**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 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



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

Expedition, Drud und Derlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. --, halbjährlich Fr. 1. --. Abonnements nehmen die Expedition, Baderftrage 58, und jedes Boftbureau (bet ber Boft bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 10.

XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 8. Mai 1909.

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

## 35

# an über Geflügelzucht. uz

- (Nachbrud berboten.)

Geflügelhaltung und »Zucht ist uralt. Es beweisen dies die ältesten Urkunden der Menschheit und sogar die künstliche Brut kannte man schon in Egypten und China weit vor unserer heutigen Zeitrech» nung.

Neuerdings befaßt man sich mehr und eingehender mit der Geslügelzucht als früher. Den Unstoß dazu gab Umerika, wo man sich in rationeller Weise mit ihr beschäftigte und sehr schöne Sinnahmen durch sie erzielte. In Europa betrieb man dis vor ca. 30 Jahren die Geslügelzucht teils genau so wie seit Urzeiten, teils züchtete man, ohne auf Augen 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 befümmerte, 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 bas Geflügel noch ganz so behandelt wird, wie in früherer Zeit, so bringt es tatfächlich bort auch nichts ein und es ist zu begreifen, daß man von der Zucht nichts wissen will. Man hält nur Bühner, weil man immer solche gehalten hat und ihre Haltung, Fütterung und Pflege ist berartig, daß sie wirklich nichts einbringen können. Oft macht man ihnen ganz ungerechtfertigte Vorwürfe, benn weil man sich nicht genügend um sie bemüht, vertragen sie oft die Gier. An vielen Orten muß ber Mann auch nur das Futter zahlen, die Einnahmen aber fließen in die Tasche der Frau.

Die Lehren der amerikanischen Autsgestlügelzucht finden aber auch bei uns immer mehr Verbreitung und da die Gestlügelzucht 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 Besteutung als Frauenberuf eingehen.

Hauptsächlich wird bei uns Hühnerzucht betrieben und man versucht den Augen aus der Produktion von Eiern zu erzielen. Zu diesem Zwecke hält und züchtet man hauptsächlich leichte Hühnerrassen, wie Italiener = Leghorn, Minorkas u. dergl., oder man importiert alljährlich birekt aus Atalien. Wer bei dieser letten Art des Betriebes Einnahmen und Ausgaben genau aufschreibt, findet bald heraus, daß die billigem Importhühner noch viel zu teuer find, denn sie gebrauchen stets eine verhältnismäßig lange Zeit, bis sie sich an die völlig geanderten Verhältnisse und unser Klima gewöhnt haben. Während dieser ganzen Zeit legen sie nicht, ba sie aus ungeregelter Zucht hervorgegangen, ihre Legefähigkeit nicht entwickelt ist, so läßt auch die Legetätigkeit zu wünschen übrig. Mit dem Amport 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 zusagende Verhältnisse geboten werden, fleißige Leger schöner, großer Gier. Ihre Haltung hat aber auch manche Nachteile, besonders bort, wo man mit Nachbarn rechnen muß, und vor allem die Italiener-Leghorn überfliegen ben höchsten Zaun. Weitere Gründe, die nicht für fie sprechen, find, bag ihr Fleisch zähe und troden 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 Rälte leiden und daß daher ihr Wert als Winterleger, zu ber Zeit, wo bekanntlich die Eier am gesuchtesten sind und am besten bezahlt werden, nur gering sind. — Nach den Lehren der amerikanischen Aukgeflügelzucht wird bei der Hühnerzucht die Rentabilität nicht allein aus ber Gierproduktion erwartet, sondern auch gleichzeitig aus dem Fleischverkauf. Aus diesem Bestreben heraus hat man in Amerika und bann auch in England und Frankreich Hühnerrassen geschaffen, die nach beiden Richtungen hin Auten 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. bergl. weit empfehlenswerter, als die bisher meist gezüchteten leichten Es liegt dies ja auf der Hand, Rassen. 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 Hennen und junge Sähne leicht mästen und stets gut verkaufen lassen, auch mehr Rendite bringen.

