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

Band: 14 (1907)

Heft: 17

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

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.

№ 17. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 7. September 1907.

Ein edler Geist bleibt stets der Wahrheit treu
Und fraget nie, wer sie ihm zeiget,
Tritt ohne Scham und niedre Heuchelei
Durch einen schönen Schritt ihr heldenmütig bei;
Der sieget auch, der überwiesen schweiget.

Gütig oder gutmütig?

(Nachdruck verboten.)

Die meisten Fehler sind, einem Ausspruche Göthes zufolge, übertriebene Tugenden. Zu große Sparsamkeit artet in Geiz, zu große Ordnungsliebe in Pedanterie aus. So ist auch zu große Gutmütigkeit häufig nur Bequemlichkeit und Gedankenlosigkeit, also keine Tugend mehr. Gütig ist durchaus nicht gutmütig. Eine gütige Hausfrau hat das Wohl ihrer Dienstboten wahrhaft im Auge. Sie läßt deshalb nicht „Fünf gerade gehen", wie der Volksmund zu sagen pflegt, sondern sie leitet sie freundlich, aber ernst an, das Rechte zu tun, macht sie auf ihre Fehler aufmerksam und sieht darauf, daß sie ihre Pflicht tun. Zu gutmütigen Frauen, die vielleicht auch lediglich aus falscher Eitelkeit gern als „gut" gepriesen werden möchten, begehen meist den Fehler, die zu verderben, die in ihrem Dienst stehen. Das ist nicht gütig, sondern lediglich bequem und gedankenlos. Eltern, die aus „zu großer Güte" ihren Kindern nichts verbieten können, verziehen oder erziehen sie nicht, vernachlässigen also die ihnen von Gott anvertrauten Pflichten.

Wahre, echte Herzensgüte überlegt, daß der Charakter des Kindes gestählt werden muß, um einst den Stürmen des Lebens Stand halten zu können, daß es besser ist, ein Kind lernt in der frühesten Jugend gehorchen und sich fügen, als daß es später von niemand geliebt wird und erst nach bittern Enttäuschungen und Kämpfen einsehen lernt, daß man doch niemals mit dem Kopfe durch die Wand kommt. Ich kannte eine Mutter von sechs Kindern, deren „Güte" so weit ging, allen Menschen, die sie anborgten, sofort die gewünschten Summen zu leihen. „Ich kann keinem eine Bitte abschlagen, ich bin dazu zu gut", meinte sie, „jede Hartherzigkeit liegt mir fern." Sie dachte nicht, daß sie desto hartherziger gegen die eigenen Kinder war, deren ganzes Leben durch die bodenlose Schwäche der Mutter eine

andere Richtung erhielt. Sie war zu gut, sich nach den Verhältnissen jener fremden Schuldner zu erkundigen, d. h. zu bequem und zu gedankenlos, um zuerst an ihre Kinder zu denken, die keinen Vater mehr hatten und ihr allein von Gott anvertraut waren. Vielleicht spielte auch die manchen Menschen eigene — Eitelkeit mit, sich gern als „personifizierte Güte“ preisen zu hören. So verlor sie ihr Vermögen. Ihre Söhne mußten dem Herzenswunsch, studieren zu können, entsagen. Ihre Töchter gingen unter Fremde, um für sich selbst zu sorgen. Die einst so wohlhabende Frau stand im Alter allein und abhängig von den Kindern, die sie durch ihre Gutmütigkeit um ihr Vermögen gebracht.

Gutmütige Bescheidenheit läßt andern zuweilen eine Ehre, die ihm eigentlich gebührt, um jenen andern anzuspornen und zu ermuntern. Artet dies aus, ist es schon mehr Mangel an Selbstgefühl. Charakteristisch erscheint es mir, daß unsere Sprache den Ausdruck „gutmütige Schafe“ kennt. Güte und übertriebene Gutmütigkeit ist unendlich verschieden. Selbstlose Opferwilligkeit, die aber von dem Verstand geleitet wird, ist echte, rechte Güte, — gutmütige Willenlosigkeit, die aus purer Bequemlichkeit oder Eitelkeit mit dem „guten Herzen“ prahlt, ist Mangel an echtem, wahren Herzen, ist Gedankenlosigkeit, die Ernstes und Wichtiges zu gleichgültig betrachtet.

A. M. Witte.

Das Reinigen und Waschen von Teppichen

beschreibt G. Vogt in seiner Schrift „Die Wäscherei im Klein-, Neben- und Großbetrieb“ wie folgt:

„Bei jeder Reinigung von Teppichen ist eine erste Hauptbedingung die gründlichste Staubentfernung aus dem Arbeitsobjekt, die noch immer am sichersten durch gründliches Klopfen erreicht wird. Teppichklopfwerke werden ihren Wert behalten, selbst gegenüber den diversen Luftdruck- und Saugmethoden, die doch niemals den gleichen Effekt der Reinigung in solchem Maße erzielen können, wie dies durch Klopfen erreicht wird.

Das Klopfen möge auf der Rückseite erfolgen und zwar bei kleineren Teppichen alle 4—8 Wochen, bei größeren drei- bis viermal im Jahre. Allerdings ist das von der mehr oder weniger starken Benutzung abhängig. Empfehlenswert ist es, Teppiche im Winter nach sorgfältigster Reinigung mit frisch gefallenem Schnee abzureiben, wodurch der Staub entfernt wird und die Farben frischer erscheinen. Auch das Abreiben mit Sauerkraut ist ein beliebtes und gutes Reinigungsmittel.

