

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

**Band:** 16 (1909)

**Heft:** 10

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.05.2025

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



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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Sts. Bestellgebühr) entgegen.

N<sup>o</sup>. 10. XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
24 Nummern.

Zürich, 8. Mai 1909.

Ost und West — daheim das Best'  
Und hast du's draussen noch so gut.  
Nord oder Süd — das Glück erblüht  
Nur in des Hauses stiller Hut.



## 21 Über Geflügelzucht. 22

(Nachdruck verboten.)

Geflügelhaltung und -Zucht ist uralte. Es beweisen dies die ältesten Urkunden der Menschheit und sogar die künstliche Brut kannte man schon in Egypten und China weit vor unserer heutigen Zeitrechnung.

Neuerdings befaßt man sich mehr und eingehender mit der Geflügelzucht als früher. Den Anstoß dazu gab Amerika, wo man sich in rationeller Weise mit ihr beschäftigte und sehr schöne Einnahmen durch sie erzielte. In Europa betrieb man bis vor ca. 30 Jahren die Geflügelzucht teils genau so wie seit Urzeiten, teils züchtete man, ohne auf Nutzen zu sehen, aus Liebhaberei.

Die Lebensbedingungen sind heute weit schwieriger geworden als früher; der Bodenpreis ist gestiegen, Futtermittel und Ar-

beitskräfte sind viel teurer als ehemals und da sich um die gewöhnlichen Hühner im allgemeinen niemand bekümmerte, sie daher auch degenerierten, so kam es bald dahin, daß die Geflügelzucht in schlechten Ruf geriet und als unrentabel erklärt wurde. Da der Landwirt sehr am Alten hängt und sich nur schwer zu Neuerungen entschließen will, also vielerorts das Geflügel noch ganz so behandelt wird, wie in früherer Zeit, so bringt es tatsächlich dort auch nichts ein und es ist zu begreifen, daß man von der Zucht nichts wissen will. Man hält nur Hühner, weil man immer solche gehalten hat und ihre Haltung, Fütterung und Pflege ist derartig, daß sie wirklich nichts einbringen können. Oft macht man ihnen ganz ungerechtfertigte Vorwürfe, denn weil man sich nicht genügend um sie bemüht, vertragen sie oft die Eier. An vielen Orten muß der Mann auch nur das Futter zahlen, die Einnahmen aber fließen in die Tasche der Frau.

Die Lehren der amerikanischen Nutzgeflügelzucht finden aber auch bei uns immer mehr Verbreitung und da die Geflügelzucht meist in den Händen der Frauen

liegt, diese auch alle mit ihr verbundenen Arbeiten sehr gut verrichten können, so will ich hier einmal etwas näher auf sie, ihren Betrieb, ihre Rentabilität und Bedeutung als Frauenberuf eingehen.

Hauptsächlich wird bei uns Hühnerzucht betrieben und man versucht den Nutzen aus der Produktion von Eiern zu erzielen. Zu diesem Zwecke hält und züchtet man hauptsächlich leichte Hühnerrassen, wie Italiener-Leghorn, Minorca u. dergl., oder man importiert alljährlich direkt aus Italien. Wer bei dieser letzten Art des Betriebes Einnahmen und Ausgaben genau aufschreibt, findet bald heraus, daß die billigem Importhühner noch viel zu teuer sind, denn sie gebrauchen stets eine verhältnismäßig lange Zeit, bis sie sich an die völlig geänderten Verhältnisse und unser Klima gewöhnt haben. Während dieser ganzen Zeit legen sie nicht, da sie aus unregelmäßiger Zucht hervorgegangen, ihre Legefähigkeit nicht entwickelt ist, so läßt auch die Vegetätigkeit zu wünschen übrig. Mit dem Import ist aber auch stets die Gefahr der Einschleppung von Seuchen, besonders der Geflügel-Cholera verbunden, so daß ernstlich davor gewarnt werden muß.

Die vorher erwähnten leichten Hühnerrassen sind allerdings, wenn ihnen zutragende Verhältnisse geboten werden, fleißige Leger schöner, großer Eier. Ihre Haltung hat aber auch manche Nachteile, besonders dort, wo man mit Nachbarn rechnen muß, und vor allem die Italiener-Leghorn überfliegen den höchsten Zaun. Weitere Gründe, die nicht für sie sprechen, sind, daß ihr Fleisch zähe und trocken ist, daß die jungen Hähne sehr unverträglich sind, sich nur schwer füttern lassen und beim Verkauf nur geringe Preise erzielen. Dazu kommt dann noch, daß ihre großen Rämme leicht erfrieren, daß die Tiere überhaupt infolge von nicht zu starker Befiederung unter der Kälte leiden und daß daher ihr Wert als Winterleger, zu der Zeit, wo bekanntlich die Eier am gesuchtesten sind und am besten bezahlt werden, nur gering sind. — Nach den Lehren der amerikanischen Zug-

