Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 17 (1910)

Heft: 6

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, Burich III.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Bostbureau (bei ber Bost bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 6.

XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 19. März 1910.

Redlichkeit mußt selbst du ehren, Willst du andre Wahrheit lehren. Rein und edel wird dein Leben Auch ein leuchtend Vorbild geben.

. 15

In der Werkstatt des Osterhasen.

Don Rose Schlatter.

(Rachbrud berboten.)

Ostern steht vor der Türe und so besichloß ich, einmal in des Osterhasen Werkstatt Umschau zu halten, denn er ist ein Rünstler in seinem Fach. Welche Prachtseier "legt" der Osterhas heutzutage! Aber nicht jedem ist es vergönnt, seinen Rindern von diesen kunstvollen Eiern aus Zuder, Schotolade, Porzellan und Pappe einige zu kausen und — unter uns gesagt — sie sind auch nicht nach jedermanns Geschmad. Den Rindern sind die Eier, die ihnen die Mutter färbt, gewiß ebenso lieb, ja sast noch lieber und dem ost nicht zu großen Geldbeutel der Haussfrau bedeuten die selbstgesärbten Eier eine große Ersparnis.

Die kleine Mühe wird reich belohnt durch den Erfolg und mit den bunten Eiern und dem Jubel der Kinder zieht erst die rechte, echte Oster-Frühlingsstimmung in das Haus.

Wir haben es mit dem Färben ja heute so bequem. Alle möglichen giftfreien Farben erhalten wir in fertigen Paketen mit der Gebrauchsanweisung; sogar marmoriertes Papier und solches mit Abzieh-bildern halten die Geschäfte vorrätig. Sin dis zwei ausrangierte Töpse, ein alter Löffel, recht viel dicht gelegtes Zeitungspapier, ein Paar alte Handschuhe zum Schuze der Hände sind unsere Requisiten, denn das Färben hinterläßt zu gern Spuren.

Für diejenigen Mütter, die sich mit den fertigen Farbenpaketchen nicht befreunden können, hat der Osterhase einige zwar uralte, aber bewährte Rezepte in petto.

Vor allen Dingen ist die Zwiebelschale ein bequemes Farbmittel. Man kann mit ihr (ca. eine Hand voll Schalen) die Eier vom zartesten Hellgelb bis zum tiefsten Braun färben, indem man die bereits hartgekochten Eier entweder ganz kurz oder längere Zeit in der Brühe beizen läßt. Um schönsten macht sich das Goldgelb, das die Eier nach 8—10 Minuten annehmen.

Etwas Blauholz und Rotholz erhält man billig in jeder Proguenhandlung; dies wird ebenfalls mit Wasser aufgekocht, worauf man die vorgekochten Eier einige Zeit hineinlegt. Auch hier hängt die Färbung von der Dauer des Farbbades ab. Das Blauholz liefert tiefblaue Eier, die wie Veilchen im Grase leuchten.

Bu diesen brei Grundfarben, gelb, blau, rot erhalten wir nun noch grün und violett, wenn wir die Farben rot und blau mischen ober die gelb gefärbten Gier noch für turze Reit in die blaue Brühe legen. Recht hübsch ist es auch, die Gier mit Blumchen ober Kräutern zu belegen und fest mit Leinenstreifen zu umwideln, um zierliche Silhouetten zu erhalten. Wer sich die Mühe machen will, kann diese mit Tusche oder roter Farbe noch umranden. Auch ein festangelegtes Net gibt ben Giern eine hubiche Zeichnung. Es muß jedoch sehr sorgfältig abgelöst werden, da es mit Farbe vollgesaugt ist und die feinen Konturen leicht verwischt.

Wer vor dem Färben einen Namen mit Seife auf die Eier sett, wird erstaunt sein, zu sehen, daß dieser weiß bleibt. Hübscher noch ist es, solche Namen mit einer abstechenden Farbe oder Tinte auf die ferstigen Eier zu schreiben.

Das Herausnehmen aus der Farbe muß vorsichtig geschehen, damit man sich und den Tisch nicht gleichfalls "verziert".

Die sogenannten süßen Eier sind etwas mühsam herzustellen. Man füllt geschmols zene Schokolade ober Puderzucker, ben man mit frischem Zitronensaft und Eiweiß abrührt, vorsichtig in ausgeblasene Eierschalen und läßt die Masse in dieser Form fest werden. Auch Marzipaneier sind nicht schwer zu fabrizieren. Zu diesem Zweck fauft man entweder etwas Marzipanmasse ober man reibt suße und einige bittere Mandeln fein und rührt sie mit Zucker (zu gleichen Teilen) zu einem Teige, den man in Gierhälften füllt. Diese Formen erhält man, inbein man hartgefochte Gier mit raschem Schlage halbiert. Die getrodneten Gier nimmt man bann aus ben Kormen heraus und klebt die zwei Hälften

zu einem Ei zusammen. Man barf jedoch diese Eier nicht verwechseln, weil die Eishälften sonst nicht genau auf einander passen würden.

