

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

Band: 16 (1909)

Heft: 14

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 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N^o. 14. XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 10. Juli 1909.

Mit Unvollkommenheit zu ringen ist das Los
Des Menschen, ist sein Wert und nicht sein
Mangel bloß.
Was unvollkommen ist, das soll vollkommen
werden,
Denn nur zum Werden, nicht zum Sein sind
wir auf Erden. Rückert.



Durststillende Getränke.

(Zugleich Antwort auf Frage 58.)

(Nachdruck verboten.)

In gegenwärtiger heißer Jahreszeit kommt manche Hausfrau in Verlegenheit, da sie nicht weiß, was sie ihrer dürstenden Jugend bieten soll. Wasser allein tut's nicht immer. Mineralwasser aller Art wird wohl als angenehmes Getränk im Sommer gepriesen, aber nicht jedermann kann sich die Ausgabe für solches leisten. Die Hausfrau hält darum Ausschau nach billigerem und zweckmäßigerem Ersatz. — Vielleicht ist der einen oder andern Mutter ein Dienst erwiesen, wenn hier mitgeteilt wird, wie man gute und erfrischende Getränke für den „Hausgebrauch“ herstellen kann.

Orangen-Sirup wird aus der Schale von 6 Orangen bereitet. Sorgfältig schält man sie, legt die Schalen in einen Topf, zerstückelt 2 Kg. Zucker, den man mit 3 Liter Wasser auf's Feuer setzt und zergehen läßt. In den Topf zu den Schalen gibt man 50 Gr. kristallisierte Zitronensäure (50 Cts.) und übergießt sie mit dem erkalteten Zuckersaft. Erst nach 4—5 Tagen füllt man den Sirup, der sehr angenehm schmeckt, in Flaschen ab. Man verwendet ihn, wie z. B. Himbeersirup, mit Zugabe von Wasser.

Rhabarber-Saft ist sehr erfrischend und schmackhaft. Dieser wird aus fein geschnittenem Rhabarber gewonnen, den man mit wenig Wasser auf's Feuer setzt und dann auspreßt und filtriert. Auf ca. $\frac{1}{2}$ Liter Saft kommen 250—300 Gr. Zucker. Saft und Zucker kocht man zusammen einige Minuten, filtriert nochmals und füllt den Saft, wenn er erkaltet ist, in Flaschen. Mit Selterswasser vermischt, gibt dies ein sehr erfrischendes Getränk.

Aus Stachelbeeren und Johannisbeeren braue ich, ähnlich zubereitet wie der Rhabarbersaft, ebenfalls „Durstlöcher“.

Da es besser ist, wenn man nicht allzuviel Zucker verwendet, denn süße Getränke löschen den Durst nicht so gut wie säuerlich schmeckende, so sterilisiere ich den Saft aus obgenannten Beeren, nachdem ich ihn kurz mit dem Zucker gekocht habe. Vorzügliche Dienste leisten mir Weck kleine Flaschen, die so viel fassen, daß man zwei bis drei junge durstige Menschenkinder daraus erlaben kann. Der Saft schmeckt, ca. 15 Minuten sterilisiert, sehr fein, wie wenn er direkt aus frischen Beeren bereitet wäre. Namentlich Fieberkranke finden diese Säfte sehr erfrischend, wie ich aus Erfahrung weiß.

Nicht nur die Beeren liefern durststillende Getränke, die den großen Vorzug haben, daß sie alkoholfrei sind, sondern auch die Blüten verschiedener Sträucher.

Aus Holunder- und Lindenblüten läßt sich eine feine Hauslimonade bereiten, die sich auch gut aufbewahren läßt. Man nimmt am besten eine Korbflasche, die 7 bis 8 Liter Wasser faßt. In diese gibt man ca. 6—7 Dolden von Holunderblüten, schält eine Zitrone fein, gibt das Gelbe hinein, das Weiße entfernt man sorgfältig und zerschneidet dann die Zitrone, die die man zu Rinde und Blüten gibt. In ca. 2 Liter Wasser löst man 1 Kilo Zucker auf (man kann dies über das Feuer setzen), gießt dann den Sirup mit Wasser verdünnt in die Korbflasche und fügt noch $\frac{1}{2}$ Glas guten Weinessig bei. Die Flasche stellt man, nur mit Gaze überbunden, an einen warmen Ort und wenn sich kleine Bläschen nach 2—3 Tagen bilden, so filtriert man die Flüssigkeit und füllt sie in Flaschen ab. Diese werden gut verkorkt, verbunden und stehend an kühlem Ort, z. B. auf dem Boden des Kellers aufbewahrt.

