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

Band: 16 (1909)

Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 17. XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 21. August 1909.

Das ist der herrlichste Akkord,
Den Menschenohr versteht,
Wenn sich in jedem kleinen Wort
Ein edles Herz verrät.

Wie und woher wir die Wohlgerüche beziehen.

Plauderei von Dr. J. Wilke.

(Nachdruck verboten.)

Der feinste Sinn, den wir besitzen, ist der Geruch. Wir riechen natürlich nur, was sich unsern Geruchsnerven nähern kann, nämlich Stoffe in luftförmigem Zustand. Man hat berechnet, daß jener eigentümliche Stoff, der dem Wein sein Bukett gibt, 1 : 40,000, die aromatische Substanz des Kaffees 1 : 50,000 des Volumens bildet, ja daß selbst das Ozon, das wie 1 : 500,000 in der Luft gemischt ist, sich deutlich durch seinen Geruch zu erkennen gibt. Unter den Tropen riecht man das Land auf der See schon am Tage vorher, ehe man landet. Ein Stück Kampfer wird den größten Saal wochenlang mit seinem Geruch durchdringen, ohne daß man irgend einen Verlust an Gewicht wahrnehmen könnte. Und dennoch weiß man, daß sich fortwährend von dem Stoffe irgend etwas löst und aufsteigt. Also ist es ausgemacht, daß die Geruchsnerven unsere empfindlichsten Sinneswerkzeuge sind, ohne daß wir erst noch an die verfeinerten Organe der Tiere zu erinnern brauchen, denen der Geruch inbezug auf die Orientierung oft wichtigere Dienste leistet als das Auge. Bis jetzt gehören die Wohlgerüche zum Teil noch zu den verschleierten Gegenständen wissenschaftlicher Forschungen, indessen ist es der neueren Chemie gelungen, wenigstens manche von ihnen künstlich herzustellen. Wo aber diese junge Wissenschaft auf irgend einem Gebiete einmal Fuß gefaßt hat, darf man mit einiger Sicherheit eine baldige und vollständige Eroberung voraussehen. Die Entdeckung selbst hat zu solchen überraschenden Geheimnissen der Natur geführt, daß selbst der Laie davon mächtig ergriffen wird.

Alle unsere Parfüms sind gewöhnlich Mischungen verschiedener Essenzen, da selten ein Wohlgeruch allein unsern Nerven behagen will. Das größte Geheimnis der Fabrikanten oder ihre Kunst besteht darin, solche Wohlgerüche zu vermählen, die sich vertragen. Gelingt es, so bilden sie gleich-

sam einen Akkord und es ist nicht möglich, irgend einen einzelnen Wohlgeruch herauszuerkennen. Ist die Mischung verfehlt, so wirkt sie wie eine Dissonanz. Die Wohlgerüche „zanken sich“ und gewöhnlich behält einer die Oberhand, je länger der Streit dauert. Daher ist es das beste Zeichen eines guten Parfüms, wenn es fortwährend denselben Geruch beibehält, wie das mille fleurs. Noch immer gilt aber das echte Kölnische Wasser als das Meisterstück der Parfümeriekunst.

In unsern Gasometern erhält man außer dem Leuchtgas als Nebenprodukt bekanntlich den Steinkohlenteer. Wenn man diesen Teer wiederum destilliert, so erhält man einen pechartigen Teil (Asphalt) und einen flüchtigen, das Steinkohlenteeröl, das wieder eine Menge anderer Stoffe enthält und darunter auch eine farblose leichte Flüssigkeit, das sog. Benzol. Mischt man dieses Benzol mit Scheidewasser, so erhält man eine wohlriechende Essenz (Nitrobenzil), die den Geruch und Geschmack der Bittermandelessenz vollständig besitzt. Das Produkt ist bekannt unter dem Namen künstliche Bittermandelessenz und wird bei der Seifenfabrikation und von den Konditoreien stark verbraucht. Sie ist sogar für Eßwaren der echten Essenz vorzuziehen, weil diese, wie die Kerne der bittern Mandeln, Blausäure enthält. Im Steinkohlenteer also hat die Chemie das Aroma der bitteren Mandeln herausgefunden.

Eine große Rolle spielt der Kampfer unter den Wohlgerüchen des Orients. Bei uns wird er meistens nur in der Seife, zu Zahnpulvern und andern Toilettenfabrikaten verbraucht. Der echte Kampfer findet sich auf Japan, auf Formosa und in China. Man haut die Äste des Kampferbaumes (laurus camphora) ab, kocht sie in Wasser und gewinnt den Kampfer, der aufsteigt und oben fest wird. Der Kampfer Borneos wird aus einem anderen Baum (Dryobalanops aromatica) gewonnen, kann aber durch Zusatz von Salpetersäure in gemeinen Kampfer verwandelt werden.

Den Wohlgeruch der Vanille, die zu den Orchideen zählt, verdankt man den fleischigen Schoten eines Gewächses (vanilla aromatica oder planifolia), das sich in Mexiko findet und dessen Gewürz die Azteken längst vor Ankunft der Europäer zur Bereitung eines Getränkes benützten, das sie Chocolatl nannten.