Diese neuen Sühnerrassen bieten bann noch weiter den Vorteil, daß sie ruhigen Charakters sind, kleine Kämme und dichtes Gefieder haben, so daß fie 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 Nugen 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 Fallennest und regelmäßiges Aufziehen zahlreicher Frühbruthennen.

Die individuelle Zucht benutt, da sich alle inneren und äußeren Eigenschaften der Elterntiere auf die Nachzucht überstragen 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 Zwed ber Frühbrut-Sennen besteht barin, daß bieselben zu ber Zeit, wo die

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

Sehr wichtig ist dann noch, daß die Geslügelzucht sich den vorhandenen Vershältnissen 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= Cierertrag 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 Sake von 2 Cts. per Tag in Rechnung stelle, also Fr. 7.30, bleibt ein Aberschuß von Fr. 4. 40 per huhn. Bodenzins, Stallmiete &c. brauche ich hiebei nicht weiter zu berechnen, denn sie werden sämtlich burch Verkauf von Bucht- 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 Legetätigkeit, bessere Eierpreise und billigere Fütterung, sowie Bruteierverkauf noch sehr steigern läßt. Falsch wäre, zu rechnen, weil ich von 25 Hühnern 110 Fr. erzielt habe, so brauche ich, um 1100 Fr. zu verz dienen, nur zehnmal so viel Hühner zu halten. Dies Exempel würde nicht stimmen, denn bei größeren Mengen ändern sich die Verhältnisse sehr und est treten leicht Umstände ein, welche die Zucht ganz unz rentabel machen. Größerer Betrieb erz sordert, das betone ich ausdrücklich, neben

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

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 Vahnverbindung 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 Neben-verdienst zu gewähren.

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

Was dort möglich ist, läßt sich auch bei uns erreichen, doch wer die Geflügels zucht als ausschließlichen Lebensberuf erswählt, der muß von vornherein neben den schon oben erwähnten Eigenschaften, den praktischen Renntnissen und dem notwendigen, wenn auch kleinen Betriebsskapital Lust und Freude an den Tieren und der Natur besigen und sich dabei klar machen, daß unermüdlicher Fleiß und Tätigkeit, "früher ausstehen als die Hühner" notwendig sind, um Ersolge zu erringen.

کالا

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

# Frühlingsgerichte.

Bu den wildwachsenden Pflanzen, welche in der Rüche im Frühjahr verwendet rechnet man: Brunnenfresse, werden, Schafgarbe, Raute, Löffelfraut, Pimpinelle, das kleine und das große Basilikum, Beis fuß, Minze, Thymian, Bertram, Brennnessel, Gundelrebe. Von kultivierten Rüchenfräutern zählt der Schnittlauch zu den ersten, die dem Boden entsprießen. Diesem folgen die frischen Triebe der vorjährigen Peterfilie, die schon Apicius "unter alle Gehäcksel und Tunken mischte", also eine uralte Würze. Auch der Kerbel und der Estragon finden vielfache Verwendung.

Bei den beliebten Kräutersuppen kennt man die verschiedenartigsten Zusammenstellungen; am besten ist wohl folgende: Bertram, Gundelrebe, Erdbeerblätter, Kresse, Kerbel, Sauerampser, Petersilie, Schnittlauch, Spizwegerich, Löwenzahn. Zur Suppe werden die Kräuter gewaschen, sein gewiegt, in Butter gedünstet und mit Fleischbrühe ausgekocht.

Wennman 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 Mehlschwize bei und legiert die Suppe mit Eigelb und saurem Rahm. Verseinert 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, Berstram, Schafgarbe. Hier einige Rezepte:

Warme Rräutersauce. Sauersampser und Spinat, zusammen etwa eine Handvoll, etwas Petersilie, Gundelrebe, Rerbelfraut, Bertram und Erdbeerblätter werden zugedeckt kurze Zeit in Salzwasser blanchiert, mit kaltem Wasser abgekühlt und sein geschnitten. Man macht eine helle Mehlschwiße, verdünnt diese mit etwas Fleischbrühe, gibt die Kräuter hinein und eine Tasse sauren Rahm. Dies alles läßt man zusammen auskochen.