Man nehme starke Flaschen, sonst könnte es der Leserin gehen wie mir, als ich zum erstenmal „Usti“ fabrizierte. Ahnungslos war ich oben in der Küche mit Gemüserüsten beschäftigt, da gab's aus der „Unterwelt“ einen starken Knall, nachher ein Geräusch, als seien ein paar Duzend Gläser in Stücke gegangen. Anfänglich

konnte ich mir die Sache nicht erklären und dachte, es sei irgend einer Hausgenossin etwas „Schiefes“ passiert, bis mir plötzlich der Gedanke kam: „Am Ende ist's dein Holunder-Usti!“ Da faßte ich schnell nach den Schlüsseln und stieg in den Keller hinunter. Richtig, kaum hatte ich die Türe geöffnet, gab's eine kleine Explosion, der Rest des „Usti“, wirklich „holder Usti“, suchte das Weiße und „verjagte“ zwei Flaschen. Nun hieß es für uns: Verzichten! Ich konnte nun die hundert Scherben zusammenwischen und den süßen Trank, der dem Kellerboden zugute kam, auf-trocknen. Die Flaschen waren zu wenig stark und ich hatte den Fehler gemacht, sie zu legen. Aus Schaden holt man sich Lehren; ich probierte wiederholt, „Hauschampagner“ zu fabrizieren und immer mit Erfolg.

Statt Holunder- oder Lindenblüten nehme man Waldmeister, auch diese geben der Limonade einen feinen, herrlichen Geschmack. Schon öfter hatte ich für die Weihnachtszeit davon aufgespart, um für die Kinder ein Festgetränk zu haben. Vielleicht wird da und dort eine Leserin, welche einen Holunderstrauch oder einen Lindenbaum in der Nähe hat, angeregt, für ihre durstige Jugend ein solches Getränk zu fabrizieren; es schmeckt wirklich gut und erfrischt sehr.

Ein weiterer Durstlöcher ist kalter Schwarztee. Diesen mache ich sehr stark und süß; beim Gebrauch nimmt man etwas davon in eine Tasse oder Glas und füllt mit Wasser auf. Dies Getränk schmeckt nicht besonders gut, belebt aber, wenn man von der Hitze schlaff geworden ist und löscht vorzüglich den Durst. Namentlich auf größeren Wanderungen und Bergtouren bewährt sich kalter Thee vorzüglich.

Je bekannter solche Getränke werden, die, ohne kostspielig zu sein, auch gut schmecken, desto eher können wir die Jugend ohne Alkohol erziehen. Diese ist von vornherein empfänglich für süße Getränke und wird dann auch, wenn ihnen die Wahl zwischen Bier &c. und einer Limonade oder Sirup gelassen wird, sich viel lieber für

letzte Getränke entscheiden. Nicht jedermann kann sich Mineralwasser bestellen, das käme für einen größeren Haushalt zu teuer; aber jede Hausmutter kann das eine oder andere der oben angeführten Getränke bereiten, die ja nicht stets für den täglichen Gebrauch bestimmt sind; Wasser tut's auch oft! Gs.



Das tausendste Ei der Henne.

(Nachdruck verboten.)

Ab und zu findet sich in der Tagespresse die Notiz, daß man irgendwo ein kleines Fest gefeiert habe, weil ein Huhn eines dortigen Geflügelzüchters sein tausendstes Ei gelegt habe. Daran schließen sich meist noch nähere Angaben über dieses Tier, z. B. daß es schon frühzeitig zu legen begonnen habe u. s. w.

Es ist ja immerhin möglich, daß auf dem Lande wirklich einmal ein Fest aus diesem Grunde gefeiert wird, aber eigentlich ist das Ereignis, daß ein altes Huhn das tausendste Ei legt, ebenso wenig ein Grund zu besonderer Freude, wie daß junge Hühner schon sehr frühzeitig zu legen beginnen. Wo man derartige Feste feiert, hat man von den Lehren der modernen Nutzgeflügelzucht noch nichts begriffen, sondern hält die Hühner so, wie es früher üblich war. Dabei bringen sie aber nichts ein und die Eier, wie z. B. das tausendste (ich kann schon sagen sämtliche über 400) kosten mehr zu produzieren, als beim Verkauf aus ihnen gelöst werden kann.

Ein moderner Geflügelzüchter, der eine solche Zeitungsnotiz liest, lächelt nur dazu, denn für ihn hat das tausendste Ei ebensowenig Wert wie das allzufrühe Legen der jungen Hennen.

Ich will dies einmal näher erklären. Der Eierstock eines Huhnes enthält ca. 600—800 Eierbläschen (Follikeln), aus denen sich die Eier entwickeln und die je nach ihrer Reife allmählich abgelegt werden. Da Zeit Geld ist und dieser Grundsatz auch in der Geflügelzucht Gültigkeit hat, so bemüht man sich, durch zweckent-

sprechende Fütterung das Huhn zu möglichst schnellem Legen zu veranlassen.

Unter normalen Verhältnissen und ohne die Sache zu sehr zu forcieren, muß die Grundlage als feststehend angenommen werden, daß bei richtiger Haltung, Pflege und Fütterung kein Huhn älter werden darf als drei Jahre, da seine Eierproduktion dann nicht mehr die Kosten für das notwendige Futter zahlt.

