Eiweiße wird mit den Dottern und dem Zucker gut verrührt, dann das Mehl und die Butter darunter gemischt. Von der Masse werden zwei Blätter gebacken, wenn ausgekühlt mit Gelee gefüllt, zusammengesetzt und die Torte mit Zitronenglasur überzogen. Von schief geschnittenen Mandeln stellt man in der Mitte ein kleines Automobil zusammen. Aus „Gritli in der Küche".

Mandelmilch. 50 Gr. süße Mandeln, 5 bittere, ½ Liter Wasser, 25 Gr. Zucker. — Die Mandeln werden grob gemahlen, dann mit einigen Löffeln Wasser im Mörser zerstoßen. Nun wird Wasser zugegossen und die Mandeln auf ein feines Sieb zum abtropfen gegeben. Dann gibt man sie wieder in den Mörser zurück, stößt sie, gibt Wasser dazu und seiht sie wieder ab. So werden die Mandeln 4—5 Mal im Mörser zerstoßen, bis man alles Wasser aufgebraucht hat. Die abgeseihte Milch läßt man zuletzt noch durch ein Tüchlein laufen und verrührt sie mit Zucker. Mit den Mandeln kann man auch das Abgeriebene von Zitronenschalen zerstoßen und der Mandelmilch Zitronensaft beimischen.

„Reformkochbuch" von Ida Spühler.

Gesundheitspflege.

Zur Haarpflege. Es wird vielfach gefragt, ob dem Kopfhaar besser ein flüssiges Oel bekomme oder eine mehr feste Pomade? Dr. Pohl schreibt darüber:

Für die meisten Köpfe ist Oel und Pomade gleich zuträglich. Da das Oel dem Haare eine Weichheit gibt, die es leicht dünner erscheinen läßt, habe ich bei denen, die einen solchen Schein gern meiden, nichts gegen den Gebrauch einer Pomade, wenn sie gut zubereitet und frisch genug ist, d. h. wenn sie außer reinem Fett, einem unschädlichen Farbstoff und etwas wohlriechendem Oel nicht noch andere reizende Bestandteile enthält. Ist diese Pomade sehr fest (d. h. in der Regel enthält sie viel Wachs), so dringt von dem Fett sehr wenig ins Innere des Haares, es bleibt an der Oberfläche und läßt das Haar dadurch etwas voller erscheinen — will man dies erreichen, so möge man eine wachsreiche Pomade anwenden; aber eine Durchölung des Haares erreicht man auf diese Weise nicht.

Von Pomaden und Oelen soll man sich nur kleine Quantitäten anschaffen. Die Fette zersetzen sich zuweilen ziemlich schnell und ein Produkt dieser Zersetzung (die Fettsäuren, deren Geruch wir als ranzig bezeichnen) ist dem Haare sehr nachteilig. Wo daher für das Haar Vorsicht geboten ist, rate ich zur Anwendung eines tierischen oder pflanzlichen Oeles ohne jeden wohlriechenden Zusatz; man kann sich dann vor jedesmaligem Gebrauch leicht überzeugen, ob der Geruch noch ganz rein oder schon ein wenig ranzig ist. Im letzteren Fall darf man es nicht mehr verwenden. Will man dem Oel einen wohlriechenden Zusatz geben (was an sich gestattet ist), so füge man einen Tropfen Kölnisches Wasser oder eines andern Parfüms dem bereits für den sofortigen Gebrauch abgegossenen Oele bei.

Krankenpflege.

Die Verbrennung erfolgt durch Einwirkung starker Hitze, Feuer, heißer Körper und Flüssigkeiten, flüssiger geschmolzener Metalle (Blei), Dämpfe, ätzender Stoffe. Die drei Grade der Verbrennung sind: Rötung der Haut, Blasenbildung, Hautschorf. Sind die Kleider eines Menschen in Brand geraten, so suche man nicht lange nach Wasser, sondern lege den betreffenden sogleich auf den Boden und ersticke die Flammen mit einer übergeworfenen Decke oder ähnlichem Gegenstand, indem man außerdem die Person auf dem Boden hin und herrollt. Sind die Flammen erstickt, dann begieße man den Verunglückten mit kaltem Wasser, um die Wirkung der Hitze der angebrannten Kleider zu mildern. Auch bei Verbrühungen durch heißes Wasser oder Dampf und bei Verbrennungen mit ätzenden Stoffen (Säuren und Alkalien) ist zunächst Bespülung der betreffenden Teile mit kaltem Wasser erforderlich. Gegen vorhandenen Durst werden warme erregende Getränke gereicht. Die Kleider entfernt man durch Aufschneiden (nicht Abziehen), an der Haut angeklebte Teile bleiben sitzen. Erste Verbände, welche die verbrannten Stellen gegen die Luft abschließen, werden mit reinem Lanolin (Boroglycerinlanolin), Mull, Watte und Binden, oder falls ersteres nicht zur Hand, mit reinem Oel oder auch Brandliniment (Kalkwasser und Leinöl zu gleichen Teilen) ausgeführt, welches jedoch nur mit Zusatz eines antiseptischen Stoffes (1 Prozent Thymol) zur Anwendung kommen sollte. Sehr empfehlenswert sind die Wismuthbrandbinden nach Bardeleben.