In New-Jersey wächst in großen Massen die Pyrole oder das Wintergrün (gaultheria procumbens). Diese Pflanze hat einen angenehmen Duft, der dem der Birke gleicht, und man gewinnt von ihr ein sehr angenehmes Parfüm, das Pyrolöl. Dieses Pyrolöl hat der französische Chemiker Cahours künstlich hergestellt, indem er Salicylsäure, von der bereits gesprochen wurde, mit Holzgeist mischte. Für die Wissenschaft ist die Entdeckung insofern wertvoll, weil sich aus Produkten der Weidenrinde und des Holzessigs jene wohlriechende Essenz künstlich bilden läßt. Dagegen sind alle jene Wohlgerüche, die als Ananas-, Birnen-, Äpfel- und Traubenessenz verkauft werden, künstliche Produkte. Das frappanteste Beispiel scheint uns die Ananasessenz zu sein, die ganz einfach durch eine Mischung von Weinäther mit Buttersäure gewonnen wird und genau den Duft der Ananas besitzt. Die Buttersäure ist aber derjenige Stoff, der der frischen Butter ihren angenehmen Geruch gibt. Im Kokosöl findet sich die sogen. Kokossäure, die mit Äther gemischt unsere Melonenessenz gibt. Eine ebenso große Rolle spielt das Fuselöl. Dieser Stoff, der sonst unseren Ekel erregt und beim Genuß so zerstörend auf unsere Organe wirkt, bildet mit einer essigsauren Verbindung des Stärkemehls ((Amylum) und anderen Mischungen die Birnen-, Äpfel- und Traubenessenz. Auch hier zeigt wieder die Chemie ihre zauberhafte Gewalt, sie verwandelt Schädliches in Genießbares, Verächtliches in Reizendes, Unbrauchbares in Wertvolles. Nichts ist ihr zu gering und zu unscheinbar, an dem sie nicht geheime benutzbare Eigenschaften auffände und auf diese Art ändert sie beständig den Wert aller irdischen Güter.

Limonade und deren Gebrauch in Fabrik und Familie.

Daß der Mensch Durst hat, ist eine gesunde und natürliche Äußerung seines Organismus. Wahr ist indessen auch, daß je mehr man trinkt, sich das Durstgefühl in der Folge um so mehr steigert, wenn auch eine momentane Linderung eintritt. Sehr viel kommt es auf die Art des Getränkes an, das wir zur Stillung des Durstes verwenden und da haben vielfache Erfahrungen bewiesen, daß ein kohlesäurehaltiges, prickelndes Getränk den Durst besser und nachhaltiger löscht als ein anderes. Diesem Umstand verdankt auch das Bier teilweise seinen riesigen Konsum, obgleich dessen Genuß ernstliche Schattenseiten aufweist. Abgesehen von den Wirkungen des darin enthaltenen Alkohols, die beim Bier namentlich erschlaffender Natur sind, wirkt Bier häufig erkältend und kann bei fortgesetztem oder gar übermäßigem Genusse der Gesundheit ernstlich schaden.

In neuerer Zeit haben deshalb Menschenfreunde und Hygieniker den moussierenden Limonaden aus reinen Fruchtsäften ihr Augenmerk zugewendet und mehrere große Fabriken der Schweiz und des Auslandes haben in ihren Betrieben Maschinen zur Herstellung von kohlesäurehaltigem Wasser aufgestellt, das mit reinen Fruchtsäften gemischt wird und eine erfrischende Limonade liefert. Die Kosten für eine Flasche Limonade gewöhnlicher Größe belaufen sich bei dieser Herstellungsart nicht viel über 5 Cts. Der Fabrikant hat also die Genugtuung, seinen Arbeitern nicht nur ein gesundheitsförderndes, durststillendes Getränk, sondern zugleich den billigsten Ersatz für jede andere Trankſame zu liefern. Die Firma Siegwart in Männedorf liefert sowohl die Maschinen, sowie gebrauchsfertige reine Fruchtsäfte zur Mischung. Man kann auch fertige Limonaden mit verschiedenem Geschmack beziehen, wie Zitronen, Orangen, Himbeer, sogar Eisenlimonade. Die Hauptsache bleibt dabei, daß man wirkliche Fruchtsäfte und nicht künstlich erzeugte chemische Mischungen mit Fruchtaroma verwendet. Die uns vorliegen- Analysen des amtlichen Chemikers der Stadt Zürich bezeugen die Reinheit der verwendeten Fruchtsäfte und unser eigener Geschmack muß nach der Kostprobe der verschiedenen Arten deren Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit konstatieren.