Hieraus ist bereits zu ersehen, daß bei sehr hoch angenommenem Durchschnittsertrag von 150 Stück Eiern per Jahr ein Huhn, welches das tausendste Ei legt, ziemlich alt sein muß und daß die Produktion dieses Eies sehr teuer sein würde, wenn es überhaupt gelegt wird. Daß dies aber sehr unwahrscheinlich ist, geht aus meinen Ausführungen hervor, daß der Eierstock nur ca. 800 Eierbläschen enthält. Ich will durchaus nicht behaupten, daß nicht auch Hühner existieren, an deren Eierstock über 1000 solcher Eierbläschen sich befinden, so daß die Möglichkeit zum Legen des tausendsten Eies vorhanden wäre. Bisher hat sich jedoch die Wissenschaft viel zu wenig mit der Erforschung dieser Fragen beschäftigt und es gibt sogar zahlreiche Anhänger für die sehr unwahrscheinliche Behauptung, daß sich am Eierstock des Huhnes nach Verbrauch der ersten Follikeln neue bilden.

Was das frühzeitige Legen anbelangt, so ist dies nur ein scheinbarer Vorteil. Junge Hennen der leichten Rassen beginnen bisweilen schon mit ca. 4 Monaten zu legen und Anfänger in der Geflügelzucht, welche dies hören, wünschen sich, daß ihre eigenen Hühner dies auch tun möchten. Auf den ersten Blick scheinen Hühner, welche so frühzeitig legen, besonders wertvoll, steht man aber genau hin, so ist die Sachlage eine ganz andere. Das Huhn beginnt zu legen, wenn seine körperliche Entwicklung soweit gediehen ist, daß sich bei ihm der Geschlechtstrieb regt. Dies sollte natürlich unter normalen Verhältnissen, je nach der Rasse, erst im Alter von 6—8 Monaten der Fall sein. Ein Huhn, welches früher die Vegetätigkeit be-

ginnt, ist also, abgesehen von Ausnahmen, in seiner körperlichen Entwicklung noch nicht fertig und wenn nun alle Säfte und Kräfte für die Produktion von Eiern verbraucht werden, so bleibt es ein Schwächling. Solche Tiere dürfen aber nicht im Zuchstamm verwendet werden, denn bei der Hühnerzucht gilt als oberstes Zuchtgesetz dasselbe, wie für jede Art Tierzucht, daß nur kerngesunde Eltern ebensolche Junge geben und daß höchste Leistungsfähigkeit nur mit kerngesunden Tieren erzielt wird.

Wie würden nun aber Rücken aussehen, die aus den Eiern eines solchen schwächlichen, frühzeitig legenden Muttertieres schlüpfen?

Wir brauchen uns diese Möglichkeit nicht weiter vor Augen zu führen, denn die Natur sorgt selbst wieder für den Ausgleich, indem die Eier dieser Hennen meist unbefruchtet sind. Da mich das frühzeitige Legen junger Hennen interessierte, nachdem ich selbst einige aufzog, habe ich stets, wo ich von solchen hörte, nachgeforscht und kann aus der Praxis Nachstehendes berichten:

Ähnlich den Wunderkindern entwickeln sich die Hennen späterhin nicht so, wie man dies annehmen sollte. Im Gegenteil, sie bleiben körperlich zurück, fangen häufig zu kränkeln an. Dazu kommt dann noch, daß die Eier, welche diese Hennen legen, meist unter 55 Gr. wiegen, welches Gewicht man stets verlangen sollte, so daß sie nur im eigenen Haushalt verbraucht oder zu niedrigerem Preise verkauft werden können.

Fassen wir all dies zusammen, so liegt auf der Hand, daß an dem allzufrühen Produktionsbeginn nichts gelegen ist. Die Gründe, warum Hennen bisweilen schon vor Beendigung ihrer körperlichen Entwicklung zu legen anfangen, sind teils falsche, d. h. zu anreizende Fütterung, teils unzweckmäßige Pflege und Haltung. Die Rücken müssen frühzeitig, bevor ihr Geschlechtstrieb erwacht, getrennt und Hähne sowie die Hennen gesondert untergebracht werden. Bei den leichten Rassen ist dies schon im Alter von 6—8 Wochen not-

wendig; die schwereren dagegen können 3—4 Monate beisammen bleiben. Die rechtzeitige Trennung der Geschlechter bedeutet einen großen Vorteil bei der Aufzucht der Rücken. Der Geschlechtstrieb wird dadurch hintangehalten und dabei geht die körperliche Entwicklung um so besser vor sich. Die jungen Hähne, welche sonst sehr unerträglich sind, sich gegenseitig bekämpfen, vom Futter wegiagen und dergleichen, sind jetzt friedfertig und man kann auch sie etwas herausfüttern, was sonst seine Schwierigkeit hat. Für die Hennen ist die Trennung noch weit wichtiger: sie werden nicht immer von den Hähnen beunruhigt und wachsen kräftig heran. Selbst schwächliche Rücken, die sonst zugrunde gehen, entwickeln sich derartig, daß sie noch brauchbare Leghennen werden, was für den Züchter von umso größerer Bedeutung ist, weil die Hennenrücken stets gesucht sind, während von den jungen Hähnen nur einige, die kräftigsten, zur Zucht ausgewählt werden.