Verbrennungen mit Kalk oder Laugen werden durch Waschen der betreffenden Stellen mit Säuren, zum Beispiel verdünntem Essig oder Zitronensaft behandelt; Verbrennungen mit Säuren erfordern Abspülung mit Kalkwasser, Seifenwasser. In beiden Fällen vorheriges, reichliches Abwaschen mit reinem Wasser.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Musikstunden der Kinder fordern frische Körper- und Geisteskräfte. Sie dürfen also nicht unmittelbar auf lange und anstrengende Schulstunden und Schularbeiten folgen, sondern es muß ihnen genügende Zeit der Erholung vorangehen. Von jedem guten Musiklehrer kann man hören, daß mit den Schülern nichts anzufangen ist, wenn sie abgespannt und ermattet in die Stunde kommen. Dann bietet auch dem Schüler die Musik keine Freude und Erholung, sondern Qual und Mühsal. Also bestimme man auch die Zeit mit Vorsicht und Vernunft.

Der eigentlich kunstmäßige Gesang kann mit Nutzen und ohne Schaden erst dann gelernt und geübt werden, wenn Atmungs- und Stimmwerkzeuge genügende Kraft gewonnen haben, also erst nach Vollendung der Entwicklung, wo auch das Gemüt hinlänglich gebildet ist, um dem Gesange Seele zu verleihen. Für den Gesang gilt ganz besonders, was Chopin einer Mutter riet, deren Tochter ihm mit großer Fingerfertigkeit ein Tonstück vorgetragen hatte: „Lassen Sie Ihre Tochter fleißig Schillers Gedichte lesen."

Gartenbau und Blumenzucht.

Zur Bekämpfung der **Kropfkrankheit** des Kohles hat sich eine Düngung mit Chilisalpeter nicht nur als Vorbeugungsmittel, sondern auch als Universalmittel überall da bewährt, wo man überhaupt von einer Kultur der Kohlarten reden kann. Auch Kalkdüngung kann mit gutem Vorteil angewendet werden, doch ist die Anwendung des Chilisalpeters leichter und hat sich auch in total verkropften Ländereien bewährt. Das Land wird nach vorheriger guter Bestellung in Verbindung mit Stalldünger durch Bestreuen mit Chilisalpeter gedüngt. Letzterer ist unterzuhacken oder zu eggen. An Feuchtigkeit darf es dem Boden nicht fehlen. Es kommt also wohl jedenfalls auf möglichste Beschleunigung des Wachstums an. Humusreiche und mineralstoffarme Böden werden fast immer Kropf aufweisen, welcher in trockenen Frühjahren in solchen Böden besonders stark auftritt. Kalkreiche brauchen allerdings nicht unbedingt mit Chilisalpeter gedüngt zu werden; es ist aber sehr gut, wenn es geschieht. Die Chilisalpeterdüngung wird bei feuchtwarmem Frühjahrswetter ausgeführt. Man gibt 100—200 Gramm per Quadratmeter. „Schweiz. Obstbauer".

Zur Palmenpflege. Für die Palmen ist eine Temperatur von 10—15° R. zu empfehlen. Zugluft ist zu vermeiden, sonst aber ist die Zuführung von frischer Luft sehr wertvoll. — Das Gießen geschieht regelmäßig und durchdringend, wo Untersetzer unter den Blumentöpfen stehen, da muß das überschüssige Wasser immer fortgegossen werden. Oefteres Ueberbrausen und Abwaschen

der Blätter ist von großer Wichtigkeit, das erfrischt die Pflanzen und unterstützt die Atmung der Blätter. Das Abwaschen der Blätter sollte allwöchentlich vorgenommen werden, dagegen kann man das Ueberspritzen oder Betauen täglich vornehmen; an sehr warmen Tagen oder im geheizten Zimmer darf das sogar zweimal geschehen. Zum Gießen nimmt man abgestandenes Wasser, dem man, wenn die Palmen sich im Wachstum befinden, etwas Hornspänewasser oder einen sonstigen Pflanzendünger in starker Verdünnung zusetzen kann.

Tierzucht.

Der Kamm des Huhnes ist der Gradmesser für dessen Gesundheitszustand. Blasse Kämme sind schwächlichen und blutarmen Tieren eigen, hochrote dagegen den gut genährten und blutreichen. Während der Mauserzeit und im Winter schrumpfen die Kämme zusammen, bei manchen Hühnerrassen legen sie sich wohl auch zur Seite, doch muß bei guter Fütternng im Frühjahr wieder eine Aenderung eintreten. Ist der Kamm beim Hahn teilweise dunkler gefärbt, so liegen Verdauungsstörungen, insbesondere Verstopfung vor.