Da über die Zuträglichkeit der Limonaden vielfach noch Zweifel existieren, bringen wir hier das Urteil eines bekannten Arztes noch zum Abdruck:

„Ich bin gerne bereit, Ihnen meine Ansicht und Erfahrung in Sachen des Limonaden-Genusses mitzuteilen zum Zwecke einer eventuellen Veröffentlichung. Meine Ueberzeugung ist nun die, daß eine gut zubereitete Limonade, hergestellt aus wirklichen Fruchtsäften (nicht nur chemisch dargestellte Essenzen) auch einem schwachen Magen durchaus nichts schaden kann. An dem Umstand, daß sich bisweilen überhitzte Personen eine Indigestion zuziehen, ist die Limonade an sich durchaus nicht schuld. Ein Schluck eiskalten Wassers kann dasselbe Uebel herbeiführen. Auf jeden Fall aber haben sich bis jetzt am Bier tausendmal mehr Leute krank getrunken, als an einer reellen Limonade. Nicht nur für den Touristen und Sportsmann, nein, auch speziell für die Arbeiterklassen erachte ich die Limonade als das idealste Getränk. Speziell Gießer und Heizer und Leute die sehr erhitzt sind, müssen aber die Limonade nicht eiskalt und nur in kleinen Schlücken trinken, was überhaupt den Genuß erhöht. Das Stürzen ganzer Flaschen aufs Mal ist überhaupt eines Menschen unwürdig.

Ich bin der Ueberzeugung, daß Schwarzthee bei regelmäßigem Genuß auch seine schlimmen Folgen haben kann, besonders bei Leuten mit etwas schwachen Nerven oder schwachen Verdauungsorganen. Thee ist Strohfeuer, belebt rasch und regt die Herztätigkeit im Moment an, um nachher wieder zu verfliegen und eine Oede zu hinterlassen. Thee geht besser für die kalte Winterszeit, Limonade für den Sommer."

Wenn diese Zeilen dazu beitragen, daß dem Genuß von Limonade in Familien und Fabriken mehr Eingang gewährt wird, so ist ihr Zweck erreicht.

Des Hauses Seele ist die Frau allein,
Denn sie nur ist es, die getreu bewahrt
Des Hauses Sitte, Brauch und Eigenart.
Wie man ein Kleinod birgt im sichern Schrein.

* * *

Theorie und Praxis haben zweierlei Gesicht.

Fort mit den alten Hühnern.

(Nachdruck verboten.)

Nachdem ich gezeigt, daß ein Huhn in seinem Leben nur so viel Eier legen kann, als an seinem Eierstock Follikeln vorhanden sind, wollen wir jetzt näher betrachten, wann der richtige Zeitpunkt da ist, um die Hühner wegzuschaffen und was dabei sonst noch beobachtet werden muß.

Bei richtiger intensiver Pflege und Fütterung legt das Huhn bis zur Beendigung seines ersten Lebensjahres ca. 100 Eier; im zweiten ca. 150 Stück und im dritten ebensoviel. Von nun an sinkt die Zahl wieder, so daß man sagen kann, es ist nicht richtig, ein Huhn älter werden zu lassen, denn dann verdient es durch seine Eier kaum noch sein Futter, ganz abgesehen davon, das keinerlei Rendite mehr dabei herausschaut. Würde man weniger intensiv füttern, so vergingen schon vier Jahre, bis die Henne 400 Eier gelegt hätte; man würde also, um 400 Eier zu erhalten, ein Jahr mehr Futterkosten haben, wodurch die Rentabilität stark beeinträchtigt wäre. Daß Hühner, die älter sind, ihr Futter nicht mehr verdienen, beachtet man auf dem Lande viel zu wenig und es wäre so einfach, die Tiere zu zu zeichnen, um so genau zu wissen, wie alt ein Huhn ist.

Bekanntlich ist neben Frühbrut individuelle Zucht Hauptbedingung, um recht leistungsfähige Hühner zu haben und müßte dabei das Fallennest zur Anwendung kommen, welches wiederum eine genaue Kenntlichmachung jedes einzelnen Tieres erfordert. Gegen die Einführung der Fallennester, deren Bedienung immerhin eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt, wehrt man sich auf dem Lande noch sehr. Sieht jemand erst ein, daß seine Hühnerzucht rentabel ist, aber durch Einrichtung der Fallennester noch weit mehr abwerfen würde, dann versucht er es mit ihnen und nimmt sich die dafür notwendige Zeit. Diese macht sich überall bezahlt.

Vorläufig handelt es sich aber nur um die Unterscheidung der Hühner nach dem Geburtsjahr. Zu diesem Zweck legt man ihnen Fußringe an, die es aus dem verschiedensten Material hergestellt gibt. Ich kann hiezu solche aus Celluloid empfehlen. Diese haben gegenüber Metallringen, auf denen Jahreszahl und Nummer eingraviert sind, den Vorzug, daß sie, weil in den verschiedensten Farben erhältlich, so gewählt werden können, daß man das Alter der betreffenden Hennen erkennen kann, ohne sie in die Hand zu nehmen. Man legt den Hennen des gleichen Jahrganges Ringe derselben Farbe an, z. B. im ersten Jahr rote, im zweiten weiße, im dritten blaue und so fort gelbe, grüne usw. Auf den ersten Blick ist nun das Alter zu erkennen und können die Tiere, wenn sie drei Jahre alt sind, fortgeschafft werden.