Die Brut muß frühzeitig vor sich gehen, damit die Rücken während der warmen Jahreszeit hinreichend Gelegenheit zur Entwicklung haben und bei Eintritt der kälteren Witterung 6—8 Monate alt, also legefähig sind, zu der Zeit, wo sich die besten Eierpreise erzielen lassen. Legen die jungen Hennen in noch früherem Alter, so ist dies kein Grund zur besondern Freude für den Züchter, sondern ebenso gut ein Beweis für fehlerhafte und unrationelle Haltung, Fütterung und Pflege der Rücken, wie wenn alte Hennen vorhanden sind, die ihr tausendstes Ei legen könnten.

B.



• Haushalt. •



Das Aufbewahren süßer Butter ist bei der großen Sommerhitze bekanntlich eine fortwährende Sorge im Haushalt. Neuerdings kommt nun eine Porzellan-Butterdose in den Handel, „Immerfrisch“ genannt, welche sich durch Einfachheit und wirklich praktischen Wert auszeichnet. Sie dient gleichzeitig als Kühl- und Servierschale und hält die Butter auch bei großer Sommerhitze eine ganze Woche vollständig süß und frisch.

Frau Moll-Nagel von Olten, die vor einigen Monaten nach Buenos-Aires gewählte Direktorin der Argentinischen Haushaltungsschulen, schreibt über obengenannte Neuheit: „Die Butterdose ist sehr geeignet für das hiesige Klima, wo die Butter in kürzester Zeit an Frische und Aussehen sonst sehr einbüßte und sich jetzt in den Butterdosen „Immerfrisch“ herrlich konserviert.“

Der Artikel wird von Haushaltungsartikel-Geschäften und Butterhandlungen geführt.

Obstflecken entfernt man in waschbaren Stoffen durch bleichen an der Sonne. Sie sind zu befeuchten, mit Salz zu bestreuen und dann an die Sonne zu legen. Eau de Javelle (verdirbt leicht den Stoff) muß sehr gut nachgewaschen werden.

Dunkle Obstflecken von Kirschen und Heidelbeeren werden befeuchtet und über Schwefelbampf gelegt. Ebenfalls gut nachwaschen.

Emailgeschirr wird nach jedem Gebrauch gut gespült und wenn nötig der Boden geschauert. Von Zeit zu Zeit gibt man die Geschirre in kaltes Sodawasser zur gründlichen Reinigung, läßt sie zum Kochen kommen und kocht sie etwa 5 Minuten. Dann nimmt man sie heraus, wäscht und spült sie in heißem Wasser und pußt sie mit englischem Puzstein. Nachdem alle Flecken entfernt worden, spült man die Geschirre vom Sande rein.



• • Küche. • •



Kochrezepte.

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

Tropfteigsuppe. 250 Gr. Pilze, 500 Gr. Kartoffeln, 50 Gr. Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Salz. 2 Liter Wasser, Tropfteig. — Die gepuhten Pilze und Kartoffeln werden klein geschnitten und mit Wasser und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Die im Fett gebratene fein geschnittene Zwiebel wird beigegeben. Dann läßt man den Tropfteig einlaufen und richtet die Suppe nach 2 Minuten an.

Tropfteig. 100 Gramm Mehl, 1 Deziliter Wasser, 1 Ei, Salz. Das Mehl wird mit dem Wasser angerührt, Salz und Ei gut dazugeklopft. Diesen Teig läßt man nun durch einen Schaumlöffel oder durch ein Sieb mit erbsengroßen Löchern in die kochende Gemüsesuppe einlaufen, wo die Klümpchen sofort gar sind.

Reformkochbuch.

Eingemachtes Huhn. Für 3—4 Personen. 1 junges Huhn. 1 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, Petersilie. — Ein junges Huhn wird, nachdem es sauber gereinigt ist, in 6—8 schöne Teile geschnitten. Nun macht man in einer Kasserole Butter heiß, gibt die Bratstücke hinein, deckt zu und läßt sie gelblich an-

bünsten; sodann streut man etwas Salz darüber, gießt die Fleischbrühe nach und dampft das Huhn weich ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden). Nun nimmt man das Fleisch heraus, bindet die Sauce mit etwas angerührtem Mehl, gibt feingewiegte Petersilie dazu, und passiert die Sauce über das hübsch angerichtete Huhn. Man serviert eingemachte Hühner zumeist mit gekochtem Reis. Zubereitungszeit $1\frac{1}{2}$ St.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Adrio. 1—2 Löffel Speck wird gehackt und in etwas Butter gebünstet, eine feingeschnittene Zwiebel kurz mitgebrünstet, 250 Gramm geschabte Schweinsleber, ebensoviel gehacktes Schweinefleisch, etwas gehackte Petersilie, nach Bedarf Salbeblätter und Salz und Pfeffer beigegeben und alles zu einer zusammenhängenden Masse vermischt. Davon formt man 6—8 Teile, wickelt diese in Schweinsnetzchen ein, wendet sie leicht in Mehl und brät sie in Fett in 10 Minuten auf kleinem Feuer.