Zur Auffrischung der Teppiche verwendet man auch Sägespäne. Diese feuchtet man mit einer Sodalösung an, so daß sie sich noch streuen lassen, und bedeckt den Teppich mit einer 30 Millimeter hohen Lage. Mittels einer eisernen Walze geht man alsdann den Teppich Strich für Strich durch. Danach entfernt man diese Schicht mit einer sich fortbewegenden rotierenden Bürste. Aufschütten von anderen Spänen, nur mit Wasser befeuchtet, und Einwalzen wie oben mit darauffolgendem kräftigen Bürsten bewirken die Entfernung der Unreinigkeiten und zugleich der Sodalösung. Die Sägespäne beider Zubereitungen kann man für weitere Verwendung aufbewahren.

Um die Frische der Farben, welche durch diese Prozedur gelitten oder auch durch Licht und Luft eine Veränderung erfahren haben, wieder hervorzurufen, benutzt man in chemischen Waschanstalten Späne, die mit einer Lösung von Zuckersäure leicht getränkt sind. Man achte darauf, daß die Operationen möglichst schnell von statten gehen und daß die Feuchtigkeit bald dem Teppich entzogen, dieser also getrocknet wird.

Kleinere und ordinäre Teppiche werden zuerst gut ausgeklopft und ausgebürstet und dann mit einer Bürste naß bearbeitet. Stärkere Sodalösung, auch Seifenbäder, werden hierbei gute Dienste tun. Die Wiederbelebung der Farben erreicht man durch Anwendung eines scharfen Salzbades, indem man dasselbe aufgießt, gleichmäßig verbreitet, ausbürstet und sofort

ausspült. Flecke bringt man am besten mit Benzin aus den Teppichen.

Wenn das Reinigen der Teppiche nicht mehr recht angängig ist, um eine saubere und klare Linienführung der Muster wieder zu erlangen, so tritt das Bedürfnis der Teppichwäsche in sein Recht. Das Waschen der Teppiche ist eher eine Kunst, als eine einfache Arbeit zu nennen. Als Regel dürfte zu empfehlen sein, jede Naßwäsche von kostbaren Teppichen möglichst zu vermeiden, während auch bei billigen Teppichen eine solche so weit tunlich zu umgehen ist.

Ein Auslaufen der Farben des Teppichs kommt häufig vor, denn die Beteuerung des Teppichhändlers, die Farben seien echt, bezieht sich wohl auf die Lichtechtheit, jedoch nicht auf die Waschechtheit des Kaufobjektes. Die jetzt häufig angepriesenen Waschmittel können auch hier nicht helfen, ja, man sollte gerade bei neuen Erfindungen sehr vorsichtig sein.

Die Melone.

Die Melone ist ein einjähriges Rankengewächs, zur Familie der Gurken gehörend und aus Mittelasien stammend, von wo es nach Europa verpflanzt worden ist. In Südeuropa gedeiht die Melone vortrefflich im Freien; in nördlichen Gegenden nur bei sehr sonnigem Stand und äußerst günstigen Witterungsverhältnissen, sie wird aber sehr häufig in Treibbeeten gezogen. Man hat viele Varietäten der Melone mit großen oder kleineren, runden, länglichen, glatten oder netzartig überstrickten Früchten, welche bald weißes, bald grünliches, gelbes oder rötliches Fleisch haben und einen äußerst angenehmen Duft und Wohlgeschmack, sowie reichlichen Saft besitzen; die Blätter sind groß, rauh und gezackt, zuweilen auch rundlich, die Ranken sind klein und die gelben, glockenförmigen Blüten ähneln sehr denen der Gurken und Kürbisse. Zum Anbau der Melonen im Freien muß man erhöhte, mit Brettern eingefaßte Beete anlegen, welche überdies noch besonderer Vorrichtungen bedürfen, um die Sonnenwärme aufzufangen, und den Abzug des Wassers zu befördern, weil die Pflanzen anhaltende Feuchtigkeit nicht vertragen. Will man die Früchte dagegen in Mistbeeten ziehen, was in unserem Himmelsstrich jedenfalls ratsamer ist, so legt man Anfang Mai an der wärmsten Stelle des Gartens einen 60 bis 75 Cm. breiten und ebenso tiefen Graben an, den man mit einer Mischung von Pferdemist und dürrem Laub anfüllt und nach dem Verdampfen der ersten Hitze mit einer 24 bis 36 Cm. hohen Schicht guter Komposterde bedeckt, worauf man die in Treibbeeten gezogenen Pflänzchen in großen Zwischenräumen einpflanzt, mit Fenstern oder Glasglocken bedeckt, in den ersten Tagen beschattet und ihnen, sowie sie ordentlich Wurzel gefaßt haben, bei warmem Wetter etwas Luft gibt. Wenn die Ranken gehörig gewachsen sind, muß man sie mehrmals beschneiden, damit man schöne Früchte erhält; bei warmem Wetter gieße man die Erde oft und reichlich, wobei man Acht haben muß, die Früchte und die Pflanze selbst nicht mit anzufeuchten, da beide sonst leicht faulen. Die im August eintretende Reife der Früchte erkennt man an der Veränderung der Farbe, an dem immer stärker werdenden Duft und bei einigen Sorten an kleinen Rissen am Stiel.