Mancher Geflügelzüchter wird mir erwidern: ich brauche meine Hühner nicht zu zeichnen, ich kenne sie ganz genau und kann sie schon so unterscheiden. Bis zu einem gewissen Grade will ich dies zugeben, d. h. nur, wenn es nicht zu viele Tiere sind und ihre Gefiederfarbe ebenfalls verschieden ist. Hält man jedoch Rasse-Hühner und sehen dieselben alle gleich aus, so wird die Unterscheidung schon bei 15 bis 20 Stück sehr schwer. Das Alter der Hähne läßt sich noch besser erkennen als das der Hennen; in der Jugend ist ihr Sporn nur eine Hauterhöhung und mit den Jahren wird er immer stärker, größer und kräftiger. Bei den Hühnern ist es anders. Ist erst einmal das Jugendkleid abgeworfen, haben Schnabel und Beine die richtige Färbung erhalten, dann wird eine genaue Altersbestimmung fast unmöglich. Man kann davon leicht Beweise erhalten, wenn man nämlich auf dem Markte Suppenhühner kauft. Beim Ausnehmen derselben sieht man dann oft am Eierstock, daß ein junges Huhn, jedenfalls weil man sein Alter nicht kannte, geschlachtet wurde.

Nimmt man alljährlich den Ersatz der Hühner durch Zukauf vor, so sind Fußringe auch nicht nötig. Man wählt dann jedes Jahr eine andere Gefiederfarbe; z. B. schwarz, weiß, gesperbert, gelb, reb-

huhnfarben usw. und sieht dann ebenfalls sofort, wie alt die Tiere sind.

Wann ist nun die richtigste Zeit zum Verkauf? Jetzt, Ausgang des Sommers, bevor die Hühner in die Mauser gehen. Sie sind dann noch in gutem Futterzustande, den man umso besser gestalten kann, wenn man im Hinblick darauf, daß die Tiere als Schlachtware Verwendung finden sollen, die letzten 14 Tage etwas viel Mais füttert. Würde man warten, bis die Mauser begonnen, so wären sie wahrscheinlich ziemlich mager. Dies hat seine natürliche Erklärung darin, daß in jener Zeit das gesamte Futter hauptsächlich zum Aufbau des neuen Gefieders verbraucht wird. Ist die Mauser erst etwas vorgeschritten, so steht es in dieser Hinsicht noch weit schlimmer, denn jetzt hat das Huhn durch die zahlreich nachwachsenden Federn so viele Stoppeln, daß es zum Genuß fast unbrauchbar ist. Schafft man regelmäßig die Hühner im Alter von drei Jahren fort, so bietet man dadurch auch eine Schlachtware, die sich ganz gut verkaufen läßt und die sich weit besser zeigt, als der Ruf ist, in dem sonst die sogen. Suppenhühner stehen. Doch muß, wie gesagt, der richtige Zeitpunkt zum Verkauf abgepaßt werden. Bessere Preise erzielt man, wenn die Tiere sauber geschlachtet und gerupft angeboten werden und man sollte nie versäumen, aus diesem Grunde das Blut abzuwaschen. Saubere, appetitliche Ware verkauft sich stets besser, selbst wenn sie geringerer Qualität ist, als ein Huhn oder Poulet, welches schlecht gerupft, blutig und mit schmutzigen Beinen angeboten wird. Diesen Rat möchte ich auch betr. die Eier erteilen; sie finden leichter einen Käufer, der gern etwas mehr zahlt, wenn sie sauber abgewaschen im Korbe liegen.

Hohe Rente aus der Geflügelzucht hat derjenige, der nie ein Huhn älter werden läßt als nur ein Jahr. Er muß alljährlich genügend viel Tiere nachziehen, aber er braucht auch kein Huhn zum Schlachtpreis zu verkaufen. Er nimmt die Wintereier, also hohen Nutzen von den jungen Hennen, und bietet diese im Mai als Legehühner zum Verkauf an. Um diese Zeit sind junge Legehennen stets zu guten Preisen abzusetzen und Käufer sowie Verkäufer finden bei diesem Geschäft ihre Rechnung.

Die rationellste Verwertung der alten, sogen. Suppenhühner wäre vielerorts der Verbrauch im eigenen Haushalt und überall dort, wo sie sich nur zu niedrigen Preisen verkaufen lassen. Da sie aber alle ungefähr zur gleichen Zeit fortgeschafft werden müssen und es den Tischgenossen bald verleiden würde, längere Zeit jeden Tag Hühnerfleisch zu essen, so bietet sich als Ausweg der Sterilisier-Apparat. Man schlachtet die Hennen, präpariert sie, wie sie als Speise auf den Tisch kommen sollen, kocht oder bratet sie und legt sie dann in die Gläser, worauf diese nach Vorschrift sterilisiert werden. In dieser Weise aufbewahrt, finden diese Hühner die beste Verwertung, denn im Winter sind sie eine willkommene Abwechslung der Mahlzeiten und der Züchter ist nicht gezwungen, nur um sie los zu sein, sie zu jedem Preise zu veräußern. B.