Nachdem sie angerichtet sind, kocht man den Fond mit wenigen Löffeln Wasser und 1—2 Löffeln Weißwein auf, verbessert seinen Geschmack zuletzt mit etwas Maggis Suppenwürze und gießt ihn über die Adrio.

Piroggen mit Pilzen. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 4 Personen. Zutaten 250 Gramm Mehl, 110 Gr. Butter, 4 Eidotter, 1 Löffel Milch, 1 Keller frische oder 60 Gramm getrocknete Pilze, 18 Gr. Liebig's Fleischextrakt, Butter, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. — Mehl, 40 Gr. Butter, Eidotter, Milch und etwas Salz werden so fest zusammengeknetet, daß der Teig sich leicht ausrollen läßt. Die sauber gewaschenen Pilze werden fein gewiegt, mit 8 Gr. Liebig's Fleischextrakt, aufgelöst in 2 Eßlöffel Wasser, 60 Gr. Butter, den Zwiebeln, Salz und Pfeffer geschmort. Darauf wird die Farce durch ein Sieb gegossen. Alsdann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brette dünn aus und bestreicht ihn mittelst eines Pinsels mit Ei, setzt Häufchen von der Pilzfarce 3 Centimeter vom Rande und 4 Centimeter von einander entfernt in der Größe einer Nuß, schlägt die untere leere Seite des Teiges darüber, drückt den Teig rings um die Häufchen fest aneinander und sticht die so eingehüllten Häufchen mit einem Weinglas halbmondförmig aus. Dann werden die Piroggen in Salzwasser gar gekocht. $\frac{1}{8}$ Liter Pilzbrühe wird noch mit 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt gekräftigt, mit Butter vermischt und als Sauce über die Piroggen gegeben.

Petersiliengemüse. Bereitungszeit 30 Min. Für 4 Personen. Zutaten: 500 Gr. grüne Petersilie, 50 Gr. Fett, 5 Eßlöffel Stokbrot, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt. — Man kocht die Petersilienblätter in reinem Wasser 10 Minuten, legt sie zum abtrocknen auf ein Sieb und wiegt sie fein. Dann wird die Masse in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Salzwasser, in dem 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt aufgelöst sind, 15 Minuten gekocht. Damit vermischt man 5 Eßlöffel Stokbrot, die man in 50 Gramm Fett goldgelb werden ließ. Sollte das

Gemüse nicht feimig genug sein, so genügt es, wenn man 1 Löffel voll Mehl, in etwas Wasser verquirlt, mitkochen läßt. Dies Gemüse schmeckt feiner und dabei kräftiger als Spinat.

Kartoffeln mit Käse. Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält, in Rädchen geschnitten und etwas eingesalzen. In einer flachen Eisenpfanne läßt man ein Stück Fett heiß werden, legt hierauf eine Lage Kartoffelrädchen hinein, auf diese dünne Käseschnitten und oben darauf wieder Kartoffeln. Ist die untere Seite gelb, so wird das Ganze in einem Stück gewendet und auf der andern Seite ebenfalls recht rösch gebraten. Man deckt die Speise zu, damit sie schönere Krüßchen bekommt.

Gemüse von Salatköpfen. Recht feste, zarte Satathauptchen werden von den schlechten und äußersten Blättern befreit, gut gewaschen und in Salzwasser nicht ganz weichgekocht. Man legt sie auf ein Sieb, gibt jedem Köpfchen die Form eines Eies und setzt dieselben nebeneinander in eine Pfanne, in der sie mit Butter und etwas Pflanzenbrühe gedünstet werden. Man richtet das Gemüse an und reicht dazu nachstehende Sauce:

Man zerläßt ein Stück Butter, bräunt darin zwei Löffel Mehl, gibt zwei Löffel voll Kapern, feingewiegte Kräuter und Zwiebeln hinzu, säuert mit 1—2 Zitronen und nimmt noch soviel Gemüsebrühe, um der Sauce die richtige Dicke zu geben.

Vegetarische Küche.

Heidelbeerschale. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. 500 Gr. Heidelbeeren, 150 Gr. Grieszucker, nach Belieben 1 Deziliter Wein. Die Beeren werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauch gewaschen, mit Zucker bestreut und leicht gerührt. Nach Belieben etwas Wein darüber gießen. Andere Beerenfrüchte können in gleicher Weise Verwendung finden.

Aus „Gritti in der Küche“.

Feine Kirschentorte. 125 Gr. Butter, 6 Eier, 120 Gr. geriebenes Schwarzbrot, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Glas Weinwein, $\frac{1}{2}$ Schale Zitronat, 1 Messerspitze Zimt, 1 Kilo Kirschen. — Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb, der Zucker, die geriebenen Mandeln, das mit dem Weißwein angefeuchtete Schwarzbrot, das feingehackte Zitronat, die entstieltten Kirschen und zuletzt der Eierschnee darunter gemischt. Dies alles füllt man in eine gut ausgestrichene, mit Stoszbrot ausgestreute Tortenform und backt die Torte bei guter Hitze 1 Stunde.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Eingemachte Früchte.