Man kennt besonders dreierlei Hauptsorten, welche in sehr viele Abarten zerfallen:

1. Die Netzmelone mit großen, mehr länglichen Früchten, deren grüne, durch zwölf Furchen gerippte Schale von außen mit einem weißlich grauen Netz überzogen ist; sie haben orangegelbes, sehr saftiges und wohlschmeckendes Fleisch.

2. Die Cantaloup-Melonen oder Warzenmelonen mit großen, kugelförmigen, mit vielen Warzen bedeckten Früchten und grünlich weißem, sehr aromatischem Fleisch.

3. Die orientalischen, glatten, dünnschaligen Melonen, unter denen namentlich die Sarepta-, die Muskat-, die Malta-

Melone und die weiße Wintermelone vortrefflich sind.

In Italien zieht man ganz besonders die rote Melone mit länglichen, glatten, außen weißen und wenig genetzten Früchten, welche dunkelrotes Fleisch und schwarze Kerne haben, dabei aber so außerordentlich saftig sind, daß sie im wahrsten Sinne des Wortes im Munde zerfließen.

In neuerer Zeit haben sich einige amerikanische Melonenarten als vorzugsweise lohnend für die Kultur erwiesen, wie z. B. die Texasmelone, die Netzmelone von Südcarolina, die Chilimelone u. s. w., während man früher den französischen Sorten den ersten Preis zuerkannte.

Die Wassermelone gehört einer ganz anderen Pflanzengattung an und hat nur äußerlich Ähnlichkeit mit der gewöhnlichen Melone, ist auch noch bei weitem schwerer verdaulich als diese. Meistenteils genießt man die Melone roh, geschält und in Stücke zerschnitten, mit gestoßenem Zucker bestreut als Dessert; in Frankreich gibt man sie zwischen der Suppe und dem Rindfleisch als hors-d'œuvre, wahrscheinlich wegen ihrer appetiterregenden Eigenschaft; auch werden sie zu Kompotten, Gefrorenem, Saucen, Suppen &c. verwendet und mit Zucker oder scharfen Gewürzen eingemacht.

Haushalt.

Für zerbrochene Gegenstände, welche nicht mit heißem Wasser in Berührung kommen, wie Nippessachen, Schmuckschalen u. dgl. empfiehlt sich zum Kitten derselben ein sehr einfaches Verfahren. Man nehme etwas Eiweiß von einem frischen Ei, rühre etwas Mehl daran, daß es einen geschmeidigen Brei gibt, bestreiche beide Bruchstellen damit und drücke fest aneinander, indem man die Teile einige Minuten festhält. Dann lege man sie vorsichtig zum Trocknen hin, was mindestens einen Tag dauert. Den etwa hervorquellenden Brei entfernt man erst, nachdem das Stück vollkommen getrocknet ist, mittelst eines Messerchens. Man reibt mit einem feuchten Tuche sauber und wird finden, daß die Bruchstellen fast nicht zu sehen sind.

Abgegriffene Gabel- und Messergriffe werden häufig wieder hergestellt, wenn man sie in einen Topf steckt, der mit Aufbürstfarbe, wie man sie zum Auffrischen schwarzer Kleider gebraucht, gefüllt ist. Natürlich darf die Farbe nicht an die Scheiden resp. Zinken kommen. Man läßt die Griffe in der Farbe 24 Stunden stehen, nimmt sie heraus, spült sie sofort in kaltem Wasser nach, reibt sie trocken und poliert mit Bodenwichse darüber, bis sie blank sind. W.

Der Torfmull findet außer zu Stall-, Abtritt- und Abfall-Desinfektionszwecken noch mannigfaltige andere vorteilhafte Verwendung, z. B. für Verpackung leicht zerbrechlicher und Konservierung leicht verderbender Gegenstände, Nahrungsmittel, wie Obst, Eier, Fische, Fleisch &c. Ein in Kairo wohnhafter Hannoveraner erhält frische Wurst in Torfmull verpackt seit Jahren aus seiner Heimat zugesandt; Fische vom adriatischen Meer reisen in Mull 18 Tage lang nach Stockholm &c. und kommen an wie frisch aus dem Wasser gezogen. Gemüse, Obst, Beeren überwintern in gut trockenem Mull so ausgezeichnet, daß sie genau sind wie frisch.

Torfmull liefert die Firma Schuster, Universitätsstraße 55, Zürich IV.

Weisse Marmorplatten zu reinigen. Um Marmor vom Schmutz zu befreien, auch Flecken verschwinden zu lassen, taucht man ein feuchtes Läppchen in pulverisierten Bimsstein und putzt die ganze Platte rein. Hierauf wird mit kaltem Wasser nachgespült und einem leinenen Tuche trocken nachgerieben. Auch reinigt man auf diese Weise Lampenglocken, die eingebrannte Flecken haben, sowie Porzellangeschirr, das zerkratzt und rissig geworden.