Haushalt.

Die Milch im Sommer. Setzt man auf 1/2 Liter Milch zwei Messerspitzen voll Natron zu, so schützt dies vor dem Sauerwerden; das Natron benimmt der Milch auch den säuerlichen Geschmack, wenn dieselbe noch nicht ganz sauer ist. Besonders an gewitterschwülen Tagen ist es ratsam, der Milch etwas Natron zuzusetzen, wenn man Rahm gewinnen will, sonst ist die ungekochte Milch, wenn man sie nach wenigen Stunden brauchen will, sauer.

Suppeneinlagen für den Winter. Wirsing, Kohlraben, gelbe Rüben, feingeschnitten, kann man sich selbst als Suppeneinlagen für den Winter trocknen. Jedesmal, wenn man dieses Gemüse kocht, legt man eine Handvoll beiseite; so hat man bald einen hübschen Vorrat. Auch Spargel und Erbsenschalen geben der Suppe einen sehr angenehmen Geschmack. Letztere kocht man nur mit in der Suppe und entfernt sie dann; die anderen Gemüse können mitgegessen werden.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: † Leberknödelsuppe, * Tronçons de veau, * Auberginen mit Bratkartoffeln, † Kirschenbrot.

Dienstag: Petersiliensuppe, † Verdämpfter Hecht, * Reis au gras, Gurkensalat, † Aprikosen-Bavaroise.

Mittwoch: Weiße Mehlsuppe, † Hammelfleisch mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Gerstensuppe, Kruftierte Kalbsfüße, Mangoldstiele, † Petersilienkartoffeln.

Freitag: Einlaufsuppe, Leber im Netz, † Teltowerrüben, † Johannisbeertorte.

Samstag: Brotsuppe, Roastbeef, Nudeln, Heidelbeerkompott.

Sonntag: Reissuppe, † feines Zungenragout, Kartoffelpüree, * Gestopfte Eier mit saurem Rahm, Blumenkohl, * Pfirsichtorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Gebrannte weisse Mehlsuppe. 60 Gr. frische Butter werden zerlassen und mit drei Löffeln Mehl verrührt, bis die Mehlschwitze kraus wird und zu steigen beginnt, ohne gelb zu werden. Man schüttet nach und nach 1½ Liter siedendes Wasser zu, verrührt die Mehlschwitze gut und läßt das Ganze mit Salz zu einer sämigen Suppe verkochen, die man entweder mit zwei Eidottern legiert, oder mit einer kleinen Tasse saurem Rahm, und einem Löffel gehackter Petersilie verquirlt.

Tronçons de veau. Von der Hälfte einer großen oder ganzen kleinen Kalbskeule löst man behutsam das Fleisch vom Knochen. Man zerschneidet es in mehrere, etwa 5—6 cm dicke Scheiben, durchzieht dieselben mit gewürzten Speckstreifen, wendet sie in Mehl, brät sie in einem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten hellbraun, salzt sie und dämpft sie mit zugegossener kräftiger Fleischbrühe wohl zugedeckt unter häufigem Begießen weich. Beim Anrichten wird der Bratfond entfettet, mit ein wenig Bouillon, Zitronensaft und einem Löffel Kapern verkocht und zu den Tronçons gegeben, während man geschmorte Kartöffelchen um dieselben garniert oder nebenbei serviert.

Reis au gras. In etwas heißer Butter werden einige halbhandgroße 1 cm dicke Speckschnitten und 4—6 Bratwürstchen schön goldgelb angebraten, angerichtet und in der Wärme behalten. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man leicht 250—300 Gr. erlesenen Reis, fügt soviel Fleischbrühe oder Wasser bei, daß er gut damit bedeckt ist, gibt das nötige Gewürz und eine Bratgarnitur bei und läßt den Reis auf mäßigem Feuer weich werden. Die eindampfende Flüssigkeit wird von Zeit zu Zeit ersetzt. Vor dem Servieren entfernt man die Bratgarnitur, kräftigt den Reis mit etwas Maggi-Würze und garniert ihn mit den Würstchen und Speckscheiben.

Gestopfte Eier in saurem Rahm. Bereitungszeit ¾ Stunden. Für 5 Personen. — Zutaten: 6—7 Eier, frische oder konservierte Pilze, Champignons oder kleine Bratenreste, 6 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, ¼—½ Liter sauren Rahm und geriebene Semmel, Mehl, Pfeffer, Salz. — Die Eier kocht man 10 Minuten, schält und schneidet sie quer durch. Alsdann sondert man das Eigelb ab und macht auf dem Feuer eine Mehlschwitze von ca. 10 Gr. Mehl, worin der Fleisch-Extrakt aufgelöst worden sind, gibt die Pilze fein geschnitten daran, oder sehr fein gewiegte Fleischreste, würzt das Ganze mit Pfeffer und Salz und bröckelt das Eigelb hinein. Die so gewonnene geschmeidige Masse füllt man fest in die Eiweiß-Hälften, möglichst bergartig, setzt sie nebeneinander in eine Form oder Schüssel, worin man wenig Butter mit geriebener Semmel zergehen ließ. Dann füllt man saurem Rahm darauf, bestreut mit geriebener Semmel und bäckt das Gericht ½ Stunde.