Gerührte Erdbeermarmelade. 1 Kilo Erdbeeren, 1 Kilo Grieszucker. Die Erdbeeren werden mit einem Holz- oder Porzellanstößel gequetscht und durch ein Haarsieb getrieben, der Zucker langsam unter fortwährendem Rühren darunter gemischt, 1 Stunde lang die Masse nach einer Seite hin gerührt, dann in Geleegläschen gefüllt und in gewohnter Weise verbunden.

Aus „Gritti in der Küche“.

Eingemachte Heidelbeeren. 1 Kilo gut erlesene Beeren, 500—800 Gr. Zucker, 2—3 Deziliter Wasser. Der Zucker wird geläutert und zum starken Faden gekocht, die Beeren werden hineingeführt, zum Aufkochen gebracht, auf ganz kleinem Feuer 3—5 Minuten langsam gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgezogen, in erwärmte Gläser oder Töpfe gefüllt. Der stark eingekochte Saft wird dazu gegossen, umgerührt bis die Beeren wieder Saft aufgenommen haben und rundlich erscheinen. Nach dem Erkalten verschließen.

„Reformküche“.

Kirschenkonfitüre. $1\frac{1}{2}$ Kilo Kirschen, 1 Kilo Zucker. Sehr schmackhafte Konfitüre erhalten wir aus $\frac{2}{3}$ Süßkirschen und $\frac{1}{3}$ Zahmkirschen. Rote Kirschen verlieren beim Kochen den Geschmack weniger. Ausgesteinte Kirschen werden mit halb so schwer oder etwas mehr Zucker (Zahmkirschen, Weisseln gleichschwer Zucker wie Früchte) über Nacht stehen gelassen, dann 10 bis 15 Minuten gekocht; die Kirschen werden herausgezogen und der Saft noch eingekocht und über die Früchte gegossen.

„Die Herstellung der Konerven“.



Gesundheitspflege.



Der Achselschweiß kommt besonders beim weiblichen Geschlecht vor und ist, da er sich leicht zerlegt und dann riecht, sehr lästig. Das häufige Waschen mit Wasser und Seife ist am besten zu unterlassen. Am besten ist, die Achselhöhle öfter am Tage trocken auszuwischen, dann mit Essig oder Spiritus einzureiben und nachher mit einem Puder abzutupfen. Das Tragen von Schweißblättern ist schädlich, man soll die angegebene Behandlungsmethode versuchen und wird sie dann nicht mehr nötig haben.

Der Handschweiß kommt bei Frauen und Männern gleichmäßig vor und ist gleichfalls sehr unangenehm. Dabei ist zu empfehlen: häufiges Verreiben eines Pulvers in der Hand, zum Beispiel Chinin. sulfuric. 1 Teil, Talcum 10 Teile. Da das Leiden fraglos stark mit den Nerven zusammenhängt, so hat sich die tägliche Elektrifizierung in einzelnen Fällen sehr günstig erwiesen. Das wirksamste sind Röntgenbestrahlungen.

Aus „Die Schönheitspflege“ von Dr. Orłowski.

In neuester Zeit hat der hervorragende Internist Kräpelin durch zahlreiche Untersuchungen nachgewiesen, daß die geistige Leistungsfähigkeit und Disposition zu geistiger Arbeit vom Frühstück bis gegen Mittag zunimmt, daß dann unmittelbar nach dem Mittagstisch allerdings ein rasches Sinken derselben eintritt, sich im Laufe des Nachmittags aber wieder allmählich hebt, bis sich abendliche Ermüdung geltend macht. Als die wesentlichsten Bedingungen, die unsere Tagesdisposition beeinflussen, faßt er Schlaf und Nahrungsaufnahme auf. Denn Tage ohne Nahrungsaufnahme zeigten ein Zurückbleiben der geistigen

Leistungsfähigkeit um 20—30 Prozent, gegenüber den Tagen mit normaler Nahrungsaufnahme. Sehr bemerkenswert ist, daß die Wirkung des Essens oft schon beim ersten Beginne der Arbeit, also zu einer Zeit deutlich war, wo eine Aufsaugung und Verwertung des Genossenen schwerlich schon in nennenswertem Umfange geschehen sein konnte. Vielleicht hat aber das Gefühl der Sättigung bereits einen günstigen Einfluß auf das Nervensystem ausgeübt. Die momentane Unlust zu geistiger Arbeit nach dem Essen ist offenbar nur eine Folge des Blutandranges zum Magen und der damit zusammenhängenden Blutentladung des Gehirns — eine Störung des Blutkreislaufes, die sich sehr bald wieder auszugleichen pflegt. Jedenfalls erscheint es zweckmäßig, sehr ermüdenden Abendarbeitern, d. h. solchen, welche abends am intensivsten arbeiten, zum Beispiel Beamten, Gelehrten, Lehrern, Gymnasten, Schulkindern, die reichlich mit Hausaufgaben bedacht werden, früh vor der Tagesarbeit das Einnehmen eines reichlicheren Frühstückes zu empfehlen.

Krankenpflege.