Grüne Sauce, zu jedem kalten Fleische passend. Etwa ½ Liter sauren Rahm schlägt man mit dem Schneeschläger eine kleine Weile und gibt sein gehackte Salatkräuter, Pimpinelle, Vorretsch, Dill, Estragon, Schafgarbe u. s. w. darunter. Zuletzt gibt man einen Löffel Salatöl, wenn notwendig etwas Essig, ein Prischen Pfesser 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 Sisch. Man rührt die Ölsauce
in bekannter Weise, blanchiert und hackt
folgende Kräuter sein und mischt sie barunter, nachdem man sie durch ein Haarsieb gestrichen: Kerbel, Pimpinelle, Brunnenkresse, Schnittlauch, Petersilie, Estragon, zu gleichen Teilen.

Die frausen, sein gesiederten Blätter der Schafgarbe und ebenso die der Brunnen-fresse, sein gewiegt und aufs Butterbrot gestrichen, schmeden 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 ausden oben genannten Saucenskräutern her. Man wiegt dieselben, macht sie mit öl, Essig, Salz, Psesser und einer Prise Zucker an, nach Belieben rührt man diese Zutaten mit einem harten Eidotter an und streut das Weiße, sein gewiegt, über den angerichteten Salat.

Bu dem sogenannten Sammelspinat aus grünen Kräutern zählt Dr. Ruß folzgende: Melden, Disteln, Kletten, Gänseund Krebsdisteln, die verschiedenen Ampferarten, Gänsesuß, Erdbeerblätter, Brennessell, wilder Hopfen. Der Spinat wird wie jeder andere zugerichtet und mit Spiegeleiern serviert.

Unsere so verachtete Brennessel, die überall, selbst auf wüsten Schutthaufen, 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.

Rräuterbutter 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

Rerbel zusammen, und wieder Petersilie, Borreisch und Thy= mian. Zur Herstell= ung der Butter rührt man 125 Gr. frische Butter schaumig, dazu

gibt man zwei hart gekochte, sein verrührte Eigelb und drei Löffel sehr sein gewiegte Kräuter.

Eine einfach hers zustellende grüne Butter ist solgende: 125 Gr. gute Butter wird zu Schaum gerührt, das Hartgesottene von vier Eiern

glatt darunter gemischt, ebenso ein sein gewiegter Hering mit recht viel Petersilie und Schnittlauch.

Auch grüne Klöße und grüne Omeletten bringt uns das Frühjahr. Zu letteren hadt man Spinat, Rerbel, 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 Muskatsnuß dazu und bäckt Omeletten daraus.

Zu Aräuterklößen hadt man Rerbel, Estragon und Petersilie, zusammen eine Handvoll. Dieses und eine Handvoll Spinat werden in Salzwasser sast weich gesotten, gewiegt und durch ein Sieb getrieben. Aus Bratens oder Fischresten mit einigen Siern, geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln wird eine nicht zu dünne Masse bereitet, der man so viel von den Kräutern zuset, daß sie eine schöne, grüne Farbe erhält. Zu dieser Masse gibt man so viel Stoßbrot, dis sie dick genug ist, daß man Klöße davon abstechen kann. Man kocht dieselben entweder in der Suppe oder in Salzwasser als Beigabe zum Fleisch.

3

# Blätterkohl oder Federkohl.

(Nachbrud berboten.)

Eine in unsern Gemüsegärten viel zu wenig angebaute Rohlart ist ber Blätter- oder Federfohl.