geflügelzucht wird bei der Hühnerzucht die Rentabilität nicht allein aus der Eierproduktion erwartet, sondern auch gleichzeitig aus dem Fleischverkauf. Aus diesem Bestreben heraus hat man in Amerika und dann auch in England und Frankreich Hühnerrassen geschaffen, die nach beiden Richtungen hin Nutzen gewähren. Es sind gute Leger, die feines Fleisch haben und sich leicht mästen lassen. Aus diesem Grunde ist die Haltung von Plymouth-Rocks, Wyandottes, Orpingtons, Faverolles u. dergl. weit empfehlenswerter, als die bisher meist gezüchteten leichten Rassen. Es liegt dies ja auf der Hand, denn es begreift jedermann sehr wohl, daß Hühner, die ebenso fleißig wie die bisherigen legen, deren Fleisch aber weit besser ist, wo sich Poulets, alte Henren und junge Hähne leicht mästen und stets gut verkaufen lassen, auch mehr Rendite bringen.

Diese neuen Hühnerrassen bieten dann noch weiter den Vorteil, daß sie ruhigen Charakters sind, kleine Rämme und dichtes Gefieder haben, so daß sie unsern Winter gut ertragen. Sie haben sich daher auch überraschend schnell eingeführt und durch sie wurde der Beweis erbracht, daß die Geflügelzucht recht wohl geeignet ist, auch bei uns sich ebenso wie in Amerika mit Nutzen betreiben zu lassen. Neben der Wahl einer solchen Rasse ist dann notwendig, daß Zucht, Haltung, Pflege und Fütterung unserer Zeit und den modernen Verhältnissen angepaßt werden. Besonders wichtig ist dabei individuelle Zucht mit dem Fallenneß und regelmäßiges Aufziehen zahlreicher Frühbruthennen.

Die individuelle Zucht benutzt, da sich alle inneren und äußeren Eigenschaften der Elterntiere auf die Nachzucht übertragen lassen, nur die Eier der besten Legerinnen zum brüten und zieht so mit den Jahren einen höchst leistungsfähigen Stamm heran, der nicht mehr Futter kostet, als Hühner, die wenig legen, aber weit mehr einbringt.

Der Zweck der Frühbrut-Hennen besteht darin, daß dieselben zu der Zeit, wo die

alten Hühner im Herbst in die Mauser gehen und nicht mehr legen, diese Thätigkeit beginnen und während des ganzen Winters, wenn richtig gepflegt und gefüttert, damit fortfahren. Sie legen also in der Zeit, wo die Eier am besten bezahlt werden und bringen daher weit mehr ein als später erbrütete Hennen, deren Entwicklung bei Beginn der kalten Jahreszeit noch nicht beendet ist und die erst dann legen, wenn es im Frühjahr die meisten Eier gibt.

Sehr wichtig ist dann noch, daß die Geflügelzucht sich den vorhandenen Verhältnissen anpaßt, daß nicht viele Tiere auf zu engem Raum gehalten werden und daß überhaupt mehr darnach gestrebt wird, höchst leistungsfähige Hennen, aber nicht große Mengen zu halten.

Was bringt nun ein Huhn ein? Ich will nur einen sehr geringen Durchschnitts-Eierertrag annehmen und rechne 130 Eier per Jahr. Als Durchschnittspreis nehme ich 9 Cts. an, was sicher nicht zu hoch gegriffen ist. Das Huhn würde also Fr. 11.70 einbringen und wenn ich dann das Futter mit dem sehr hohen Sage von 2 Cts. per Tag in Rechnung stelle, also Fr. 7.30, bleibt ein Überschuß von Fr. 4.40 per Huhn. Bodenzins, Stallmiete &c. brauche ich hierbei nicht weiter zu berechnen, denn sie werden sämtlich durch Verkauf von Zucht- und Schlachtgeflügel bezahlt, wobei auch die ständige Erneuerung des Zuchtstammes aus sich selbst heraus geschieht.

Fr. 4.40 per Huhn ist ein sehr hübscher Ertrag, der sich aber durch Erhöhung der Legethätigkeit, bessere Eierpreise und billigere Fütterung, sowie Brutelerverkauf noch sehr steigern läßt. Falsch wäre, zu rechnen, weil ich von 25 Hühnern 110 Fr. erzielt habe, so brauche ich, um 1100 Fr. zu verdienen, nur zehnmal so viel Hühner zu halten. Dies Exempel würde nicht stimmen, denn bei größeren Mengen ändern sich die Verhältnisse sehr und es treten leicht Umstände ein, welche die Zucht ganz unrentabel machen. Größerer Betrieb erfordert, das betone ich ausdrücklich, neben

genügenden Mitteln, praktische Kenntnisse und ebenso eine gewisse kaufmännische Gewandtheit.