Dr. Eichhorst schreibt in seiner „Hygiene des Herzens“: Turnübungen im Zimmer und schwed. Heilgymnastik sind dem Herzmuskel ohne Frage von Vorteil, wenn man geeignete Übungen vornimmt und diese nicht übertreibt. Eine Gefahr besteht nur darin, daß viele Kranke solche körperliche Übungen nach Hörensagen oder nach einem vollständig geschriebenen Buche vornehmen und den Arzt nicht um Rat fragen. Dabei kommt es recht häufig vor, daß die gewählten Übungen unzuweckmäßig und zu ermüdend ausfallen, so daß die Sache, anstatt zu nützen, dem Herzmuskel nur Schaden bringt. Auch körperliche Übungen sind Arzneien, keine Apotheken-, aber mechanische Arzneien, aber wer von ihnen Nutzen ziehen will, muß sie unter denselben Bedingungen gebrauchen wie Medizinern, die man doch auch nicht ohne ärztliche Verordnung zu verwenden pflegt. Jedenfalls sollte man gymnastische Übungen sofort aufgeben, wenn sie immer und immer wieder Herzbeschwerden im Gefolge haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zur ferienzeit. An die Stelle des Schulzwanges mit seiner „ewig gleichgestellten Uhr des Dienstes“ soll in den Ferien die freie Betätigung der Kräfte treten und zwar ist dies um so notwendiger, als in den heranwachsenden Kindern mehr und mehr das Verlangen nach Selbstständigkeit und das Widerstreben gegen jeden Zwang sich regt. Wenn schon man nicht auf eine gewisse Regelung des Ferienlebens verzichten kann, so bemühe man sich, daß nicht unbedingt Selbstver-

ständliche und Notwendige aus Ueberzeugung und freiem Entschluß sich entwickeln zu lassen und Tätigkeit nicht durch starren Befehl zu erzwingen, sondern nur zweckmäßig anzuregen und freiwillig sich vollziehen zu lassen. Dabei wird dankbare Folgsamkeit ganz von selbst zu den gewünschten Zielen hinleiten.

Müssen Ferientage etwa wegen ungünstiger Witterung zu Hause verbracht werden, so können Handarbeiten oder andere häusliche Beschäftigungen, deren Ziele der Jugend erstrebenswert erscheinen, einen großen Teil des Tages ausfüllen; gemeinschaftliches Arbeiten, auch mit Vorlesen, gesellschaftliche Unterhaltungen und Spiele, auch musikalische und dramatische Aufführungen, an denen Alt und Jung sich beteiligen, wenn auch teilweise nur anregend, vorbereitend, helfend und ausübend, können angenehm und nützlich die Zeit vertreiben.

Dr. Dornblath.

Gartenbau und Blumenzucht.

Die Blatt-Begonien sind immer noch geschätzte Zimmerpflanzen, die sich durch ihre wunderbar gezeichneten großen Blätter äußerst dekorativ geben. Die in den letzten Jahren entstandenen neuen Sorten, bei denen die Blätter gezackt und geküßelt sind, übertreffen die älteren bedeutend an Farbenreichtum. Unter ihnen findet man sogar ein „Alpenglühn“. Das Farbenspiel dieser Blattbegonie erinnert wirklich an das Glühn der Berge im Abendrot.

Die Pflanzen verlangen im Zimmer eine ziemlich feuchte, warme Luft und einen nicht zu hellen Standort, dann öfteres Verpflanzen, je nach Wachstum; sie können auch als Knollenpflanzen behandelt werden und man läßt sie im Winter absterben. Sie werden dann ganz wenig begossen und im Frühjahr wieder verpflanzt und warm gestellt.

Die Endivie ist eine wertvolle Gemüsepflanze für den Herbst und Winter. Die frühen Saaten sind durchaus nicht lohnend, weil im Vorssommer gewachsene Pflanzen in ganz kurzer Zeit in Samen schießen. Deshalb wird die Hauptsaat Ende Juni oder anfangs Juli vorgenommen. Sind die Setzlinge verpflanzungsfähig, so pflanzt man sie auf ein abgeräumtes Erbsenbeet, das man vorher tüchtig umgegraben und mit Jauche und Asche gedüngt hat und zwar in drei Reihen pro Beet im Verband mit einer Pflanzweite von 40 Cm.

Sobald die Blätter entwickelt sind, werden sie aufgebunden und gebleicht. Sie lieben Halbschatten. Am grellen Sonnenschein werden sie scharf und bitter. Im Spätherbst werden die nicht verwendeten Pflanzen im trockenen Keller auf Stellagen aufbewahrt und an Drähten aufgehängt. Es gibt krausblättrige und breitblättrige Sorten.





Tierzucht.



Kaninchen pflegen viele an den Ohren aufzuheben. Dies ist den Tieren unangenehm und schweren Tieren auch schädlich; man kann ihnen die Ohrwurzeln dabei ausreißen. Jeder Kaninchenfreund soll seine Tiere auf die rascheste und schmerzloseste Art töten; es geschieht dies durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf hinter die Ohren. Kinder lasse man bei den Schlachtungen aber nicht zugegen sein, denn es wirkt auf das Kindergemüt verhärtend.