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 vortressisches Grüngemüse. Als gute Sorte dürste der niedere, frausblättrige wie

Feberkohl 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. Un Voden und Kultur macht der Federstohl keine großen Ansprüche. Seine Ausstat erfolgt anfangs Juni auf ein nicht sehr den heißen Sonnenstrahlen ausgessetztes Gartenbeet. Ende Juli setzen wir dann die erstarkten Setzlinge als Nachsfrucht auf abgeerntete Erbsens oder Zwergsbohnenbeete mit 50 Cm. Pflanzweite.

Ein öfteres Behaden bes Bobenszwischen ben Pflanzenreihen und zeitweiliger Dung-



Blätter- oder federkohl, niedriger Dreienbrunner.

guß mit verdünnter Jauche regt bie Pflanzen zum fraftigen Wachstum an.

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

3. Sandolt.



Blusenschränke sind für Frauen, die über eine größere Anzahl Blusen versügen, sehr praktisch, Jeder Schreiner kann solche berstellen. Man rechnet dasür ca. 90 cm. Höhe, 70 cm. Breite und 50 cm. Tiefe. Der Schrank erhält nur einen durchgehensden Holzstad, an den man die über Bügel gezogenen Blusen aushängt. An Stelle der Türe tritt ein Borhang, den man beliedig mit einer Stickerei verzieren kann. Er wird oben mit Aingen versehen, die über einem Holzstad laufen. Blusen, die wenig getragen werden, besonders seidene oder aus sehr leichten Stoffen bestehende werden liegend ausbewahrt, in Kartons verpackt. Diese Kartons werden mit Seidenpapier oder hellem Stoff ausgelegt und das Uebersallende oben über den Inhalt geschlagen. Die Blusen selbststopft man, um sie in guter Form zu erhalten, ebenfalls mit Seidenpapier aus.

Zum Stärken einfacher, karbiger Kleidungsstücke, wie Kinderschürzen, Kattunblusen, Küchenschürzen u. s. w. hat sich die billige Mehlsstärke 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 Viertelliter kaltem Wasser in einer Kasserolle, bringt diese aufs Feuer, läßt die Stärke unter beständigem Duirlen längere Zeit gut kochen und vermischt sie bann noch mit 1/2 Liter kaltem Wasser. Die Gegenstände werden naß in die Stärke getaucht, nach dem Trocknen eingesprengt und seucht geglättet.



### Kochrejepte.

Altoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Vorteil burch alkoholfreien Wein ober wasserverbünnten Strup und zu fauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Spargelsuppe. Einige Bünbel frischer, bunner Spargel werben geputt, nach Beseitigung von allen harten Teilen in erbsengroße Stücken gesichnitten, in frischem Wasser gewaschen, abgeseiht,

in ein Kasserol getan, mit 2—3 Liter träftiger, heller Fleischbrühe, am besten Geslügelbrühe, übersgossen und 1/2 Stunde ganz langsam darin getocht. Die Suppe wird dann gesalzen, mit 1—2 Eisdottern und einem Stücken frischer Butter absgezogen und über gerösteten Semmelwürseln ansgerichtet.

Falsche Krebse auf englische Art. 500 Gr-Gloucesters ober CheshiresKäse werden in einem Mörser gestoßen und während des Stoßens mit 125 Gr. Kredsbutter, 2 Löffeln Estig, 2 Löffeln Salatöl, 1 Löffel Senf, etwas Salz und einer Prise Cavennepfesser vermischt, die Masse dann in Kredsschalen oder auch bloße Kredsnasen gefüllt und zum Frühstück oder Thee zu Butterbrot gegessen. Diese Nachahmung soll sehr pikant und dem Kredssteisch ähnlich schmecken.

Gebratenes Huhn. Zeit 35—40 Minuten 1½ Kilo Huhn, 50 Gr. Fett, 2 Deziliter Fleischs brühe, Salz. — Man breisiert das Huhn, salzt es innen und außen, legt es in die Bratpsanne 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 "Gritli in der Küche".