Wem es Freude macht, wer ein wenig Phantasie hat, kann mit geringen hilfsmitteln recht originelle Eier anfertigen.
Zum Beispiel kann man aus den Fleden
der marmorierten Eier allerlei komische Gestalten bilden, indem man mit dem Pinsel etwas nachhilft.

Sehr hübsch sehen auch die als Köpfe frisierten Gier aus. Man kocht einen Teil der Eier zu diesem Zwecke in einem ganz schwachen Absud von Zwiedelschalen, um einen gewissen "Teint" zu erhalten, dann malt man mit Farben Augen, Nase, Mund, rote Backen und eine Andeutung von Haaren. Man kann die Eier mit zwei Gesichtern, einem lachenden und einem weinenden, bemalen oder auch jedem Einur ein Gesicht und dagegen ein Häubchen aus buntem Crépepapier machen, das man mit etwas Gummi-arabicum festlebt. Diese Eier machen der kleinen Welt viel Freude.

Kür mallustige Frauen ist das Schmüden der Ostereier eine amusante Arbeit, die der Phantasie ein reiches Feld darbietet. Natürlich müssen die Eier auch zu diesem Zweck erst hart gekocht werden. Reizend sehen kleine Blüten auf hellem Grunde aus. Wir farben also in einer Grundfarbe, indem wir entweder Zwiebelschalen ober eine gang geringe Dofis grüner ober blauer Farbe in das Wasser tun, in welchem wir die Eier hart kochen. diese Grundierung setzen wir mit kecken Strichen einige Beilchen, Schneeglöcken oder Gänseblümchen und bekommen so mit wenig Mühe ganz reizende, aparte Oster-E8 ist ratsam, ben Wasserfarben eier. etwas Honig zuzuseten, damit die Farbe an der glatten Eierschale besser haftet. Wer landschaftliche Malerei treibt, kann auch nette, kleine Landschaften — am besten in Medaillonform — auf ein hellgrundiertes Ei malen, zu benen die Ansichtsposikarten ja allerlei hübsche Motive liefern.

Wir sehen, die Wahl für originelle und hübsche Ostereier ist unbegrenzt Wer Talent und Lust hat, mache sich fröhlich an die Arbeit. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Natürlich muß man das Ei beim Bemalen gut betten, damit es sestliegt, und es ist vorsichtig anzusassen, damit die seuchte Farbe sich nicht verwischt. Deshalb ist es am praktischsten, wenn man an mehreren Siern gleichzeitig arbeitet, damit sie vor dem Drehen abtrocknen können. Als "Stafselei" dient am besten ein passendes Weinglas.

Die sertigen, gewöhnlich gefärbten Eier reibt man mit Speck ab, damit sie schön glänzen; die seiner gemalten kann man mit Firnis überziehen, doch ist dies nicht unbedingt nötig, da unsere Gemälde ja nicht für Museen, sondern für eine recht kurze Lebensdauer bestimmt sind.

Wenn wir dann unsere kleinen Runstswerke in ein Körbchen zwischen grünes, aber trodenes Moos einbetten und auf unsern Frühstücktisch stellen, haben wir den reizendsten Osterschmuck. Sträußchen von Weidenkähchen und Schneeglöcken und der duftende, selbstgebackene Osterstuchen vollenden die Ostertasel.

Wer sich die Mühe machen will, kann sich für diese noch besonders nette Tischvasen herstellen, indem er den Eiern, die in der Rüche verwendet werden, nur die Spike abschlägt. Solche leere Eierschalen werden mit Syndetikon zu dritt aneinandergeklebt und mit frischen Frühlingsblümchen und jungem Grün gefüllt. Sie sehen als Tischdekoration ganz allerliebst aus.

Wenn alles gut gelungen ist, unsere Eier in allen Farben glänzen und leuchten, wenn die liebe Ostersonne vom Himmel herunterlacht und die Menschen, groß und klein, in bunten Scharen hinaus in die erwachende Natur strömen, dann möchte ich den Grießgram sehen, dessen Pessimismus da noch Stand hielte.

Fröhliche Oftern!

J.

Uller Unfang ift leicht, und die letzten Stufen werden am schwersten und seltensten erstiegen. Göthe. Wilh. Meisters Wanderjahre.

Bülsenfrüchte oder Leguminosen.

(Aus "Chemie in Küche u. Haus" von G. Abel.)

Die Hülsenfrüchte, zu denen die Bohnen, Erbsen und Linsen gehören, enthalten viel mehr Sticktoffsubstanz als die Getreidesarten. Sie besteht der Hauptsache nach aus Legumin oder Pflanzenkasein.