Ist dies alles vorhanden und wird der Betrieb aus kleinen Anfängen heraus entwickelt, paßt man sich den Verhältnissen an und sucht sich vor allem nicht zu teures Terrain, was natürlich nicht in oder bei einer größeren Stadt liegen kann, das aber gute Post- und Bahnverbindung haben muß, so wird auch dieses Unternehmen Erfolg haben und rentieren.

Die Geflügelzucht wird, wie ich schon oben sagte, vielerorts, und besonders auf dem Lande, von Frauen betrieben und ich möchte hiezu noch besonders ermuntern, weil sie geeignet ist, einen hübschen Nebenverdienst zu gewähren.

In Amerika, und neuerdings auch in Deutschland, haben zahlreiche Frauen, die sich selbst ernähren müssen, die Geflügelzucht in größerem Umfange als Erwerbsquelle gewählt und verdienen mit ihr reichlich den Lebensunterhalt. Die Fachzeitsungen bringen ständig Abbildungen solcher Frauen und zwar gewöhnlich zwei Bilder. Einmal läßt sich die Dame in Arbeitskleidung zwischen und mit ihren Rücken photographieren und das andere Mal in eleganter Gesellschaftstoilette, als ob sie damit sagen wollte: Seht, das alles verschafft mir meine Geflügelzucht.

Was dort möglich ist, läßt sich auch bei uns erreichen, doch wer die Geflügelzucht als ausschließlichen Lebensberuf erwählt, der muß von vornherein neben den schon oben erwähnten Eigenschaften, den praktischen Kenntnissen und dem notwendigen, wenn auch kleinen Betriebskapital Lust und Freude an den Tieren und der Natur besitzen und sich dabei klar machen, daß unermüdlicher Fleiß und Thätigkeit, „früher aufstehen als die Hühner“ notwendig sind, um Erfolge zu erringen.

J. B.



Völlig elend ist der tät'ge Mensch nie;  
Und Natur in ihrer wilden Schönheit  
Heilt die Seele selbst des Leidenvollsten.  
Platen.

## Frühlingsgerichte.

Zu den wildwachsenden Pflanzen, welche in der Küche im Frühjahr verwendet werden, rechnet man: Brunnenkresse, Schafgarbe, Raute, Löffelkraut, Pimpinelle, das kleine und das große Basilikum, Beifuß, Minze, Thymian, Bertram, Brennessel, Gundelrebe. Von kultivierten Küchenkräutern zählt der Schnittlauch zu den ersten, die dem Boden entspringen. Diesem folgen die frischen Triebe der vorjährigen Petersilie, die schon Apicius „unter alle Geschässel und Tunken mischte“, also eine uralte Würze. Auch der Korb- und der Estragon finden vielfache Verwendung.

Bei den beliebten Kräutersuppen kennt man die verschiedenartigsten Zusammenstellungen; am besten ist wohl folgende: Bertram, Gundelrebe, Erdbeerblätter, Kresse, Korb-, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch, Spitzwegerich, Löwenzahn. Zur Suppe werden die Kräuter gewaschen, fein gewiegt, in Butter gedünstet und mit Fleischbrühe aufgekocht.

Wenn man Kräutersuppe mit Wasser kocht, so blanchiert man vorher die Kräuter, kocht sie dann in Wasser gar und treibt sie durch ein Sieb. Mit der Brühe wieder zum Feuer gebracht, fügt man dieser eine helle Mehlschwitze bei und legiert die Suppe mit Eigelb und saurem Rahm. Verfeinert wird sie durch Einlagen von verlorenen Eiern, in Butter gerösteten Semmelschnitten oder aus abgebrühtem Teig bereiteten gebackenen Erbsen.

Die bekanntesten Suppenkräuter sind Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Bertram, Schafgarbe. Hier einige Rezepte:

**Warme Kräutersauce.** Sauerampfer und Spinat, zusammen etwa eine Handvoll, etwas Petersilie, Gundelrebe, Korbkraut, Bertram und Erdbeerblätter werden zugedeckt kurze Zeit in Salzwasser blanchiert, mit kaltem Wasser abgekühlt und fein geschnitten. Man macht eine helle Mehlschwitze, verdünnt diese mit etwas Fleischbrühe, gibt die Kräuter hinein und eine Tasse sauren Rahm. Dies alles läßt man zusammen aufkochen.

**Grüne Sauce,** zu jedem kalten Fleische passend. Etwa  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm schlägt man mit dem Schneeschläger eine kleine Weile und gibt fein gehackte Salatkräuter, Pimpinelle, Borretsch, Dill, Estragon, Schafgarbe u. s. w. darunter. Zuletzt gibt man einen Löffel Salatöl, wenn notwendig etwas Essig, ein Prischchen Pfeffer und Salz hinein und füllt diese vorzügliche, schnell zu bereitende Sauce in eine Sauciere.