Um **Baumwollzeuge** zu reinigen, reibe man rohe Kartoffeln, seihe diese zerriebene Masse durch ein gröberes Sieb und tue kaltes Wasser dazu. Dann wird das betreffende Stück Zeug auf einen Tisch, auf den man reine Leinwand legte, gebreitet und mit einem saubern Schwamme, den man in das Kartoffelwasser taucht, strichweise abgerieben. Schließlich spült man mit reinem Wasser nach und läßt alles an der Luft trocknen. W.

Das Trocknen des geschnittenen **Gemüses** ist empfehlenswert. Suppengemüse stellt man sich selbst leicht her, wenn man beim Zubereiten der verschiedenen Gemüse immer einen kleinen Teil verlesen trocknet und in einem Säckchen aufbewahrt. Nach und nach sammelt sich dann eine hübsche Portion Dörrgemüse an. Daß man Erbsen- und Spargelschalen trocknet und in der Suppe mit auskocht, ist bekannt. Petersilieblätter und Schnittlauch, getrocknet aufbewahrt, sind feiner im Aroma, als die in Salz eingelegten. Sie müssen fein geschnitten werden und lassen sich in Gläsern am besten aufbewahren.

Um **Wespen** von Obstbäumen oder Wohnungen fern zu halten, tut man gut, eine größere Anzahl kleiner Fläschchen (Medizin-, Tinten-, Eau de cologne-Fläschchen, bis 1/4 Liter haltend) halb mit Zuckerwasser oder anderer Flüssigkeit gefüllt und auch am obern Rande entweder mit Sirup oder Confitüreschaum bestrichen, an Bäumen, Spalieren und in der Nähe sich rötender Trauben auf-

offene Fenster stellen, um die Insekten von der Wohnung fern zu halten. Man sieht nach 2—4 Tagen oder öfters nach, leert die Fläschchen, wenn nötig unter Zuhilfnahme von Wasser, und hängt sie, aufs neue mit dem Lockmittel versehen, wieder auf. R.

Küche.

Kochrezepte.

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

Kartoffelsuppe mit Gelbrüben. 1 Kilo Kartoffeln, 500 Gr. Karotten, 50 Gr. frische Butter, 50 Gr. Parmesankäse, Salz, Schnittlauch, Petersilie, 1½ Liter Wasser. — Die geputzten Kartoffeln und Karotten werden mit Wasser und Salz weich gesotten (¾ Stunden), durch ein großlöcheriges Sieb getrieben und mit süßer Butter und geschnittener Petersilie nochmals aufgekocht. Beim Anrichten gibt man Schnittlauch und geriebenen Käse darunter. Ein Zusatz von eingemachten Gurken oder Tomaten macht diese Suppe pikant.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Gekochter Fisch, mit Butter und Petersilie. Bereitungszeit ¾ Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fisch, 120 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Senf, 3—5 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie. — Die gut vorgerichteten Fische, Hecht, Forelle, Schellfisch u. s. w. werden in Salzwasser gekocht, nach zirka 10 Minuten vom Feuer gezogen und seitlich gestellt, damit sie nicht zerfallen. Die Butter lasse man zergehen, einmal aufkochen und tue sie mit der sehr feingewiegten Petersilie in die Sauciere, vermische den Fleischextrakt mit dem Senf und reiche dies extra; es gibt dem Fischgericht einen sehr feinen Geschmack.

Eingemachtes Kalbfleisch (Fricassée). Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Fleisch von der Brust, vom Hals ꝛc., Suppengemüse, 1 Zweiglein Thymian, 1 Kochlöffel Mehl oder Maizena, 30 Gr. Butter, Salz, Muskatnuß, 1½ Liter Wasser. — Das Fleisch wird vorbereitet und blanchiert, dann mit kaltem Wasser, das darüber steht und mit dem Suppengemüse zugesetzt, ¾ Stunden langsam gekocht, das Fleisch auf die Platte herausgezogen und in die durchgeseihte Brühe ein Teiglein von dem Mehl und der Butter gerührt und noch ¼ Stunde gekocht. Kann mit Eigelb und Rahm abgezogen und mit Fleischextrakt oder Maggi gewürzt werden.

Rindsniere mit Zwiebelsauce. Zeit 2 St. 500 Gr. Rindsniere, 2—3 Zwiebeln, 1½ Liter Wasser, 50 Gr. Fett, 1 Kochlöffel Mehl, Salz, Küchengemüse. — Dieses für die einfache Küche sehr geschätzte Gericht liefert Suppe und Fleischspeise zugleich. Man bringt die in Scheiben geschnittene Niere mit dem Suppengemüse in das siedende Wasser (zur Suppe bestimmt). Nach 1½-stündigem, langsamem Kochen nimmt man die Nieren heraus, dünstet das Mehl in dem heißen Fett samt den feingeschnittenen Zwiebeln gelb und löscht mit der heißen Brühe ab und schmort die Nieren noch vollends weich. In die Suppe rührt man Gries oder Teigwaren und kräftigt beide Gerichte mit etwas Maggi oder Fleischextrakt.

Aus „Gritli in der Küche".

Kürbisreis. Ein kleiner Kürbis wird geschält und in recht kleine Stücke geschnitten. Diese werden in kochendem Salzwasser gar gekocht, auf ein Sieb geschüttet und, nachdem sie gehörig abgetropft sind, durchgestrichen. Eine Obertasse voll Reis brüht man dreimal mit kochendem Wasser ab, setzt ihn mit zerlassener Butter und leicht gesalzenem kochenden Wasser, gut zugedeckt auf und kocht ihn gar und steif. Dann gibt man das Kürbispüree hinzu, kocht die Masse noch gut durch, schärft sie mit dem nötigen Salz und ½ Theelöffel Maggi-Würze und richtet die Speise mit brauner Butter begossen an.