Aber die mittlere Zusammensehung der Hülsenfrüchte gegen nachstehende Zahlen Aufschluß:

Groke Bartenbohne. Erbfe. Linfe. 0/0 0/0 12,33 Waffer, 14,00 13,80 25,94 Stickstoffsubstang, 25,68 23,35 1,93 fett, 52,84 Stärkemehl usw. 1,68 1,88 32,65 47,29 3,92 Rohfaser, 5,57 8,25 3,04 Mineralbestandteile. 2,75 3,10

Aus diesen Rahlen ist ersichtlich, daß die Hülsenfrüchte im allgemeinen in ihren Bes standteilen übereinstimmen und der Milch und dem Fleisch nicht nur gleichgestellt werden können, sondern auch den Nährstoff, der den Rleischspeisen fehlt, das Stärkemehl, enthalten. Die Hülsenfrüchte werden für schwer verdaulich gehalten. E8 ist aber erwiesen, daß die darin vorkommende Stickstoff-Substanz, sowie der größte Teil ber Stärke leicht verdaulich Weniger verdaulich werden aber die Bülsenfrüchte, wenn bie unverdaulichen Häute der Samen nicht beseitigt wurden und mit den gekochten Samen die bekannte Manipulation bes Zerquetschens und Treibens durch ein Sieb mangelhaft geschah. Weil die Hülsenfrüchte aus einer konzentrierten pflanzlichen Nahrung bestehen und den Verdauungssäften länger Widerstand leisten, muß man durch gemechanische Zerkleinerung der nannte Samen dem Magensaft seine schwierige Arbeit möglichst zu erleichtern suchen. Werben die Samenhäute nicht sorfältig entfernt, so können die zu verdauenden Stoffe vor der Einwirkung des Magensaftes lange geschützt bleiben, wodurch die Verdauung verzögert wird.

Die Hülsenfrüchte enthalten einen Riechstoff, ber ohne Zweifel auf einen Gehalt an Schweselwasserstoff zurudzuführen ift. Dieser gibt sich an der Dunkelfärbung eines silbernen Löffels zu erkennen, der einige Zeitlang mit gekochten Erbsen in Berührung war. Die braune oder schwärzliche Färbung besteht aus Schweselsilber.

Bei der Zubereitung der Hülsenfrüchte richtet sich das einzuschlagende Versahren darnach, ob man grüne oder trockene verwenden will. Die grünen Hülsenfrüchte geben an kaltes Wasser Eiweiß und Salze ab; man muß sie deshalb wie andere grüne Gemüse, Rohl, Rüben, Spinat, in das schon kochende Wasser bringen, damit das Eiweiß gerinnt, die Poren versstopft werden und ein Verlust an Nährstoffen nicht eintreten kann. Die Hülsensfrüchte kochen dann in ihrem eigenen Wasser.

Die getrockneten Hülsenfrüchte verhalten sich anders. Bohnen, Erbsen und Linsen find durch Trodnen eingeschrumpft, hart und ziemlich undurchdringlich für Wasser geworden. Sie muffen somit vor dem Rochen mehrere Stunden lang in kaltem ober lauwarmem Wasser liegen, damit bie äußere Bulle erweichen, bas Wasser einbringen und die eingetrodneten und gusammengeschrumpften Stärkezellen sich mit ihren Stärkekörnern ausdehnen können. Dieser Zwed würde durch heißes Wasser nicht vollkommen erreicht. Dasselbe würde die Hülle wohl erweichen, das Wasser könnte aber wegen des gerinnenden Giweißes, das die Poren verschließen würde, nicht eindringen. Alle trodenen Bulfenfrüchte muffen mit taltem Waffer aufs Reuer gebracht werben. Bei guten, nicht zu alten Früchten genügt meist schon bie kurze Zeit, die sie im kalten Wasser des Rochtopfs zubringen. Das Wasser erweicht die äußere Hülle, bringt ins Innere und zieht das Eiweiß, sowie einen Teil von dem Legumin aus, nimmt nach und nach die Temperatur der Siedehige an und das Ciweiß gerinnt. Das Legumin zeigt, mit Ausnahme von der verdampfenden Oberfläche der Flüssigkeit, dieses Verhalten nicht. Die fertige Hülsenfruchtspeise besteht somit aus Frucht mit der aufgequollenen Stärke und aus Flüssigkeit; beibe dienen als Nahrung, benn sie enthalten die Nährstoffe der Hülsenfrückte ebenso wie Bouillon und genießbares Ochsenfleisch. Die Frückte sind zum Teil ausgekocht, sie werden aber dadurch nicht wertlos, sondern enthalten neben dem ganzen Mehlgehalt etwas Räsestoff und Salze. In der Flüssigkeit dagegen sinden wir den größten Teil des Räsestoffes, das Fett und das geronnene Eiweiß. Beide zusammen bilden also nach dem Rochen eine ebenso nahrhafte als vortresssiche Speise.

Die Hausfrau weiß, daß zum Rochen ber Bülsenfrüchte hartes Wasser sich nicht eignet. Es erschwert ober verhindert sogar das Weichwerden der Samen. In diesem Kall lassen sich dieselben nach dem Rochen nur schwer durchdrücken; der erhaltene Brei ist härter, weniger gleichmäßig und enthält Diese Erscheinung griegartige Körner. wird auf die Entstehung einer unlöslichen Verbindung des aus dem Wasser stammenden Ralks mit dem Legumin der Hülsenfrüchte zurückgeführt, beren Aufschließung dadurch entgegengewirkt wird. Rur Vermeibung biefer Störung empfiehlt fich ber Zusak von etwa 1 Gramm doppeltkohlensaurem Natron auf 2 Liter des noch nicht erwärmten Wassers.