**Grüne Mayonnaise** ist im Frühjahr eine gern gesehene Beilage auf jedem besseren Tisch. Man rührt die Ölsauce in bekannter Weise, blanchiert und hackt folgende Kräuter fein und mischt sie darunter, nachdem man sie durch ein Haarsieb gestrichen: Korb-, Pimpinelle, Brunnenkresse, Schnittlauch, Petersilie, Estragon, zu gleichen Teilen.

Die krausen, fein gefiederten Blätter der Schafgarbe und ebenso die der Brunnenkresse, fein gewiegt und auf Butterbrot gestrichen, schmecken vortrefflich und gelten nebenbei als Blutreinigungsmittel.

Jeder Hausfrau dürfte die Rapunze bekannt sein, deren Blätter einen prächtigen Salat abgeben, ebenso der Löwenzahn.

Einen Kräutersalat als Beilage zu Suppenfleisch, kaltem Aufschnitt u. s. w. stellt man aus den verschiedenartigsten, namentlich aus den oben genannten Saucenkräutern her. Man wiegt dieselben, macht sie mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker an, nach Belieben rührt man diese Zutaten mit einem harten Eidotter an und streut das Weiße, fein gewiegt, über den angerichteten Salat.

Zu dem sogenannten **Sammelspinat** aus grünen Kräutern zählt Dr. Ruß folgende: Melken, Disteln, Kletten, Gänse- und Krebsdisteln, die verschiedenen Ampferarten, Gänsefuß, Erdbeerblätter, Brennesseln, wilder Hopfen. Der Spinat wird wie jeder andere zugerichtet und mit Spiegeleiern serviert.

Unsere so verachtete Brennessel, die überall, selbst auf wüsten Schutthäufen, wild wächst, gibt uns fast den ersten Frühjahrsspinat, der vielen besser schmeckt

als der kultivierte Spinat. Die Nessel verliert ihre sengende Eigenschaft, wenn sie einige Stunden gelegen hat, oder auch, wenn man sie in kaltes Wasser steckt. Man darf indessen nur die zarten, jungen Sprossen verwenden, ältere besitzen nicht mehr das der Pflanze eigene Aroma und sind auch meist holzig. Die Zubereitung ist gleich jedem anderen Spinat.

Kräuterbutter oder grüne Butter ist etwas, wonach man im Frühjahr lechzt. Zum bestreichen kleiner Semmelschnitten, zum kalten Aufschnitt zu servieren, gibt es nichts Angenehmeres. Die Kräuter kann man nach Belieben wählen. Sehr gut eignen sich Petersilie, Estragon und

Kerbel zusammen, und wieder Petersilie, Borretsch und Thymian. Zur Herstellung der Butter rührt man 125 Gr. frische Butter schaumig, dazu gibt man zwei

hart gekochte, fein verrührte Eigelb und drei Löffel sehr fein gewiegte Kräuter.

Eine einfach herzustellende grüne Butter ist folgende: 125 Gr. gute Butter wird zu Schaum gerührt, das Hartgekochte von vier Eiern glatt darunter gemischt, ebenso ein fein gewiegter Hering mit recht viel Petersilie und Schnittlauch.

Auch grüne Klöße und grüne Omeletten bringt uns das Frühjahr. Zu letzteren hackt man Spinat, Kerbel, Sauerampfer und Schnittlauch und dämpft dies mit einem Eßlöffel feinem Mehl in 100 Gr. Butter, läßt die Masse auskühlen, gibt nach Bedarf Eier, Salz und Muskatnuß dazu und bäckt Omeletten daraus.

Zu Kräuterkloßen hackt man Kerbel, Estragon und Petersilie, zusammen eine Handvoll. Dieses und eine Handvoll Spinat werden in Salzwasser fast weich

gekocht, gewiegt und durch ein Sieb getrieben. Aus Braten- oder Fischresten mit einigen Eiern, geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln wird eine nicht zu dünne Masse bereitet, der man so viel von den Kräutern zusetzt, daß sie eine schöne, grüne Farbe erhält. Zu dieser Masse gibt man so viel Stoßbrot, bis sie dick genug ist, daß man Klöße davon abstechen kann. Man kocht dieselben entweder in der Suppe oder in Salzwasser als Beigabe zum Fleisch. S. Z.



### Blätterkohl oder Federkohl.

(Nachdruck verboten.)

Eine in unsern Gemüsegärten viel zu wenig angebaute Kohlart ist der Blätter- oder Federkohl.