Eier an saurer Sauce. In einer Pfanne wird 1 Löffel Butter heiß gemacht, ½ Löffel gehackte Zwiebeln und ½ Löffel Mehl darin gedünstet, 1 Tasse Fleischbrühe und ¼ Glas Essig zugefügt, das nötige Salz, 1 Prise Pfeffer hineingegeben, die Sauce gut durchgekocht und 6 Eier so dazu aufgeschlagen, daß der Dotter schön in der Mitte bleibt. Wenn letztere schön dick geworden sind, werden sie mit einem Schäufelchen behutsam heraus auf eine Platte gehoben und die Sauce sorgfältig nebenher gegossen, oder auch die Eier in die Sauce gelegt. Kochbuch von L. Wyder-Ineichen.

Gefüllte Gurken. 1½ Kilo kleinere Gurken, 50 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl. Füllung: 100 Gr. geriebenes Brot, Saft von 1 Zitrone und so viel Rahm, daß beides zusammen 2 Deziliter ausmacht, 100 Gr. Grünes, bestehend aus Selleriblättern, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, 1 Ei, 50 Gr. Fett und Salz. — Den Saft der Zitrone und den Rahm rührt man an das feinst geriebene Brot; die im heißen Fett gedämpften, fein geschnittenen Zwiebeln und das Grüne wird dazu gemischt und gesalzen. Zuletzt wird das Ei noch dazu gerührt. — Die Gurken werden geschält, in zwei Hälften geteilt und mit einem Löffel ausgehöhlt. Obige Füllung wird in die Gurken gestrichen, und wenn sie gefüllt sind, bindet man immer die zusammengehörigen Hälften mit weißem Faden zusammen. Die Füllung reicht für 1½ Kilo Gurken. Dann wird in einer weiten Pfanne das Fett heiß gemacht, das bißchen Mehl darin gelbgeschwitzt, 2 Löffel Wasser dazu gegeben und die Gurken mit Salz überstreut, nebeneinander in die Pfanne gelegt. Sie werden auf ganz schwachem Feuer zugedeckt eine Stunde gedämpft, und zwar wird das durch ein Sieb getriebene Gurkeninnere auch dazu geschüttet. Die Kerne werden beseitigt. Inzwischen werden sie einmal sorgfältig gewendet, zuhängen. Man kann auch 1—2 Fläschchen ans

damit sie überall weich werden. Wenn man sie angerichtet hat, schneidet man die Fäden auf und entfernt sie. Dieses Gemüse wird auch sehr gut im Ofen gebacken in verschlossener Kasserolle.

Bovesen mit Zwetschgen. Man schneide frische Milchbrötchen in dünne Scheiben, lege sie auf eine flache Schüssel und begieße sie mit Milch oder süßem Rahm. Entsteine dann schöne, recht blaue Zwetschgen, übersiebe sie mit Zucker und lasse sie so eine Weile zugedeckt stehen. Sind die Scheiben nun gut durchzogen, aber ja nicht zu naß, so lege man die Hälfte auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, jedoch nicht zu nahe aneinander, belege sie mit den Zwetschgen, die möglichst trocken sein müssen, und decke eine andere Scheibe darüber; verrühre 125 Gr. Butter mit 4 Eidottern zu Schaum, streiche mit einem Messer von dieser Mischung eine dünne Lage über die Scheiben, bestreue sie dicht mit Zucker und backe sie in der Röhre goldgelb. Im Winter kann man eingemachte Zwetschgen, aber ohne allen Saft nehmen.

Schwedische Apfeltorte. Man bereitet einen Mürbteig, formt ihn zu rundem Tortenboden ohne Rand und bäckt ihn 35 Minuten. Man belegt ihn mit gedünsteten Aepfeln, die mit feinem Zucker, Zimt, Zitronenzucker, Korinthen, Zitronat, vermengt sind, schlägt dann von 3—4 Eiweißen einen steifen Schnee, vermischt ihn mit 120 Gr. Zucker und formt davon ein Gitter über die Torte, die danach noch 20 Minuten backen muß.

Eingemachte Früchte.

Blumenkohl in Essig. Von festem, schöngewachsenem, frischgepflücktem Blumenkohl teile die Röschen, koche sie in schwach siedendem Salzwasser einmal auf und lege sie in einen Topf; koche guten Essig mit etwas Salz und Pfefferkörnern auf und gieße ihn gut abgekühlt über den Blumenkohl. Am zweiten Tag koche die Flüssigkeit noch einmal auf und gieße sie kalt darüber. Am dritten Tag wird sie neuerdings aufgekocht, das Gemüse in die siedende Flüssigkeit gegeben und sofort vom Feuer gehoben; die Blumen werden in den Topf eingeschichtet und mit dem kalten Essig übergossen. Mit Pergamentpapier wird das Gefäß gut verschlossen.