₩ ₩ o Haushalt. o ₩ ₩

hüte aufzufrischen. Um einen weich gewordenen hut wie neu herzustellen, bestreiche man ihn auf der linken Seite mit dunn aufgelöster Gelatine, lasse ihn etwas übertrocknen und glätte ihn dann mit einem nicht zu heißen Bügeleisen, wobei man ein Tuch zwischen hut und Eisen legt, weil Roßhaar leicht sengt. Auf diese Weise kann z. B. ein schwarzer hut mit Roßhaargeslecht gut aufgefrischt werden.

Lackierte Möbel zu reinigen. Ein vorzügliches Mittel, um lackierte Möbel, Fensterrahmen und Türen gründlich zu reinigen und beren Glanz und Farbe möglichst zu schonen (besser noch als Salmiakgeist) ist grobe Weizenkleie. Diese wird in kochendes Wasser getan, ungefähr 50 Gr. auf 5 Liter, einige Minuten gekocht, durchgeseiht und bie Brühe abgekühlt. Wit diesem schleimigen Wasser mäscht man die zu reinigenden Gegenstände mittels eines wollenen Lappens ab, nimmt klares Wasser zum Nachwaschen und reibt sie mit sauberer alter Leinwand trocken. Leinenzeug von Schimmelflecken zu befreien. Man löse in bem Bosser, womit man bas Leinenzeug begießt, 1 Eßlössel Salz und 1 Theelössel Salmiakgeist auf, seuchte bamit bas Stück an und lege es bann in die Sonne. Bei Benuhung von Buttermilch, saurer Milch ober Molken müssen biese aufgekocht und heiß über bas Zeug gegossen werden, es bleibt bann recht lange barin liegen und wird mit Seise ausgewaschen.

Makartsträusse zu reinigen. Durch Staub schwarz gewordene Sträuße lassen sich wie neu wieder herstellen. Man nehme einen genügend großen Baschzuber und schwenke seden Bedel einzeln in viel heißem Sodawasser, wobei man aber für jeden Bedel eine neue, reine Lösung braucht. Dann bestreiche man die Bedel mit gewöhnlicher Kernseise, spüle sie erst in heißem und dann in kaltem Wasser und hänge sie sofort an die Sonne an das Seil. Bährend des Trocknens darf man nicht verstäumen, die Bedel östers tüchtig zu schütteln und zu wenden, was man zuletzt, wenn sie völlig trocken sind, wiederholt. Sie werden durch dieses Bersfahren vollkommen rein.



Kodirejepte.

Alloholhaltiger Wein kann zu füßen Speifen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober waffer verbannten Sirup und zu fauren Speifen burch Zitronensaft ersetzt werben.

falsche Schildkrötensuppe. Ein Stück Kalbskopf, ober wenn nur für wenige Personen zubereitet werben muß. 2 gebrühte Ralbefüße werben mit kaltem Wasser und Salz zugeset, 1 Stunde gekocht; dann läßt man sie in einem Siebe abtropfen, löft bas Fleisch von ben Anochen und schneibet es in tleine Burfel. Nun röftet man in heißem Fett 3-4 Eglöffel Mehl und etwas feingeschnittenen Schinken icon braun, löscht mit 1 Liter guter Fleischbrühe und ber Kalbet, pfbrühe gut ab, gibt Sellerie, Lauch, Gelbrübe und Betersfilie zu, tocht bies $1-1^1/2$ Stunden, entfettet wenn nötig, die Suppe gut und würzt mit spanischem Pfeffer, Mabeira, Suppenwurze und richtet fie burch ein Sieb auf bie in ber Suppenschuffel ans gerichteten Ralbetopfftudden an. Man tann bie Suppe mit in Butter geröfteten Brotichnittchen fervieren. Champignons ober fonftige Schwämm= den ber Suppe beigegeben, ichmedt febr gut. -Obiges Quantum reicht für 6 Bersonen.

Gekochter Hal. Nachbem man ben Aal getötet, schneibet man die Haut rund um ben Kopf herum ein, löst sie mit dem Messer, bis man sie sassen tann, und zieht die Haut schnell ab. Dann wird der Aal ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten, diese in den Fischslud gelegt und 20 Minuten anziehen gelassen, angerichtet, mit gebackener Petersilie bestreut, mit Zitronen garniert

und mit einer Kräuter= ober Zitronensauce serviert. Zubereitungszeit: 11/4 Stunden.

"Groß & Schweizer Rochbuch".

Lammrücken. Für 3 Personen. 1 Kilo Lammrücken, Salz und Pfeffer, 1 Ep'öffel Butter, Bratengemüse, 1/4 Liter Fleischbrühe. — Der Lammrücken wird gesalzen, mit dem Bratengemüse und heißem Fett in den Ofen gestellt, aelb gesbraten, etwas heiße Fleischbrühe zi gegossen und unter Begießen weich gebraten. Will man einen größeren Lammrücken zubereiten, so läßt man die Schlegel daran und stutt die Knochen so kurz wie möglich. Zubereitungszeit: 11/4 Stunden.