Copinambour, gekocht. Nachdem die Knollen geschält find, legt man fie eine turge Zeit in taltes Waffer mit etwas Effig, tut fie bann nebst einem kleinen Löffel Salz in einen Topf mit kochenbem Waffer und läßt sie 1/4 Stunde tochen, worauf man mit einer Babel versucht, ob fie weich genug find, und fie in biefem Falle sofort herausnimmt und abgießt. Sie werben auf eine Schuffel ges schüttet und mit geschmolzener Butter ober hollan= bischer Sauce übergoffen ferviert. Häufig schneibet man sie mit einem Gemusemesser in birnenförmige Geftalt, bampft fie langfam in Waffer, mit etwas Salz, einem kleinen Stück Butter und 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und gibt fie bann mit gefchmolzener Butter übergoffen auf. Richtet man sie in hollandischer Sauce an, so kocht man fie in Milch und Waffer.

Rhabarberschnitten. Man kocht die würflig geschnittenen Rhabarberstüdchen mit Zuder und ganz wenig alkoholfreiem Wein zu einem möglichst diden Brei, schneibet einige Semmelbrötchen in bunne Schnitten, bäckt sie in Butter hellgelb und bestreicht sie noch warm mit der Rhabarbermasse.

Aus "Diatetische Speisezettel".

Spinatkuchen (Krautwähe). 3—5 Eier, 60 Gr. Speckwürfel, 1 Löffel Mehl, 1 gehäufter Teller Spinat (roh, feingehackt, mit 1 Büschel Zwiebeliöhrchen und Peterfilie), 1 Prise Pfeffer, ganz wenig Muskatnuß, Salz, 2 Deziliter Nahm ober Milch, 1 Löffel feingehackte Zwiebeln. — Das Kuchenblech wird mit Brotteig ober geriebenem Teig belegt. Den Speck röstet man gelb, dünstet die Zwiebeln barin, sügt Salz und Spinat bei, dämpst alles 3 Minuten lang und richtet an. Das Mehl wird mit wenig Milch dicklich anges

rührt, Gier, Gewürz und Spinat barunter gemischt und mit Mehl ober Milch verbunnt. Salzen, die Masse nicht allzubick auf ben Teig füllen und in starter hipe im Ofen backen.

Aus "Gritli in ber Ruche".



# Gesundheitspflege.



Bei ber Ernährung Fettleibiger sind die sog. Fettmacher, wie Stärke und Zuder enthaltende Mehlspeisen (auch Kartosseln), sowie Süßigkeiten möglichst von der Mahlzeit auszuschließen. Zum mageren Fleisch können gutes Schrotbrot, viel Gemüse und Früchte genossen werden. Flüssekeiten sind auszuschließen. Das absolute Wasserbedürsnis deckt man dei der relativen Trockendiät sür 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, Kassee oder Kalao, jedoch ohne Milch und Zucker, und des Abends 1/4 Liter saure Milch oder sonst ein säuerliches Getränk verabreicht wird.



# Krankenpflege.



Bei epileptischen Anfällen soll nach gemachten Beobachtungen bas Verbringen auf die linke Seitenlage eine günftige Wirkung auf den Patienten ausüben. Der Anfall wird badurch bedeutend abgekurzt; die Krämpfe lassen sehr bald nach.

Brucheinklemmung. Ein Bruch kann sich plöglich, auch wenn ein Patient im Bett liegt, einklemmen, b. h. es kann ein Darmstück in bem Bruchsack so abgeschnürt werben, daß weder Darmsinhalt noch Luft passieren kann. Es bildet sich bann im Bruch eine harte, sehr schmerzhafte Geschwulft (fast immer in der Leistengegend oder am Nabel), es treten Kolik, Erbrechen, Stuhlversstopfung ein. Man mache kalte Umschläge oder lege eine Eisblase auf Bruch und Leib, gebe nur wenig zu trinken, keine Absührmittel, kein Klystier. Den Arzt holen!