Frage-Ecke.

Antworten.

37. Mit dem Rezept für **Salzburgernockerl** kann ich Ihnen dienen. 1/2 Liter frische Milch wird mit 70 Gr. Zucker, einem Stückchen Vanille und 50 Gr. Butter zum Kochen gebracht, worauf man die Vanille herausnimmt und 250 Gr. feines, gesiebtes Mehl hineinquirlt, welches man so lange über dem Feuer verrührt, bis der Teig sich vom Löffel und dem Kasserol loslöst. Man schüttet ihn nun in eine Schüssel aus, läßt ihn ziemlich auskühlen, mischt nach und nach 3 ganze Eier und 6 Eidotter, sowie eine Prise Salz und den Schnee von 3 Eiweißen hinzu und stellt den Teig zugedeckt eine Weile an einen kühlen Ort. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man 1 1/2 Liter Rahm mit 180 Gr. Zucker und einer halben Schote Vanille aufkochen, legt von dem Teig haselnußgroße Nocken hinein, kocht sie nach und nach darin gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine warmgehaltene Schüssel und fährt damit fort, bis alle durchgekocht und fertig sind. Den übriggebliebenen Rahm legiert man, nachdem alle Nockerl herausgenommen sind, mit 5 Eiern, quirlt ihn sehr schaumig und richtet ihn über die Nockerl an. L. Z.

38. In Nr. 4 und 10 des Ratgebers sind unter „Haushalt" Ratschläge erteilt, wie **Tierfelle** gereinigt werden können. Ich denke, Sie machen sich dieselben zu nutze. E. W.

39. Kaufen Sie nur ruhig einen größeren Topf **gekörnte Fleischbrühe.** Das Produkt geht auch im heißesten Sommer nicht zu Grunde. Nur immer den Deckel gut verschlossen halten, da die Körner sonst die Feuchtigkeit aus der Luft aufsaugen. Die Fleischbrühe verdirbt zwar nicht, wird aber unansehnlich. F. F.

40. Es wird viel gesündigt, beim Zubereiten des **Thees,** indem das Wasser nicht kochend, sondern nur heiß über die Blätter gegossen wird. Auf diese Weise werden die aromatischen Bestandteile des Theekrautes nicht aufgeschlossen und man bekommt ein fades Getränk. Oft ist das Wasser auch schuld, wenn der Thee nicht gut schmeckt, zumal wenn dieses kalkhaltig ist. Sie tun in diesem Falle gut, den Rat der Abonnentin in Nr. 9 (Antwort 28) zu befolgen. Leserin.

41. Kaufen Sie das Buch „Die wichtigsten **Speisepilze** der Schweiz", nach der Natur gemalt und beschrieben von Apotheker Studer in Bern. Es erscheint in 3. Auflage im Verlage von Francke in Bern, und kostet meines Wissens zirka 2 Fr. Sie können das Werklein getrost auch Ihren Kindern in die Hände geben. Es enthält die gewünschte Belehrung. Leserin.

Fragen.

42. Wer von den Abonnentinnen kennt das Gemüse **Chicorée de Bruxelles?** Es wird hier nicht gezogen, man kauft es in den Gemüsehandlungen, wo es ziemlich teuer ist. In Belgien zum Beispiel kommt es aber massenhaft auf den Markt und ist eines der billigsten und beliebtesten Wintergemüse. Könnte man es nun nicht auch hier ziehen und könnte mir vielleicht jemand Anleitung dazu geben? Abonnentin.

43. Gibt es auch eine Zeitschrift für **Gartenbau,** welche eine Hausfrau mit Nutzen abonnieren könnte? M. B.

44. Sind die **Petrolgasapparate** den gewöhnlichen Petrolherden vorzuziehen? M. B.

45. Welche Art von **Läufern** eignet sich am besten für einen Hausgang, der zugleich als Küche benützt wird (Plättliboden), und wo bezieht man dieselben am besten? Ich habe schon solide Ledermatten gesehen, die man nicht klopfen muß; ich fürchte aber, sie seien viel zu teuer.

Eine Abonnentin auf dem Lande.

46. Ich möchte hiemit um gütigen, erprobten Rat bitten, wie ich den tannenen **Fussboden** in meinem Schlafzimmer behandeln lassen muß, um ihn blochen zu können? Muß derselbe vorher eingeölt werden und mit was? Welche Wichse ist dann empfehlenswert? Wird er davon dunkel oder bleibt er hell? Für möglichst baldige Auskunft zum voraus beste Dank. M. H.

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.
Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).
Bergmann & Co.,
Wiedikon-Zürich.