Aepfel- und Birnenmarmelade. 1½ Kilo Früchte werden geschält, vom Kernhaus befreit, mit ½ Glas Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, die Hälfte des Gewichts Zucker hinzugefügt und mit Zimmet- oder Zitronenrinde wieder aufs Feuer gebracht und zu Konfitüre gekocht.

Gelee aus Falläpfeln. Man verwendet hiezu zweckmäßig Falläpfel, weil dieselben sehr billig sind und viel Geleestoff besitzen; doch ist zu beachten, daß dieselben innen eine rein weiße Farbe haben und keine roten dabei sind, weil dadurch die Färbung des Gelees sehr beeinträchtigt würde. Feines Gelee liefern: Zieräpfel, Wintergoldparmäne, Sommergewürzapfel, Schafnase, Transparent, jede gute Art Reinetten. Die gewaschenen Aepfel zerschneidet man ungeschält, da in der Schale der meiste Geleestoff enthalten ist. Wurmstellen werden entfernt. Dann werden die Schnitze samt Kerngehäuse mit kaltem Wasser und beliebig einem Glas Weißwein pro Pfanne gut ausgekocht. Die Flüssigkeit soll zuerst über den Aepfeln zusammenfließen. Den Saft läßt man alsdann durch ein Haarsieb oder Tuch laufen und wiegt auf 1 Kilo Saft ½—1 Kilo Zucker ab und kocht dies beliebig mit Zitronenrinde zur Geleeprobe.

Aus „Die Herstellung der Konserven".

Brombeerkonfitüre. Auf 500 Gr. Beeren rechnet man das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker, liest die Beeren und vermischt sie mit dem Zucker, setzt das Kasserol über das Feuer und läßt sie ¼ Stunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem sanftem Rütteln des Kasserols kochen, füllt sie nach dem Erkalten in die Gläser und überbindet dieselben mit Blase. — Ein anderes Verfahren besteht darin, ein den Beeren gleiches Gewicht Zucker zum Breitlauf zu sieden, die Brombeeren 5 Minuten darin kochen zu lassen, dann behutsam herauszunehmen und in die Gläser zu legen, den Zucker zu dicken Sirup einzusieden und ausgekühlt darüber zu schütten, worauf man die Gläser mit Pergamentpapier verbindet.

Gelbe Zwetschgen-Marmelade. 1 Kilo entsteinte Früchte, 1 Kilo Zucker. Die Zwetschgen werden mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt, einige Minuten stehen gelassen und geschält und entsteint. Dann gibt man den Zucker bei und kocht alles unter Umrühren zur Marmelade ein.

Gesundheitspflege.

Mitesser. Diese Haut-Talgabsonderung, auch Dürrmaden und Zehrwürmer benannt, findet sich am häufigsten im jugendlichen Alter. Viele Personen sind von der irrigen Ansicht beseelt, die Mitesser seien Lebewesen, Maden mit einem schwarzen Kopf. Durch Druck von beiden Seiten kann man oft einen längeren, fadenartigen Talgpfropfen herausdrücken. Sie sind vielfach die Folge mangelhafter, unrichtiger Ernährung, fehlender Sauberkeit und Hautpflege, auch zeigen sie sich bei schwächlichen, skrophulösen Personen, die an unregelmäßigem Stoffwechsel und Blutarmut leiden.

Dr. Marie v. Thilo empfiehlt, die Mitesser durch Auflage einer Mischung von Honig und Weizenmehl zu erweichen, am andern Morgen die betreffenden Stellen mit warmem Wasser zu reinigen und die Mitesser mittels eines Uhrschlüssels auszudrücken. Auch nachstehendes Wasser wird dagegen angewendet: In einen Liter Kornbranntwein tut man 32 Gr. feingeschnittene Nießwurzel, läßt dies destillieren, wobei die Flasche öfter geschüttelt werden muß. Diese Einreibung wird nach dem Ausdrücken angewendet. Bäder, viel Bewegung in frischer Luft und reizlose Kost sind notwendig zur Verhütung und Vertreibung dieser Hautkrankheit.

Krankenpflege.

Bei **Scharlach-Erkrankungen** tritt unter hohem Fieber Schluckweh und dann eine gleichmäßige Rötung der Haut auf, die sich zuerst am Halse zeigt. Später schuppt die Haut in großen Fetzen ab und gerade diese Abschuppung scheint ansteckend zu sein. Vor Beendigung der Schuppung ist das Bett nicht zu verlassen, die Nahrung sei möglichst reizlos, am besten bestehe sie hauptsächlich aus Milch; der Urin soll täglich auf Eiweiß untersucht werden. Der Scharlach ist eine heimtückische, oft von schweren Nachkrankheiten (Nierenentzündungen, Ohreiterungen u. s. w.) gefolgte Krankheit, bei der strenge Isolierung am Platze ist. Noch lange nach Ablauf der eigentlichen Krankheit, bis sechs Wochen darnach, sind die Patienten fähig, Gesunde anzustecken. Kinder sind für die Krankheit viel empfänglicher, als Erwachsene, doch bleiben letztere auch nicht ganz davon verschont.

Kinderpflege und -Erziehung.