Auberginen (Eierpflanze). Zeit 1 Stunde. Zutaten: 5 Auberginen, 30 Gr. Fett, 30 Gr. Butter, 2 Kochlöffel Mehl, 3 Deziliter Milch, 25 Gr. Käse, Salz. — Dieses ebenso schmackhafte wie gesunde Gemüse ist südlichen Ursprungs, verkauft sich jedoch auf jedem städtischen Markt. Man halbiert die gurkenähnlichen Früchte der Länge nach, streut etwas Salz darüber und läßt sie eine halbe Stunde stehen, drückt die inzwischen entstandene Flüssigkeit aus, trocknet die Auberginen ab und dünstet sie in dem heißen Fett abgedeckt unter Begießen mit dem Fett 10 Minuten lang. Dann bringt man sie in eine feuerfeste gebutterte Platte, begießt sie mit einer mit Milch abgelöschten Buttersauce, unter welche der geriebene Käse gemischt wird und bäckt sie 15 Minuten im heißen Bratofen. Die Auberginen können auch mit einer beliebigen Farce, auch von Fleischresten gefüllt werden. Aus „Gritli in der Küche."

Pfirsichtorte. Von zwei runden 1 cm dicken Platten aus Mürbteig, von denen die obere um 1 cm breiter sein muß, als die untere, belegt man die letztere dicht mit in Scheiben geschnittenen, reichlich mit Zucker vermengten Pfirsichen oder bestreicht sie ziemlich dick mit Pfirsich-Marmelade, läßt jedoch einen fingerbreiten Raum ringsherum frei. Man bestreicht denselben mit Ei, deckt die andere Teigplatte darauf, drückt die Ränder der beiden Boden fest zusammen, zackt sie mit dem Kuchenrädchen aus, bäckt die Torte bei mittlerer Hitze eine gute halbe Stunde und überzieht die Oberfläche schließlich mit Zitronen- oder Rosenwasser-Glasur.

Eingemachte Früchte.

Kornelkirschen (Tierli). Auf 500 Gr. Früchte rechnet man 500 Gr. Zucker und zu jeden 500 Gr.

Zucker, 1 Glas Wasser, das mit dem Zucker unter Abschäumen klar gekocht wird. Dann werden die Früchte dazu gegeben und gekocht, bis sie zu schrumpfen anfangen. Sie werden ausgezogen, der Sirup noch eingekocht und erkaltet über die Früchte gegossen.

Reineclauden-Kompott. Zu 1 Kilogr. reifen aber noch festen Reineclauden läutert man 625 Gr. Zucker mit einem Glase Weißwein und ebensoviel Wasser, läßt die mit einem Tuch abgewischten Früchte langsam darin weichkochen, ohne daß sie zerplatzen dürfen, nimmt sie einzeln mit einem Löffel heraus, legt sie auf eine Kompottschale, dickt den Zucker noch etwas ein und gießt ihn halb abgekühlt darüber.

Eingemachte Bohnen ohne Salz. Immer junge, zarte Bohnen brauchen und gut rüsten! In siedendem Salzwasser mit wenig Natron überwallen lassen, den Boden des Fasses mit Salz bestreuen, die ausgekühlten Bohnen einschichten, belasten, kaltes, weiches Wasser darüber gießen, nach 14 Tagen alle Brühe abschöpfen, dann frisches, weiches Wasser auf die Bohnen. Dies 2—3 Mal innert 6 Wochen wiederholen und dann das Wasser stehen lassen.

Bohnen zur Tortenverzierung. Ganz junge Bohnen werden der Länge nach in feine Streifen zerschnitten, dann in kochendes Wasser gebracht, nach kurzem Aufwallen herausgezogen und in ein Tuch zum erkalten eingeschlagen. Hierauf kocht man den erforderlichen Zucker (auf 1 Kilo Bohnen 250 Gr. Zucker) zu Sirup und gießt denselben heiß über die Bohnen. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf und bringt ihn wieder über die Bohnen; das gleiche Verfahren wird noch ein drittes Mal wiederholt. Hierauf kocht man Bohnen und Saft zum Faden und füllt zu und schließt gut ab. Der Saft muß die Bohnen bedecken.

Senfgurken. Die Gurken schälen, der Länge nach zerschneiden, die Kerne entfernen, die zerschnittenen Gurken in Salz und Essig einmal aufkochen. Nach dem Erkalten mit einem Tuche abtrocknen, in kleinere Stückchen zerschneiden, mit Senfkörnern, Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Zwiebeln und geschnittenem Meerrettig in Töpfe schichten, mit gekochtem und erkaltetem Essig übergießen, diesen noch zweimal aufkochen und kalt über die Gurken gießen.