# Gartenbau und Blumenzucht.



Regenwürmer werben mit Erfolg von Lopfspflanzen vertrieben, wenn man 200 Gr. zerriebene Kaftanien 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 bringt. Die Regenswürmer kommen in beiden Fällen aus der Erde heraus und können dann leicht getötet werden.



Geflügelzucht. Der Mai ist ber lette Monat, in dem noch Hich nerkuchen für Zuchtzwecke erbrütet werden dürsen. 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 Gestügelzüchter seine ganze Sorgfalt den Kücken der ersten Brut zuzuwenden und dafür zu sorgen, daß diese recht zweckmäßig gehalten und gesüttert werden, um sich zu krästigen, gesunden, höchst leistungsfähigen Tieren zu entwickeln.

Maitäfer sind ein gutes Futter für Legebennen. Sie erseigen die Fleischnahrung, welche die Eierproduktion stark beeinflußt. Allzu 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 Blutpünktchen zeigen. Lettere Erscheinung, in der die Jüchter oft eine Krankbeit der Legeorgane vermuten, ist nur die Folge zu lstarker Fleischssätzerung. Gebörrte Maikäfer sind ein sehr guter Zusat zum Winter-Weichsutter.

Die jungen Entlen bürsen bei bem warmen Wetter auf bas Wasser gehen, boch gibt man solchen, die in amerikanischer Manier gemästet werben und mit 10—12-Wochen, vor Eintritt des ersten Federwechsels, schlachtreif sein sollen, nur täglich etwa eine halbe Stunde Gelegenheit zum baben. Viel Bewegung auf dem Wasser ist der Wlast ebenso hinderlich wie großer Auslauf, wess balb man die Schlachtenten in ziemlich engen Volteren balt.

Taubjen, die gur Bucht bienen follen, muffen im April und Mai erbrutet jein.

# →→→→→ • Frage-Ede. • <del>|</del>

#### Antworten.

32. Im vierten Speisezettel in meiner Antwort bes Ratgebers Nr. 9 soll es eingangs heißen: Hafermehlsuppe, Köpflein aus gehadtem Fleisch mit Tomatenjauce. H. Sch.-D.

37. Wenn Sie viel übrige Zeit und große Freude an der Gartenpflege und allem was brum und bran 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 teuerer zu stehen als die gekausten.

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

- 39. Ich habe seit vier Wochen einen Petroleum-Gaskocher von hans Ruetschi in Buchs= Marau und bin febr zufrieden bamit. Er riecht und raucht nicht und burfte in einem tapezierten Rimmer ohne Schaben gebraucht werben. Die Behandlung besselben ist auch äußerst einfach und läßt fich auf einem größeren Apparat für 3-4 Personen kochen. Lassen Sie sich einen Prospekt tommen und bitten Sie Berrn Ruetschi, Ihnen paffende 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.
- Eine Freundin von mir befitt einen Petrol-Gaskocher von Herrn Hans Rüeischi in Buchs bei Aarau, und kann benselben nicht genug anpreisen. Sie sagt, baß fie brei Gerichte mitseinander in turger Zeit fertig getocht habe. Bei sorgfältiger Behandlung riecht und rußt berselbe absolut nicht, und es tann ohne Bebenten bamit in einem Zimmer getocht werben. Mein Freundin behauptet, bag bie Speisen auf biesem Gastocher schneller sieben als auf wirklichen Gas. Alfo probieren Sie ohne Bebenten. Fr. 28.
- 40. Als leichtverbaulichen Erfat für Brot, tann ich Ihnen vor allem "Breatfaft" Huntlen & Palmer empfehlen; Sie bekommen dies Gebad in allen befferen Delitateggeschaften. Da es nicht fuß ift, 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 Zentralbäckerei in Zürich III. Es ift grau ober weiß zu haben, verkaut sich leichter als jebes anbere Brot, bas wir kennen. Es wird nach ben Angaben eines Zahnarztes, Dr. Nieriter, hergeftellt. Wir effen nur noch bas N=Brot und haben es seiner leichten Verdaulichkeit wegen so gern; doch tut man gut, es in gut verichloffener Blechbuchfe aufzubemahren. Es mirb ben Runben ins Baus gebracht.
- 41. Man sollte meinen, daß Ihre Freundin und die gebruckte Anleitung, die Sie in Händen haben, Ihnen die Handhabung des Selbstkochers genügend erklart hatten! In ber Unleitung jum Beispiel fteht, bag man verschiedenes am Abend einstellen tann, um es am Morgen gar bem Rocher zu entnehmen, ober um es — noch einmal jum Sieden gebracht — wieder einzustellen für den Mittag. Denken muß man natürlich bei dieser Rocherei; das Nötige muß rechtzeitig bereit= gehalten werben, bamit man bis fruh um neun Uhr alles vorgekocht, dem Kocher einverleiten tann. Die ersten vierzehn Tage kommt Ihnen vielleicht die Sache etwas umftanblich vor, weil Sie in ben frühen Bormittagsstunden nun kurze Zeit toden muffen, bafür haben Sie bann aber den Spätvormittag frei, können beliebig Näharbeit vornehmen 2c., wenn die Zimmer in Ordnung sind. Sie werben seben, daß Ihnen der Kocher,