Wirtshausabfälle als Hundefutter. Nicht selten kommt es vor, daß Hunde durch den fortwährenden Genuß von Wirtshausabfällen schwer und lebensgefährlich erkranken. Die gewürzte, oft mit Zigarrenasche, Zigarrenstummeln und dergleichen vermischte Kost ist viel zu scharf, wird leicht sauer und greift die Verdauungsorgane, besonders den Magen der Tiere an. Sie wird auch Ursache zu anderen Leiden, wie Eriesaugen, Ohrwurm, Fetträube, rote Flechte u. s. w. Muß die Wirtshauskost zeitweise als Nahrung genommen werden, so sehe man jedenfalls darauf, daß Zündhölzer, Stanniol, Korke, Stummel und Asche von Zigarren nicht darin sind. Für gewöhnlich aber reiche man dem Hund die ihm als Haustier bekömmlichere gemischte Kost aus Hülsenfrüchten, Reis, Grütze, aufgeweichtem Hundekuchen mit Knochen- und Fleischzusatz.



Frage-Ecke.



Antworten.

58. Da ich mit gutem Erfolg schon viele Jahre wöchentlich 5 Liter Hauslimonade bereite, so möchte ich gerne meine erprobte Rezept zur Anwendung empfehlen. 5 Liter Wasser, 500 Gr. Faßzucker, eine Zitrone klein geschnitten, ein Glas Essig und eine handvoll bürre Holunderblüten werden in eine Flasche getan und drei Tage an die Sonne gestellt. Täglich einmal tüchtig schütteln, hernach in Patentflaschen abfüllen und in den Keller stellen. Schon nach zwei Tagen mouffiert diese Limonade prächtig und kann getrunken werden.
Hausfrau in Sch.

59. Ein Dienstmädchen hinterließ uns auch Wanzen in ihrem Zimmer. Um dieselben gründlich zu vernichten, verfahren wir folgendermaßen: Der Zimmerboden wurde mit Lysol aufgewaschen, die Tapete wurde abgerissen, denn die Tiere nisten in allen kleinen Löchern, die Wände wurden abgetraht und von neuem tapeziert. Das Bett wanderte zum Teil in den Desinfizierofen. Ferner wurden der Schrank, Waschtisch und Tisch frisch angestrichen und schließlich das Zimmer hermetisch verschlossen und eine Desinfizierlampe zum Ausbrennen drinnen gelassen. Der Erfolg war günstig.
J.

60. In dem „Gartenbuch für Anfänger“ schreibt J. Böttner: Die Glycinen blühen jedes Jahr reichlich, wenn sie ganz kurz geschnitten werden, sämtliche Zweige nur auf zwei Augen. Durch diesen strengen Schnitt wird die Blütenfülle herbeigeführt. Vielleicht liegt der Fehler an Ihrem Gärtner.

61. Sterilisieren Sie Ihr Eingemachtes in kleinen Beck-Gläsern, dann sind Sie allen Sorgen enthoben. Auch brauchen solche Konfitüren viel weniger Zucker, sind dadurch bekömmlicher und haben einen natürlicheren Geschmack.

„Sommerau“.

62. Wenn der Tintenfleck frisch ist, kann man solchen mit Milch ausreiben; auch Weingeist leistet gute Dienste.

Oelfarbenflecke lassen sich aus Wollstoffen entfernen, wenn man sie mit reinem Terpentinöl tränkt, dies längere Zeit einwirken läßt und dann mit trockenem Wollappen den Fleck fortreibt.
Emmy.

Fragen.

63. Wie wird Mahagoniholz (Klavier) behandelt und von kleinen Flecken gereinigt, die mit dem trockenen Hirschleber nicht weichen wollen. Für gütige Antwort dankt
Frau Anita.

64. Ist Linoleum in der Breite von 5 Meter erhältlich? Zu welchem Preise in bester Qualität und in welchem Geschäft?

Ist Inlaid viel teurer und auch in oben genannter Breite zu haben?

Für gest. Aufschluß dankt bestens
F. B.

65. Ich bezog seinerzeit einen Selbstkocher von Susanna Müller. Nun sind alle Geschirre defekt, der Mantel ist aber noch ordentlich. Ich hatte die Absicht, neue Kochgeschirre aus Aluminium zu kaufen, da ich kein Email mehr will. Mein Mann meint aber, es sei besser, gleich einen ganz neuen Sparkocher zu kaufen. Aber was für einen? Es werden so vielerlei Sparkocher angeboten, daß einem die Wahl schwer wird. Ich bitte um Ratschläge, welcher den größten Vorteil böte. Es muß für 10–12 Personen gekocht werden. Susanna Müllers Selbstkocher habe ich sehr gerne benutzt.
Hausfrau.

66. Es wurde mir schöne Strangenseide in folgenden Farben geschenkt: Rot, Grün, Blau und Crème. Welche gestricke oder gehäkelte Handarbeit könnte man damit ausführen? Besten Dank zum voraus.
Frau J.