Bieten doch dessen Blätter gerade im Winter oder frühen Frühling, wo sonst grüne Gemüse wenig erhältlich sind, für sich allein zubereitet oder mit Wirsing oder Spinat gemischt, ein vortreffliches Grünkraut. Als gute Sorte dürfte der niedere, krausblättrige wie



Blätter- oder Federkohl,  
niedriger Dreienbrunner.

Federkohl Dreienbrunner gelten. Es haben die kurzstrunkigen Sorten gegenüber den hohen den Vorzug, daß sie im Winter durch die Schneedecke geschützt, weniger durch die anhaltende Kälte zu leiden haben. An Boden und Kultur macht der Federkohl keine großen Ansprüche. Seine Aussaat erfolgt anfangs Juni auf ein nicht sehr den heißen Sonnenstrahlen ausgesetztes Gartenbeet. Ende Juli setzen wir dann die erstarkten Sektlinge als Nachfrucht auf abgeerntete Erbsen- oder Zwergbohnenbeete mit 50 Cm. Pflanzweite.

Ein öfteres Behacken des Bodens zwischen den Pflanzenreihen und zeitweiliger Düng-

guß mit verdünnter Jauche regt die Pflanzen zum kräftigen Wachstum an.

Durch die Einwirkung des Frostes gewinnen die Federkohlblätter an Zartheit und Geschmack, weshalb dieselben erst dann in der Küche verwertet werden, wenn ein bis zwei Fröste darüber gegangen sind.

G. Landolt.



## Haushalt.



Blusenschränke sind für Frauen, die über eine größere Anzahl Blusen verfügen, sehr praktisch, jeder Schreiner kann solche herstellen. Man rechnet dafür ca. 90 Cm. Höhe, 70 Cm. Breite und 50 Cm. Tiefe. Der Schrank erhält nur einen durchgehenden Holzstab, an den man die über Bügel gezogenen Blusen aufhängt. An Stelle der Türe tritt ein Vorhang, den man beliebig mit einer Stickerei verzieren kann. Er wird oben mit Ringen versehen, die über einem Holzstab laufen. Blusen, die wenig getragen werden, besonders seidene oder aus sehr leichten Stoffen bestehende werden liegend aufbewahrt, in Kartons verpackt. Diese Kartons werden mit Seidenpapier oder hellem Stoff ausgelegt und das Ueberfallende oben über den Inhalt geschlagen. Die Blusen selbst stopft man, um sie in guter Form zu erhalten, ebenfalls mit Seidenpapier aus.

Zum Stärken einfacher, farbiger Kleidungsstücke, wie Kinderhöschen, Rattunblusen, Küchenschürzen u. s. w. hat sich die billige Mehlsärke als vorzüglich bewährt, da sie nicht am Eisen hängen bleibt, sondern dieses glatt und sicher über die Sachen gleitet, die ihre Farbe nicht im geringsten verändern. Man zerquirlt einen Eßlöffel gewöhnliches Mehl mit einem Viertel Liter kaltem Wasser in einer Kasserolle, bringt diese aufs Feuer, läßt die Stärke unter beständigem Quirlen längere Zeit gut kochen und vermischt sie dann noch mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser. Die Gegenstände werden naß in die Stärke getaucht, nach dem Trocknen eingesprengt und feucht geblättet.

W.



## Küche.



### Kochrezepte.

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

Spargelsuppe. Einige Bündel frischer, dünner Spargel werden gepuht, nach Beseitigung von allen harten Teilen in erbsengroße Stücker ge- schnitten, in frischem Wasser gewaschen, abgeseiht,

in ein Kasserol getan, mit 2—3 Liter kräftiger, heller Fleischbrühe, am besten Geflügelbrühe, über- gossen und  $\frac{1}{2}$  Stunde ganz langsam darin gekocht. Die Suppe wird dann gesalzen, mit 1—2 Ei- dottern und einem Stückchen frischer Butter ab- gezogen und über gerösteten Semmelwürfeln an- gerichtet.

Falsche Krebse auf englische Art. 500 Gr. Gloucester- oder Cheshire-Käse werden in einem Mörser gestoßen und während des Stoßens mit 125 Gr. Krebsbutter, 2 Löffeln Essig, 2 Löffeln Salatöl, 1 Löffel Senf, etwas Salz und einer Prise Cayennepfeffer vermischt, die Masse dann in Krebschalen oder auch bloße Krebsnasen gefüllt und zum Frühstück oder Thee zu Butterbrot ge- essen. Diese Nachahmung soll sehr pikant und dem Krebsfleisch ähnlich schmecken.

Gebratenes Huhn. Zeit 35—40 Minuten  $1\frac{1}{2}$  Kilo Huhn, 50 Gr. Fett, 2 Deziliter Fleisch- brühe, Salz. — Man dressiert das Huhn, salzt es innen und außen, legt es in die Bratpfanne und begießt mit dem heißen Fett. Nach und nach ist etwas warme Fleischbrühe unter das Fleisch zu gießen. Die Sauce wird erst verlängert, nachdem das Huhn derselben entnommen ist. Für Hühner eignet sich das Braten am Spieß vorzüglich.