Familienmutter.

wenn Sie einmal richtig auf seine Handhabung eingeübt find, viel Zeit, Mühe und Brennmaterial erspart und viele Gerichte auch in befferer Qualitat liefert, als das "offene Feuer"!

Hausmütterchen.

- Solche und ähnliche Ratlofigkeiten follten Sie einfach auf ben Gebanken bringen, sich am besten und liebsten solch eine praktische Hausfrau, beren 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 ben Ledermöbeln verrieben, erzielen Sie ben ge= wünschien Erfolg, auch auf schwarzem Marmor wirkt diese Mischung ausgezeichnet, wenn er trübe und grau geworben ift.

#### Fragen.

- 43. Wer könnte mir einige Rezepte zur Be= reitung von Copinambour geben? Da ich viele Knollen habe, würbe ich gerne etwas variieren in ber Zubereitung. Bis jest habe ich bieselben immer in weißer Sauce gemacht, bie und ba gratiniert. Für weitere Rezepte wäre ich sehr bankbar.
- 44. Würbe mir wohl eine erfahrene Leferin mitteilen, welches Kochgeschirr in S. Müllers Selbstkocher vorzuziehen ist, ob Email ober Alu= minium? Ich beabsichtige, einen solchen Apparat angufchaffen mit Aluminiumgefäffen, erfahre nun aber, daß diefes Gefchirr im Gebrauche febr baglich wird und schwer zu reinigen ift. Für Auftlarung beften Dank. Abonnentin.
- 45. Befitt eine Abonnentin eine fogenante Wellenbadwanne, erhaltlich bei Dr. Fastenrat in Serisau (à 65 Fr.)? Ift eine solche einer anbern gewöhnlichen vorzuziehen? Da bieselbe wahrscheinlich aus Blech ift, so fürchte ich, fie fei nicht gut zu reinigen. Die Wanne soll ahnlich wie eine Schautel fein und brauche weniger Baffer. Ber hat biefelbe erprobt und gibt mir Antwort?
- 46. Welche Waschmaschine ist für eine große Haushaltung mit aller Art Basche am meisten zu empfehlen, und mas ift praktischer, Sand= oder Bafferbetrieb?
- 47. Läßt sich aus Birnenmost guter Essig bereiten und wie ift überhaupt guter Effia gu erzielen?
- 48. Rönnte mir jemand Auskunft geben über bas neue Wurzelgemuse Belianthi, ob es gut und schmadhaft ift und barum empfehlenswert jum Anpflanzen für einen tleinen haushalt? Beften Dant. E. St.

Beim Kaufe verlange man nur Grolichs Heublumenseife aus Brünn in Mähren. Ueberall käufl.