Manchen Kindern macht der **Durchbruch der Zähne** viele Beschwerden, so daß sie in dieser Zeit unruhig und verdrießlich sind und leichter erkranken. Tritt stärkeres Fieber ein, so können die Nerven- und Gehirnzellen derart gereizt werden, daß Krämpfe sich einstellen, welche Erscheinung natürlich in der Familie großen Schrecken hervorruft. Die Kinder verdrehen plötzlich die Augen und schlagen mit Händen und Füßen um sich unter zuckenden Bewegungen; das Gesicht wird blau, aus dem Munde kommt Schaum. Bis zur Ankunft des Arztes ist alsdann in folgender Weise zu verfahren: Das Kind wird im ruhigen, etwas verdunkelten Zimmer ins Bett gelegt, so weit als nötig entkleidet und bekommt feuchtkalte Aufschläge auf den Kopf und um jeden Unterschenkel und Fuß eine feuchte Einpackung. Wiederholt sich der Krampfanfall nicht bald, so macht man weiter bei etwaiger Stuhlverhaltung ein eröffnendes Klystier mit Wasser oder Glycerin. Weiterhin ist Ruhe erforderlich und Nahrung in geringer Menge und leicht verdaulicher Form.

Gartenbau und Blumenzucht.

Verwertung der Tomatenblätter. Ein namhafter Landwirt hat die Entdeckung gemacht, daß die Tomatenblätter die Eigenschaft haben, die andere Pflanzen belästigenden Insekten zu vertreiben. In der Absicht, einen von den schädlichen Blattläusen heimgesuchten Pfirsichbaum gegen die Sonne zu schützen, hatte er Stamm und Wurzeln derselben mit den Blättern der Tomate gedeckt. Nicht wenig erstaunte er, am folgenden Tage zu sehen, daß alle Insekten von dem Baume verschwunden waren. Er ging nun sofort daran, sich diese Entdeckung zu Nutzen zu machen und behandelte eine Reihe dieser Bäume ebenso; dabei hatte er bald den gleichen erfreulichen Erfolg zu konstatieren. Nun kam er auf die Idee, es mit einem Absud von frischen Tomatenblättern zu versuchen und es wurden nicht nur Pfirsichbäume, sondern auch Rosen- und Kirschbäume damit begossen. Und siehe da, nach zwei Tagen waren alle Insekten verschwunden.

Dieses einfache Mittel verdient unstreitig Beachtung in weitern Kreisen und wer einen Garten besitzt, wird sich gewiß dafür interessieren. Uebrigens wäre das vielleicht auch ein Mittel gegen die Fliegen und andere fliegende Insekten, besonders auch solche, die die Pferde belästigen. So wirksam das in neuerer Zeit empfohlene „Eau phénique“ auch ist, so dürfte für Fliegen 2c. Tomatenlaub oder -Absud doch noch besser und jedenfalls einfacher in der Anwendung sein. R.

Tierzucht.

Anlocken der Fische mit Brot beim Fischen mit der Fliegeangel. Oft hat der Fischer beim sogenannten Tipfeln das Malheur, nicht einen Fisch an die Wasseroberfläche zu locken, entweder weil der Fisch Gefahr wittert, oder aber weil das Wetter zum Tipfeln nicht besonders günstig ist. In solchen Fällen ist es stets gut, wenn der Fischer etwas Brot in der Tasche hat, das ihm hier aus der Verlegenheit helfen kann. Er wirft einige Stückchen Brot — natürlich Kruste, Brosamen nimmt ein größerer Fisch mit unters Wasser — mitten oder am Ufer ins Wasser, wie eben sein Standort es zuläßt, und tipfelt gleichzeitig an dieser Stelle mit der Fliegeangel. Die Fische, die sich mit dem hineingeworfenen Brot zu schaffen machen, gehen sofort auf den neuen Köder los und meistens hat der Fischer Erfolg, namentlich wenn er sich hinter Gebüsch günstig verbergen kann.

Zur Behandlung der Kettenhunde. 1. Bei geschlossenem Gehöfte lasse den Hund tagsüber einige Stunden frei; Bewegung ist ihm zur Erhaltung seiner Gesundheit unbedingt erforderlich. 2. Beschaffe ihm eine möglichst lange, an einer Laufstange befestigte Kette; das Halsband, an dem sie befestigt ist, sei, um Belästigungen zu vermeiden, von Leder, statt von Eisen. 3. Sorge für eine geräumige, gutgebaute Hütte ohne Löcher und Ritzen. 4. Stelle den Hundestall im Sommer an einen schattigen, im Winter an einen vor kalten Winden geschützten Ort hin, am zweckmäßigsten unter ein schützendes Dach (Schuppen, Holzhaus). 5. Erneuere das Strohlager, in welchem sich gerne Ungeziefer einnistet, den Sommer durch öfter; sei auch im Winter für eine warme, reinliche Unterlage besorgt; lege ihm ebenfalls eine solche vor die Hütte. 6. Halte auf Reinlichkeit auch außerhalb der Hütte. 7. Ueberlasse die Verpflegung deines treuen Wächters nicht immer andern Leuten; siehe jeden Tag selber nach, wie er gehalten wird.

Frage-Ecke.

Antworten.

51. Für meinen „**Viktoria-Bodenglanz**" habe ich in Deutschland noch keine Depote, bin aber gerne bereit, Post- und Bahnsendung zu liefern und stehe mit Offerten gerne zu Diensten.
Alfred Lobeck, Herisau.