Aus „Grillt in der Küche“.

Topinambour, gekocht. Nachdem die Knollen geschält sind, legt man sie eine kurze Zeit in kaltes Wasser mit etwas Essig, tut sie dann nebst einem kleinen Löffel Salz in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, worauf man mit einer Gabel versucht, ob sie weich genug sind, und sie in diesem Falle sofort herausnimmt und abgießt. Sie werden auf eine Schüssel ge- schüttet und mit geschmolzener Butter oder hollän- discher Sauce übergossen serviert. Häufig schneidet man sie mit einem Gemüsemesser in birnenförmige Gestalt, dämpft sie langsam in Wasser, mit etwas Salz, einem kleinen Stück Butter und 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und gibt sie dann mit geschmolzener Butter übergossen auf. Richtet man sie in holländischer Sauce an, so kocht man sie in Milch und Wasser.

Rhabarberschnitten. Man kocht die würf- lig geschnittenen Rhabarberstückchen mit Zucker und ganz wenig alkoholfreiem Wein zu einem möglichst dicken Brei, schneidet einige Semmelbrötchen in dünne Schnitten, bäckt sie in Butter hellgelb und bestreicht sie noch warm mit der Rhabarbermasse.

Aus „Diätetische Speisezetteln“.

Spinatkuchen (Krautwähe). 3—5 Eier, 60 Gr. Speckwürfel, 1 Löffel Mehl, 1 gehäufte Teller Spinat (roh, feingehackt, mit 1 Büschel Zwiebeln und Petersilie), 1 Prise Pfeffer, ganz wenig Muskatnuß, Salz, 2 Deziliter Rahm oder Milch, 1 Löffel feingehackte Zwiebeln. — Das Kuchenblech wird mit Brotteig oder geriebenem Teig belegt. Den Speck röstet man gelb, dünstet die Zwiebeln darin, fügt Salz und Spinat bei, dämpft alles 3 Minuten lang und richtet an. Das Mehl wird mit wenig Milch dicklich ange-

rührt, Eier, Gewürz und Spinat darunter gemischt und mit Mehl oder Milch verdünnt. Salzen, die Masse nicht allzubald auf den Teig füllen und in starker Hitze im Ofen backen.

Aus „Gritli in der Küche“.



## Gesundheitspflege.



Bei der Ernährung **fettleibiger** sind die sog. Fettmacher, wie Stärke und Zucker enthaltende Mehlspeisen (auch Kartoffeln), sowie Süßigkeiten möglichst von der Mahlzeit auszuschließen. Zum mageren Fleisch können gutes Schrotbrot, viel Gemüse und Früchte genossen werden. Flüssigkeiten sind auszuschließen. Das absolute Wasserbedürfnis deckt man bei der relativen Trockenheit für den Organismus am besten dadurch, daß dem Fettleibigen an zwei Tagen der Woche eine kräftige Suppe und täglich Kompott, Obst, Salat und saftreiches grünes Gemüse, früh allenfalls Thee, Kaffee oder Kalao, jedoch ohne Milch und Zucker, und des Abends  $\frac{1}{4}$  Liter saure Milch oder sonst ein säuerliches Getränk verabreicht wird.



## Krankenpflege.



Bei **epileptischen Anfällen** soll nach gemachten Beobachtungen das Verbringen auf die linke Seitenlage eine günstige Wirkung auf den Patienten ausüben. Der Anfall wird dadurch bedeutend abgekürzt; die Krämpfe lassen sehr bald nach.

**Brucheinklemmung.** Ein Bruch kann sich plötzlich, auch wenn ein Patient im Bett liegt, einklemmen, d. h. es kann ein Darmstück in dem Bruchsaack so abgeknüpft werden, daß weder Darminhalt noch Luft passieren kann. Es bildet sich dann im Bruch eine harte, sehr schmerzhaft gewachsene Geschwulst (fast immer in der Leistengegend oder am Nabel), es treten Kolik, Erbrechen, Stuhlverstopfung ein. Man mache kalte Umschläge oder lege eine Eisblase auf Bruch und Leib, gebe nur wenig zu trinken, keine Abführmittel, kein Klystier. Den Arzt holen!



## Gartenbau und Blumenzucht.



**Regenwürmer** werden mit Erfolg von Topfpflanzen vertrieben, wenn man 200 Gr. zerriebene Kastanien mit 2 Liter Wasser brüht und mit dieser Flüssigkeit die Pflanzen begießt. Auch kann man die Töpfe in eine Schüssel stellen und 45–50 Gr. warmes Wasser langsam in die Schüssel gießen, daß es von innen in die Erde dringt. Die Regenwürmer kommen in beiden Fällen aus der Erde heraus und können dann leicht getötet werden.