Aus „Die Herstellung von Konserven".

Stachelbeer-Essig. 1½ Liter reife Stachelbeeren werden gelesen, zerstampft, in einem Topf mit 3 Liter aufgekochtem und wieder ausgekühltem Quellwasser übergossen und zwei Tage unter häufigem Umrühren stehen gelassen. Dann seiht man das Wasser durch, mischt 70 Gr. gestoßenen Zucker hinzu, füllt alles in ein Fäßchen, legt eine in Hefe getauchte, geröstete Semmelschnitte hinein, bindet ein Musselinläppchen über das Spundloch, läßt den Essig gären und zieht ihn nach Verlauf von 9 Monaten auf Flaschen.

Gesundheitspflege.

Das Trinken beim Essen. Das Trinken ist eine weit verbreitete Sitte, und es gibt viele Persönlichkeiten, welche behaupten, daß sie nicht essen können, wenn sie nicht gleichzeitig dazu trinken. Diese Ansicht ist falsch, und die Gewohnheit, auf welcher sie ruht, nachteilig. Die Flüssigkeit, welche zu den Speisen, oder was noch schädlicher, vor den Mahlzeiten getrunken wird, setzt in den meisten Fällen sehr wesentlich den Appetit herab. Es ist daher besonders bei Kindern darauf zu achten, daß sie weder vor noch während der Mahlzeit trinken, damit nicht eine scheinbare Sättigung eintritt, welche verhindert, daß das Kind die zu seiner Entwicklung notwendigen Nahrungsstoffe aufnimmt. Ferner ist zu bedenken, daß durch jede Flüssigkeit der Magensaft verdünnt und dadurch die Verdauung der Speisen erschwert wird, weshalb auch die einfachen Wassersuppen, wie sie früher üblich waren, nicht vorteilhaft sind. Man tut daher am besten, den Durst durch Trinken zwischen den Mahlzeiten zu löschen, oder wer nicht so lange warten kann, soll nach den Mahlzeiten frisches Obst genießen, mit welchem er dem Körper auch gleichzeitig Stoffe zuführt, die für die Gesundheit von großem Wert sind. Trinken zu den Mahlzeiten ist im allgemeinen nicht zu empfehlen, und die verschiedenen Weine, die bei großen Diners gereicht werden, besonders wenn sie kalt gestellt wurden, wo also auch die große Temperaturdifferenz zwischen ihnen und den heißen Speisen den Magen angreift, sind oft mehr für die am nächsten Tage eintretenden Indispositionen verantwortlich zu machen, als die Ueberfüllung des Magens beim Diner, wenn letztere nicht zu sehr übertrieben wird.

Krankenpflege.

Bei Bluthusten, Blutsturz ist das ausgehustete Blut schaumig, hellrot. Die Patienten sollen ruhig mit erhöhtem Körper liegen, nicht sprechen und womöglich nicht husten. Man beruhige sie, daß die Blutung nichts zu bedeuten habe und wieder aufhören werde, was in der Tat meist der Fall ist. Man gibt einen Theelöffel voll trockenes Salz, Eisstückchen, sonst aber nichts zu schlucken.

Nasenbluten: Ruhig atmen, Kopf bequem gerade, nicht vorn übergebeugt halten, Oeffnen des Kragens, kalte Umschläge über die Nase, Einziehen von kaltem oder Eiswasser in die Nase. Sorgfältiges Einführen eines langen Wattetampons in das Nasenloch und zwar in solcher Richtung, als wollte man den Tampon vom Nasenloch nach den Ohren zu schieben. Manchmal steht die Blutung, wenn man die Nase eine Zeitlang fest zudrückt. Vermeiden von blutstillender Watte.

„Grundriß der Krankenpflege" von Dr. Brunner.

Kinderpflege und -Erziehung.

Blumenmord. Das wilde Ausreißen und Vernichten der Blumen von Seite der zahlreichen Ausflügler hat die Wege allenthalben in der Nähe menschlicher Ansiedlung ihres herrlichen Schmuckes beraubt, der noch vor einem Jahrzehnt alle erfreute. Erbarmungslos wird von den Kindern alles abgepflückt oder gar ausgerissen, und zu welchem Zweck? Straßen- und Bahnwagen sind übersät mit weggeworfenen, welken Blumen. Sie haben niemanden Freude gemacht. Darum lehre man die Kinder Schonung der heimischen Flora. Unnütz soll auch nicht das kleinste Blümchen vergeudet werden. Und man lehre sie, gleich den Engländern, die öffentlichen Garten- und Rasenplätze zu hüten und zu pflegen. Wenn jeder sich als Mitbesitzer der Naturschönheiten fühlt, so ist es das persönliche Interesse, sie zu schützen und zu erhalten. Nicht Strafgesetz, sondern Erziehung, heißt der Weg, um auch auf diesem Gebiete in Freiheit eine höhere Stufe der Kultur zu erreichen.