Fleischglace (Extrakt). Zeit 4 Stunden. Fleischglace (Extrakt). Zeit 4 Stunden. Fleischabfälle aller Art, Schinken, Knochen, Kalbsoder Schweinsfüße, Suppengemüle, 1 Zwiedel, Salz. — Die verschiedenen Fleischstüde und Knochen werden in einen Suppentopf (am besten eignet sich ein irdener) mit so viel kaltem Wasser zugesetz, daß es einige Zentimeter darüber steht. Man kocht langsam, schäumt es ab und läßt es noch wenigstens 3½ Stunden weiterkochen. Es sollte möglichst wenig gerührt und niemals kaltes Wasser zugegossen werden. Man passert die Brühe in eine Schüssel und läßt sie an kühlem Orte erstarren. Diese Glace wird zur Verbesserung von Suppen Sauce und Fleischgerichten verwendet. Sie ersetz zum Teil den gekauften teuren Fleischertrakt.

Rührei mit Lachs. 125 Gr. von ber Haut befreiter geräucherter Lachs wird in möglichst feine Scheiben geschnitten und, mit etwas seinem Pfeffer bestreut, in ber Pfanne in etwas zerlassener Butter heiß gemacht. Dann gießt man etwa 8 Eier, die in einer halben Tasse Rahm ober Wilch und einer Prise Salz verquirlt sind, über ben Lachs und rührt alles leicht untereinander, dis die Eier geronnen sind. Das Kilhrei muß sofort anzgerichtet werden.

Sierrollen. Ganze, hartgekochte Eier werben burch ein grobes Sieb gebrückt und mit kräftiger, bick eingekochter Bechamelsauce, sowie möglichst feinwürflig geschnittenen und in Butter gedünsteten Champignons zu einem bicken Brei verrührt und mit weißem Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Nach bem Erkalten bes Breies formt man bavon auf mehlbestäubtem Brett kleine Rollen, die, in gesichlagenem Ei und geriebener Semmel gewälzt, in Fett goldgelb gebacken werben.

Polenta von Kartoffeln. Man tocht eine Anzahl geschälte, in große Stücke geschnittene, recht mehlreiche Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffelstücke mit einer Reibsteule sehr fein, vermischt sie mit 3 zerquirlten Eiern, 4—5 gehäuften Eglöffeln Parmesantäse und etwas Salz, läßt sie ein wenig austühlen und formt die Masse dann zu langen, 15 Etm. dichen Würsten. Nachdem diese gänzlich erfaltet sind, schneibet man sie in singerstarke Scheiben, die man auf einer runden Schlisel bergförmig ausschichtet, mit reichlichem geriebenen Käse bestreut, mit 125—160 Gr. heißer Butter übergießt und auf einen Topf mit heißem Wasser in den Ofen

stellt, so bag bie Polenta von unten heiß wirb und von oben gelb badt.

Löwenzahngemüse. Hiezu verwendet man nur die ganz jungen gelben Blätter im Frühling. Man legt den Löwenzahn zuerst einige Stunden in Salzwaffer, um ihm den bittern Geschmack etwas zu nehmen und bereitet ihn dann weiter wie Spinat. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Sächsischer Osterkladen. Unter $1-1^{1/2}$ Kilo guten, ausgepreßten Ziger rührt man 6 Eisbotter, $2^{1/2}$ Deziliter Rahm, 180 Gr. gereinigte Korinthen, 200 Gr. zerlassene Butter, 125 Gr. Zuder, 125 Gr. geschälte, seingehadte Manbeln. Nach Belieben verwendet man auch die abgeriebene oder kleingeschnittene Schale eine halben Zitrone. Man treibt dann einen gut bereiteten mürben Hefenteig oder Blätterteig zu einem vierectigen Kuchen aus, umgibt ihn mit einem 3 Centimeter hohen Rand, bestreicht ihn mit der Quarkmasse und diese mit geschlagenem Ei, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitz und besiebt ihn noch heiß mit gestoßenem Zuder.

Schottische Orangenmarmelade. 12 bittere, 12 saße Drangen (aber keine Blutorangen) und 3 Zitronen werben von ber Schale befreit und letztere in ganz seine Streischen geschnitten; die Keine und die harte Zwischenhaut läßt man weg. Dann gibt man auf je 500 Gr. ber Frucht und geschnittenen Schalen 1½ Liter Wasser und auf das Ganze noch 1 Liter Wasser extra, läßt die Wasse 24 Stunden stehen, kocht sie alsdann so lange, dis die Streischen weich sind süder eine Stunde) und läßt wieder alles dis zum rächsen Tage stehen. Man nimmt dann auf je 500 Gr. dieser Wasse das gleiche Gewicht Zucker und noch 500 Gr. Zucker extra, kocht dies dis es dickslüssig ist (was ziemlich lange dauert), und füllt die Marmelade, die sehr gut schmeck, in Gläser.

00000000

Gesundheitspflege.



Zu starke Talgbildung gibt ber Haut einen fettigen Glauz und führt zur Berftopfung ber Aussührungsgänge ber Talgbrüfen. Es entstehen baraus Mitesfer und Pusteln, die das Gesicht versunstalten. Am besten ist, man brückt die Mitesser mittelft Uhrschlüssel ober den Fingern aus. Die Aknepusteln brechen von selbst auf, wenn sie reif sind, das heißt, wenn ein Eiterpfropsen sich zeigt.