## Vierzucht.



**Geflügelzucht.** Der Mai ist der letzte Monat, in dem noch **Hühnerküken** für Zuchtzwecke erbrütet werden dürfen. Solche aus späteren Bruten entwickeln sich bis zum Eintritt der rauheren Herbstwitterung nicht mehr genügend und würden erst im Frühjahr zu legen beginnen, was ihre Aufzucht zu teuer macht. Sonst hat der Geflügelzüchter seine ganze Sorgfalt den Küken der ersten Brut zuzuwenden und dafür zu sorgen, daß diese recht zweckmäßig gehalten und gefüttert werden, um sich zu kräftigen, gesunden, höchst leistungsfähigen Tieren zu entwickeln.

**Maikäfer** sind ein gutes Futter für Legehennen. Sie ersetzen die Fleischnahrung, welche die Eierproduktion stark beeinflusst. Zu viel darf jedoch von ihnen, ebenso wie von Fleisch nicht gegeben werden, da sonst die Eier leicht einen schlechten Geschmack bekommen und im Ei selbst sich Blutpunkten zeigen. Letztere Erscheinung, in der die Züchter oft eine Krankheit der Legeorgane vermuten, ist nur die Folge zu starker Fleischfütterung. Gedörrte Maikäfer sind ein sehr guter Zusatz zum Winter-Weichfutter.

Die jungen Enten dürfen bei dem warmen Wetter auf das Wasser gehen, doch gibt man solchen, die in amerikanischer Manier gemästet werden und mit 10–12 Wochen vor Eintritt des ersten Federwechsels, schlachtreif sein sollen, nur täglich etwa eine halbe Stunde Gelegenheit zum Baden. Viel Bewegung auf dem Wasser ist der Maist ebenso hinderlich wie großer Auslauf, weshalb man die Schlachtenten in ziemlich engen Volieren hält.

**Tauben**, die zur Zucht dienen sollen, müssen im April und Mai erbrütet sein.



## Frage-Ecke.



### Antworten.

32. Im vierten Speisezettel in meiner Antwort des Ratgebers Nr. 9 soll es eingangs heißen: Hafermehlsuppe, Rößlein aus gehacktem Fleisch mit Tomatensauce. H. Sch.-D.

37. Wenn Sie viel übrige Zeit und große Freude an der Gartenpflege und allem was drum und dran hängt, finden, sollen Sie anfangen. Im andern Fall, d. h. wenn Sie fremde Hilfe brauchen und dem Arbeiter 50 Cts. per Stunde zahlen müssen, wie ich es tat, kommen Sie die Gemüse aus Ihrem Garten viel teurer zu stehen als die gekauften. S. L.

38. Eine Hausfrau empfiehlt, in die Fugen und Ecken, wo Ameisen sich zeigen, Schwefel auszustreuen; dies vertreibt die Tierchen. Auch ein Lappen, womit Schellfische bedeckt waren, trocken in der Speisekammer ausgelegt, hilft sie vertreiben; sie können den Geruch nicht aushalten. B. W.

39. Ich habe seit vier Wochen einen Petroleum-Gaskocher von Hans Rütschi in Buchs-Aarau und bin sehr zufrieden damit. Er riecht und raucht nicht und dürfte in einem tapezierten Zimmer ohne Schaden gebraucht werden. Die Behandlung desselben ist auch äußerst einfach und läßt sich auf einem größeren Apparat für 3-4 Personen kochen. Lassen Sie sich einen Prospekt kommen und bitten Sie Herrn Rütschi, Ihnen passende Herbe bezeichnen zu wollen. Wenn man den Docht zur Gasflamme aufschraubt, so kochen die Speisen sehr rasch und kann die Flamme auch reguliert werden. L. J. in A.

39. Eine Freundin von mir besitzt einen Petrol-Gaskocher von Herrn Hans Rütschi in Buchs bei Aarau, und kann denselben nicht genug anpreisen. Sie sagt, daß sie drei Gerichte miteinander in kurzer Zeit fertig gekocht habe. Bei sorgfältiger Behandlung riecht und rußt derselbe absolut nicht, und es kann ohne Bedenken damit in einem Zimmer gekocht werden. Mein Freundin behauptet, daß die Speisen auf diesem Gaskocher schneller sieden als auf wirklichen Gas. Also probieren Sie ohne Bedenken. Fr. W.