64. Fast alle **Gemüse** haben infolge der Düngung einen mehr oder weniger starken üblen Geruch, der sich erst dann zeigt, wenn die Gemüse in Siedehitze gebracht werden. Dieser üble Geruch sollte entfernt werden vor dem Einfüllen der Gemüse in die Gläser; dies geschieht, indem man die Gemüse in Wecks Gemüsedämpfer halbweich dämpfen läßt. Durch das Dämpfen wird außerdem viel Gärungsstoff ausgeschieden, welcher bei Gemüsen durchgängig sehr widerstandsfähig ist. Haben z. B. Pois-verts diesen Dampfprozeß durchgemacht, werden dann in die Gläser gefüllt, ohne Salzzugabe, dann ist es außerordentlich selten, wenn ein Glas wieder gärt. Allerdings soll hiermit nicht gesagt sein, daß das Dämpfen allein den Erfolg sichert; unter zehn Frauen, welche Erbsen sterilisieren, gibt es mindestens vier, die ohne Dämpfer die besten Erfolge haben; das Dämpfen scheint nur das Radikalmittel zu sein.
W.

65. Ich habe schon **Büchsen** gesehen, die mit kleinen hübschen Steinen mittels Leim über und über verziert wurden und eine sehr hübsche Zimmerzierde als Vase für Blumensträuße oder einzelne Zweige ergaben. Man streicht die Büchsen, nachdem sie mit einer Feile oben ganz fein abgeschliffen wurden, mit der Klebeflüssigkeit an und drückt die Gegenstände — man kann auch alte, bunte Knöpfe, Perlen 2c. nehmen — regellos ein. Man muß gut trocknen lassen, ehe man die Sachen in Gebrauch nimmt.
Elly.

66. Haben Sie das „Gritli" nicht in Ihrem Bücherschrank? Dieses empfehlenswerte Kochbuch gibt neben vielen andern guten Räten auch Aufschluß über die Zubereitung der **Teige**. Ich glaube, wenn Sie das zehnte Kapitel „Gritli lernt Pasteten und andere Teige machen", aufmerksam durchlesen, finden Sie heraus, wo's bei Ihnen fehlt.
Lena.

67. Man kocht eine gehäufte Hand voll **Capillaire**, bis das Wasser stark gelb ist und passiert dasselbe durch ein Tuch. Auf 1 Liter Wasser rechnet man 750 Gr. Zucker; die Flüssigkeit wird 1/2 Stunde gekocht und erkalten gelassen. Dann mischt man mit Orangenblütenwasser, gießt den Saft in Flaschen und wenn er ganz erkaltet ist, werden diese verkorkt. Sind die Samenkörnchen bei den Blättchen schön reif und braun, ist's besser. Capillaire muß gut im Schatten getrocknet werden.
Frau R. H.

67. Man rechnet eine Hand voll **Capillaire** auf einen Liter kaltes Wasser. Man läßt dies 24 Stunden einweichen und siebt es durch. Die Flüssigkeit wird gewogen und mit dem gleichen Gewicht Zucker gekocht. Wenn der Sirup erkaltet ist, gibt man ihm ein bis zwei Löffel Orangenblütenwasser bei. Capillaire-Sirup kann nicht lange aufbewahrt werden.
J. P.

Fragen.

68. Wie nimmt man am besten die große **Wäsche** vor? Ich möchte meine Wäsche am liebsten kochen, da ich einen passenden Kessel aus der Fabrik Sursee im Waschhause habe, weiß aber nicht recht, was ich ins Wasser tun soll. Genügt Seife? (Ich nehme Goldseife.) Ich fürchte alle angepriesenen Waschpulver, mit Wasser verwendet. Im voraus herzlichen Dank für gütige Auskunft.
M. N. B.

69. Ich bitte die erfahrenen Frauenheimchen um Auskunft, ob es ratsam ist, für eine Familie von zwei Personen zu einem Gasapparat einen **Spar- oder Selbstkocher** zu kaufen. Welcher Gasapparat wäre der vorteilhafteste und welches System Spar- oder Selbstkocher würde sich am besten eignen?
H. R. in M.

70. Wie behandelt man neue **Parkettböden und -Treppen**, um hellen Glanz zu erzeugen? Gütigen Antwortgeberinnen ist sehr dankbar
Eine angehende Hausfrau.

71. Ist der Gebrauch von **Natron** dem Magen nicht schädlich, wenn dasselbe täglich genossen (z. B. beim Kaffeekochen oder oft den Gemüsen beigegeben wird?) Man warnte mich einmal vor dessen Gebrauch. Dank für Aufschluß.
A. K.

72. Wohin muß ich mich wenden, um meinen großen **Quittenvorrat** (mehr als 1 Zentner) abzusetzen? Ich möchte sie gerne zusammen oder in beliebigem Quantum zu Tagespreisen abgeben.
H. in R.

Herr Dr. med. **Cathomas**, St. Gallen, schreibt in „Die Hygiene des Magens":

Als billigen und guten Ersatz der Kuhbutter zum kochen, braten und backen ist

Wizemann's

Palmbutter

ein reines Pflanzenfett

zu empfehlen.

(50 % Ersparnis!)

Büchsen zu brutto 2 1/2 Kg. Fr. 4.60, ca. 5 Kg. Fr. 8.50 frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger, liefert

R. Mulisch, St. Gallen 9,

Hauptniederlage für die Schweiz.