Um die starke Talgbilbung, das heißt, den Folgezustand, den unreinen Teint zu bekämpfen, empsiehlt Dr. Strat in seinem Buche "Die Körperspsege der Frau" folgendes einsache Mittel. Die Haut wird mit schäumender Seife und möglichst warmem Wasser ohne starkes Reiden sorgfältig gewaschen. Dann wird eine Viertels dis halbe Stunde lang Watte aufgelegt, die mit solgender Lösung getränkt ist: Reine Kardolsäure 2 Gr., Koblensaures Natron 4 Gr., Alkohol 100 Gr., bestilliertes Wasser 200 Gr. Wenn die Haut von dieser Flüssigteit durchweicht ist, läßt man sie an

ber Luft trocknen. Man nimmt bie Behanblung am besten abends vor, weil die Haut nach ber Anwendung weiß und fleckig erscheint. Erst am Morgen wird sie mit einem seinem Tuche trocken abgerieben. Diese Behanblung muß einige Abende hintereinander wiederholt werden.

Um ben überflüssigen Talg rechtzeitig vor ber Bilbung ber Mitesser und Busteln aus ben Ausssührungsgängen ber Drusen zu entsernen, empfiehlt es sich, die Haut regelmäßig zu massieren.



Krankenpflege.



Ueber die Verabreichung der Speisen bei Rranten merte man sich:

1. Alle Speisen sollen schmackaft, reinlich, appetitlich bereitet werben. Sie sollen in ber richtigen Wärme, bei ber sie am schmackaftesten sind (im allgemeinen eiwas über Körpertemperatuc) aufgetischt werben. Aufgewärmtes soll man einem Kranken nicht vorsetzen, man soll ihm die Speisen nicht vorkoften mit bemselben Löffel, den er nachsber benutzen soll; man soll nicht in die Speisen blasen, um sie abzukühlen. Das Etgeschirr soll rein, die Teller sollen gewärmt sein.

2. Man mache ben Teller, die Tasse, das Glas, in benen etwas gereicht wird, nie mehr als halb voll und menge die verschiedenen Gerichte nicht burcheinander, sondern lege sie gesondert auf den Teller.

3. Man mache es bem Patienten zum Essen so bequem als möglich, man setze ihn, wenn es ohne Schaben geschehen kann, auf, unterführe die Schultern mit dem Arm oder durch Hinterlegen eines Stuhles, eines Kissenpultes oder von Kissen. Die Eggeschirre stelle man auf ein auf die Decke gelegtes Brett, auf einen Schemel, am besten auf einen sogenannten Krankentisch, nie auf den Nachtztisch neben das Spuckglas! Dem Patienten binde man eine Serviette um.

Rann ber Kranke nicht sitzen, so hebe man ihm Kopf und Schultern etwas in die Höhe und bringe zum Beispiel eine Schlummerrolle unters Genick.

Sanz Schwachen ober solchen, welche die Arme nicht gebrauchen können, muß man zu effen geben mit dem Löffel, in einem Glaß ober in einer Tasse, ober bequemer mit einer Schnabeltasse ober in einer Saugstasche mit Gummisauger, bessen Spize man abgeschnitten hat. Flüssigteiten läßt man durch ein Glaßrohr saugen.

Leuten mit ichlechten Babnen muß man fefte Rabrungsmittel fein gerkleinern.

Aus "Grundriß ber Krankenpflege", pon Dr. A. Brunner.

Das Spanisch-fliegenpflaster wird vielsach verordnet, um die Haut zu reizen, und durch versmehrten Blutzufluß zu dieser Stelle eine Heilwirkung auszuüben. Nach dem Auslegen des Pflasters wird nach 10-12 Stunden eine mit klarem gelbem Blutwasser gefüllte Hautblase ents

ftehen. Dann wird bas Pflafter vorsichtig abgenommen, die Blafe mittelft einer reinen auß= gekochten Schere angeschnitten, die ausfließende, ebenfalls noch hautreizende Eigenschaften besitzende Flüssigkeit mit Berbandwatte aufgefangen und die ganze hautstelle burch einen Salbenverband geschütt. Auch ift ber in Betracht tommenbe Rörper-

teil vorher grundlich ju reinigen. Das meift aus ber Apothete fertig in verorbneter Größe bezogene Spanischsliegenpflafter muß feft angeflebt werben, gegebenenfalls burch Nachhilfe von heftpflasterstreifen, um nicht burch Berrutichen an einer ungewünschten Stelle gu wirken und ift überhaupt mit Borficht anzuwenden, ba ein übermäßiger Gebrauch Nierentzundung bebingen tann. Außerbem find hierbei wie beim Senfteige, alle besonders empfindlichen Hautstellen und Körperteile ju vermeiben; besgleichen bie unbekleibeten fichtbaren Stellen, ba meift langere Beit ein unschöner Fleden gurudbleibt.

Wie das Pflaster wirkt auch Spanischfliegentollobium, welches fraftig aufgepinfelt ichon nach wenigen Stunden Blafen entwidelt, mahrend bas immermahrende Spanischfliegenpflafter auf Seibenftoff milber eingreift und wegen feiner langfamen Einwirkung länger liegen gelaffen wirb.