40. Als leichtverdaulichen Ersatz für Brot, kann ich Ihnen vor allem „Breakfast“ von Huntley & Palmer empfehlen; Sie bekommen dies Gebäck in allen besseren Delikatessgeschäften. Da es nicht süß ist, so kann man es ebenso gut zu Thee und Kaffee genießen, wie zu Fleisch- und Gemüsespeisen. Sehr gut schmeckt es mit Butter bestrichen; es verkaut sich sehr fein. Wenn Sie wieder wohler sind, so probieren Sie einmal das N-Brot aus der Zenträlbäckeret in Zürich III. Es ist grau oder weiß zu haben, verkaut sich leichter als jedes andere Brot, das wir kennen. Es wird nach den Angaben eines Zahnarztes, Dr. Hieriker, hergestellt. Wir essen nur noch das N-Brot und haben es seiner leichten Verdaulichkeit wegen so gern; doch tut man gut, es in gut verschlossener Blechbüchse aufzubewahren. Es wird den Kunden ins Haus gebracht.

Familienmutter.

41. Man sollte meinen, daß Ihre Freundin und die gedruckte Anleitung, die Sie in Händen haben, Ihnen die Handhabung des Selbstkochers genügend erklärt hätten! In der Anleitung zum Beispiel steht, daß man verschiedenes am Abend einstellen kann, um es am Morgen gar dem Kocher zu entnehmen, oder um es — noch einmal zum Sieden gebracht — wieder einzustellen für den Mittag. Denken muß man natürlich bei dieser Kocherei; das Nötige muß rechtzeitig bereitgehalten werden, damit man bis früh um neun Uhr alles vorgekocht, dem Kocher einverleiten kann. Die ersten vierzehn Tage kommt Ihnen vielleicht die Sache etwas umständlich vor, weil Sie in den frühen Vormittagsstunden nun kurze Zeit kochen müssen; dafür haben Sie dann aber den Spätmittag frei, können beliebig Nacharbeit vornehmen etc., wenn die Zimmer in Ordnung sind. Sie werden sehen, daß Ihnen der Kocher,

wenn Sie einmal richtig auf seine Handhabung eingeübt sind, viel Zeit, Mühe und Brennmaterial erspart und viele Gerichte auch in besserer Qualität liefert, als das „offene Feuer“!

Hausmütterchen.

42. Solche und ähnliche Ratlosigkeit sollten Sie einfach auf den Gedanken bringen, sich am besten und liebsten solch eine praktische Hausfrau, deren Rat Sie suchen, zu eigen zu machen, statt als alleinstehender „alter Knabe“ weiter zu leben. Meinen Sie nicht auch? Eine alte Frau.

42. Eine Mischung von Olivenöl und Terpentin mit einem wollenen Lappchen auf den Ledermöbeln verrieben, erzielen Sie den gewünschten Erfolg, auch auf schwarzem Marmor wirkt diese Mischung ausgezeichnet, wenn er trübe und grau geworden ist. E. S. T.

Fragen.

43. Wer könnte mir einige Rezepte zur Bereitung von Copinambour geben? Da ich viele Knollen habe, würde ich gerne etwas variieren in der Zubereitung. Bis jetzt habe ich dieselben immer in weißer Sauce gemacht, hie und da gratiniert. Für weitere Rezepte wäre ich sehr dankbar.

M. R.

44. Würde mir wohl eine erfahrene Leserin mitteilen, welches Kochgeschirr in S. Müllers Selbstkocher vorzuziehen ist, ob Email oder Aluminium? Ich beabsichtige, einen solchen Apparat anzuschaffen mit Aluminiumgefäßen, erfahre nun aber, daß dieses Geschirr im Gebrauche sehr häßlich wird und schwer zu reinigen ist. Für Aufklärung besten Dank. Abonnentin.

45. Besitzt eine Abonnentin eine sogenannte Wellenbadwanne, erhältlich bei Dr. Fastenrat in Herisau (à 65 Fr.)? Ist eine solche einer andern gewöhnlichen vorzuziehen? Da dieselbe wahrscheinlich aus Blech ist, so fürchte ich, sie sei nicht gut zu reinigen. Die Wanne soll ähnlich wie eine Schaufel sein und brauche weniger Wasser. Wer hat dieselbe erprobt und gibt mir Antwort? M. B.

46. Welche Waschmaschine ist für eine große Haushaltung mit aller Art Wäsche am meisten zu empfehlen, und was ist praktischer, Hand- oder Wasserbetrieb? E. R.

47. Läßt sich aus Birnenmost guter Essig bereiten und wie ist überhaupt guter Essig zu erzielen? E. R.

48. Könnte mir jemand Auskunft geben über das neue Wurzelgemüse Helianthi, ob es gut und schmackhaft ist und darum empfehlenswert zum Anpflanzen für einen kleinen Haushalt? Besten Dank. E. St.

**Beim Kaufe**

verlange man nur Groliochs Heublumenseife aus Brunn in Mähren. Ueberall kauft.