„Sämann".

Gartenbau und Blumenzucht.

Die Vermehrung durch Absenker, die im Freien ausgeführt wird, kann bei Topf- oder Kübelpflanzen angewendet werden. Sie besteht darin, daß ein Zweig, der in Verbindung mit der Mutterpflanze bleibt, eingeschnitten und in die Erde gesenkt wird, um ihn zu zwingen, an dieser Stelle Wurzeln zu bilden. Statt des Herunterbiegens kann der Zweig in seiner Richtung nach oben verbleiben, wenn man Torfmull, Moos oder Erde um den eingeschnittenen bringt, dies stets feucht hält und den Zweig dadurch zur Wurzelbildung veranlaßt. Der Einschnitt wird am besten in der Weise gemacht, daß man mit einem scharfen und dünnen Federmesser etwa 1 cm unterhalb eines Blattes ansetzt, hier bis zur Mitte einschneidet und dann, indem man das Messer nach oben dreht — also in der Mitte des Zweiges nach aufwärts — eine 3—4 cm lange Zunge einschneidet; durch Einschieben eines Steinchens oder etwas Erde wird die Zunge abgedrückt, damit sie nicht wieder mit der Trennungsstellen zusammenwächst. Beim Unterbiegen kommt dann dieser Einschnitt etwa 3 cm tief unter die Erde und wird mit Haken festgehalten, der Kopf des Zweigs aber schaut wieder heraus. Beim Anhängen von Töpfen oder beim Umwickeln mit Moos, was man bei Oleander und Ficus häufig mit gutem Erfolg vornimmt, sorge man dafür, daß die Zunge inmitten der umgebenden feuchten Materie (Erde, Torf oder Moos) sei und diese niemals trocken werde. Nun bildet sich an der Schnittfläche erst eine Vernarbung und aus dieser heraus dann die Wurzeln. Ist man sicher, daß letztere vorhanden sind, so trenne man den Ableger durch allmähliches Abschneiden von der Mutterpflanze und pflanze ihn in einen entsprechenden Topf, den unteren Stummel bis zur Zunge wegschneidend.

„Die Kultur der Pflanzen im Zimmer".

Frage-Ecke.

Antworten.

70. Am besten wird der **Essig** in einem Steingutfäßchen mit Hahnen, damit man die Flüssigkeit abzapfen und an der oberen Oeffnung nachfüllen kann. So wird der Essig möglichst wenig geschüttelt. In dieses Fäßchen kommt nun die „Mutter" und es wird gleich etwa 1 Liter guter Weinessig dazu getan, sowie ca. 1/2 Liter Wein, beides lauwarm, aber nicht in der Sonne erwärmt. Dann läßt man das Fäßchen an einem warmen Ort etwa drei Wochen ruhig stehen. Statt eines Zapfens legen wir auf die obere Oeffnung ein mit Salz gefülltes Säckchen. Nach drei Wochen kann man wieder etwas lauen Wein nachgießen und so fort, bis man denkt, es sei genügend Flüssigkeit im Fäßchen vorhanden, wenn man dann anfangen will, von dem Essig zu brauchen. Wir nehmen gewöhnlich gleich eine Flasche aufs Mal aus dem Faß, füllen dann nach und lassen das Fäßchen wieder ruhig stehen. Früher brachten wir auch keinen Essig zustande, aber jetzt gehts! Alle Jahre muß das Fäßchen samt „Mutter" gereinigt werden; ein alter Brauch schreibt vor, dies am Charfreitag zu tun. Hausfrau am Rhein.

71. Antworten werden der Fragestellerin direkt übermittelt. Die Red.

Fragen.

72. Ich bitte um möglichst verschiedene Rezepte zur Konservierung von **Quitten.** Wir werden dieses Jahr sehr viele Quitten bekommen und möchten sie gerne im eigenen Haushalt verwerten. Könnte man dieselben vielleicht auch dörren und die Schnitzchen wie die Aepfel- und Aprikosenschnitzchen verwenden? Für freundliche Auskunft dankt im voraus bestens. Abonnentin.

73. Kommt das **Sterilisieren** nicht sehr teuer zu stehen für einen kleinbürgerlichen Haushalt? Wenn man die Gläser und andere Zubehör rechnet, die Feuerung 2c., so wird das Monatsbüdget im Sommer doch zu stark belastet. Wir wohnen freilich auf dem Lande, haben einen Garten mit Obst- und Gemüseertrag, aber ich kann mich doch nicht so rasch entschließen, die große Ausgabe zu wagen. Wer gibt mir aus eigener Erfahrung guten Rat?

Junge Frau.

74. Könnte mir eine freundliche Mitleserin ein erprobtes Mittel gegen die **Fliegenplage** angeben? Seit einigen Tagen wimmelt es in unserem Haus von den lästigen Schmarotzern und sie lassen sich nicht vertreiben. Ich habe noch nie so viel Fliegen gesehen. Leserin in B.