Kinderpflege und -Erziehung.



In ben erften zwei Lebe ismonaten empfehlen fic 2-3 Mägungen wöchentlich für bas Kind. Biege immer jur felben Beit, unmittelbar por bem Babe, also bei leerem Magen, bas völlig entkleibete Rind; halle es babei ftets in bas gleiche Bolltuch, bamit bu immer bie gleiche Tara abgurechnen haft; bie Gewichte tannft bu abgablen und notieren, wenn bu bas Rind in feinem Bettchen versorgt haft. Lege von vorneherein ungefähr bie Gewichte vom letten mal auf, bann ift bie Ergangung bes Fehlenben balb berausgefunden. Auf biefe Beife ift bie Bagung in turgefter Beit ab= gemacht und für bas Rind burchaus teine Blage.

Daß bu bein Kind monatelang täglich wiegest, möchte ich nicht von bir verlangen. Intereffant ift es immerbin, nur barfft bu bich nicht von ben öftern unerklärten Schwankungen nach unten er= ichreden laffen, welche fich, wenn teine Störung jugrunde liegt, gewöhnlich icon am folgenben Tage burch ein ftartes Steigen ausgleichen. Diefe Tagesichwankungen find meift nur vom augen= blidlichen Füllungszuftande von Darm und Blafe abhangig. Doch icon ein Schnupfen, ein leichter, fieberlofer Ratarrh, Babnbefdwerben, anhaltenbe ichmule Sige, ichlechtes Wetter mit Behinderung bes Luftgenuffes, bruden fich burch vorübergehendes Flachwerben ober Sinten ber Rutve aus. Ein plöglicher Anfall von Magenbarmtatarrh aber tann bei einem tleinen Rinbe in ber Beit von amei bis brei Tagen eine Abnahme bis ju einem Rilo jur Folge haben. Gine anhaltenbe, ungenugenbe Gewichtszunahme ohne nachweisbare Er= trankung foll bie Mutter fofort auf bie Bahr= icheinlichkeit eines Ernährungsfehlers hinweifen. Aus "Die Pflege bes Rinbes im erften Lebensjahr" von Frau Dr. Marie Beim. (Preis 15. Cts.)

Gartenbau und Blumenzucht.



Die Pastinake ist ein bei uns noch viel zu wenig bekanntes vorzügliches Gartengemachs, melches in feinen füßschmedenben, ben Rarotten abn= lichen Burgeln ein ausgezeichnetes Gemufe liefert. Die Aussaat ber Baftinaten erfolgt im Marg unb August, am besten in Reiben von 25 Cm. Abstand. Der Samen ber Pastinate verliert seine Reimfähigkeit febr bald und es empfiehlt fich bes halb eine etwas bide Aussaat. Bon ber Früh= jahrs-Aussaat erhalten wir für ben Winterge= brauch, von der August=Aussaat von Juni an verbrauchsfähige Wurzeln. Bon ber Frühaussaat schlägt man die Wurzeln im Spatherbft an froft= freiem Orte in feuchten Sand ein. Die Pflanzen ber August-Aussaat bleiben über Winter ohne Schutbede auf ben Beeten, die Kalte schabet ihnen nichts. Recht tief geloderter Boben und gang breitwürfige Aussaat sind die Hauptersorbernisse zur Bucht ber Pastinaten. Beste Sorte ist "Stubent", lange, weiße, garte.

Oflanzenschutz. Bflanzen, die im Keller überwintert wurden, find in den erften Tagen nach bem Berausbringen trot befter Rellerluftung weich= lich. Sie haben tein Blattgrun, find geil gewachsen und in teiner Beise widerstandsfähig. Selbst an ben milbeften Tagen find diese Pflanzen empfind. lich. In dem Zeitungspapier, mit dem wir fie leicht umhüllen, befigen wir ein hilfsmittel, ihnen die Wohltat zu erweisen, sich allmählich an die Luft gewöhnen ju tonnen. Man tann bie Umbullung abnehmen und nach Bebarf wieber um-legen. So werben die zarten Triebe allmählich an die freie Luft und an die Trodenheit ber Luft gewöhnt.

+9993 Cierzucht. ##**##**

Als Nachtigallenfutter find ju empfehlen: 1. Frifche Ameisenpuppen im Sommer, getrodneie, burch geriebene Möhre angefeuchtete Ameisenpuppen und Mehlwürmer im Winter. 2. Trodene Ameifen= puppen ober Beigwurm, etwas geriebenes Gier= brot und geriebene Mobrrube. 3. Dasfelbe mit Bufat von gemablenem Banj. 4. Dasielbe mit Bujag von Chereichen oder Bachholbergries, unb 5. Garneelenschiot, geriebenes Gierbrot und Mobr= rube au gleichen Teilen. Diefe Futter finb famt= lich einfach herzustellen und genügen zur allge= meinen Ernährung. Zugaben: Mehlwurmer unb andere lebende Infetten, Beeren.



Antworten.

- 18. Sie sagen nicht, ob es sich nur um Reinigung von Fleden oder der ganzen Sammetkleidchen handelt. Im ersteren Falle ist Benzin anzuwenden. Sind Fleden von Zudersaft darin, so macht man den Sammet über Wasserdampf seucht und reibt die Stellen mit einem sauberen Tuche ab. Drucktellen lassen sich beseitigen, wenn man gegen den Strich mit einer durchgeschnittenen Zwiedel reibt.
- 19. Die Firma Werbenberg, Basel, liefert vorzügliche Gasapparate. Berlangen Sie Prosspette, ebensowie von der Gasapparatenfabrik Solothurn. E. W.
- 20. Eine kleine Schrift "Die besten und billigsten Nahrungsmittel mit besonderer Berudsichtigung der Milch- und Käsekost" ist vor Jahren von der Buchbruckerei Keller in Luzern herausgegeben worden. Fragen Sie an, ob es noch zu haben ist.
- 21. Seit Neujahr benutzen mir einen zweislöchrigen Petrol-Gasapparat, System Ernst Haab, Ebnat (Toggenourg) zu unserer vollsten Zufriedendeit. Der Preis (samt Porto und Berpadung 50 Fr.) ist allergings etwas hoch, dasslir hat man größte Feuersicherheit, rasches, sauberes Rochen, der Petrolverbrauch ist sparsam; alle Gesschire vom kleinsten dis zu 35 Cm. Durchmessersind verwendbar. Den Apparat möchte ich für größere und kleinere Familien empfehlen.
 Abonnentin im Toggenburg.

22. Fragen Sie bei Frau Egli, 4 Kirchgasse, II. Stod, Zürich I, an. Die Brand'schen Erbsund Kafermehle sind meines Wissens dort zu beziehen.

Fragen.

24. Wie macht man Zitronat? Für Ausstunft zum voraus besten Dank.

Gine Unwiffenbe.

- 25. Könnte mir eine Hausfrau sagen, ob man statt ber meist undichten Steingut Töpse zum Konservieren von Siern mit "Garantol" gewöhnliche große Einmachgläser benuzen kann? Ich habe leztes Jahr 50 Eier eingelegt und bin mit "Garantol" sehr zufrieden. Nun möchte ich bieses Jahr noch mehr konservieren und kabet die Gläser benuzen. Ich bitte deshalb ersahrene Hausfrauen um Auskunft, ob dies geschehen kann ober ob das Licht den Eiern schaben würde.

 Abonnentin in W.
- 26. Kann mir jemand sager, wo in Burich Dr. Reichs Nährsalz-Normalkaffee erhältlich ist? Ich bin in jeder Beziehung sehr zufrieden damit und finde es namentlich sehr angenehm, daß er keines Zusages irgend welcher Surrogate und Kasseewürzen bedarf.

Abonnentin in Zürich.

27. Welches ift die beste **Caschmaschine** für größeren Haushalt mit elektrischem Kraftbestrieb? Für gütige Auskunft dankt M. S. S. 28. Ich möchte mir für meine heisere Stuke

28. Ich möchte mir für meine bessere Stube, bie zugleich auch als Wohnstube benutzt wird (für einen Parkeitboben) einen Bodenteppich für unter ben Tisch und einen Läuser anschaffen. Was ist nun zweiknäßiger und solliber, solche aus Plüsch, Wolke ober die Inlaid= und Linoleum-Läuser und Milieur? Zum voraus besten Dank für die Ausstunft.

29. Darf ich im Leserkreise um gutige Austunft bitten, ob für ein neues Hauschen Linoleumbelag ben Holz- ober Parkettböben vorzuziehen ist? Ich hörte kürzlich, Linoleum sei für Rheumatiker birekt abzuraten. Besten Dank im voraus. Frau M.

30. Welche Abonnentin gibt mir Aufschluß, wie man weiße Florentinerhüte selbst waschen kann?

31. Ist ber angepriesene Viktoria-Bodenglanz vorteilhaft und was kostet die Büchse? Welche Ersahrene gibt Ausschluß? Abonnentin.

Ostereier in Gold, Silber und Kupfer.

Früher wurden Oftereier mit den ersten Frühlingepstanzen, bezw. mit deren Blättern umwicklt ober auch in Zwiebelhüllen gelegt. Dann kamen verschiedene Farbhölzer an die Reihe und heute kann man die zur Färbung nötigen Materialien in allen möglichen Farben abgewogen kaufen.

Prachtvoller aber bürfte bas Bronzieren ber Eier sein und es ist keinem Zweisel unterworsen, daß über kurz oder lang diese Art der Bearbeitung von Offereiern vorherrschend sein wird. Und tatsächlich, wie ganz anders nimmt sich ein solch goldenes oder silbernes oder gar kupsernes Ei aus und wie leicht läßt sich die Sache machen. Das gesottene Ei wird einsach mit der in allen Droguerien und Papeterien erhältlichen Beutiner'schen Bronze "Der Goldschläger" bemalt und der geswollte Effekt ist erreicht, die Täuschung ist da, man hat wahres, echtes Gold oder Silber 2c. in ben Händen.

Allen benen, die biese Art ber Gier-Praparierung nicht kennen, empfehlen wir angelegentlich, dieser Anregung Folge zu geben. Wie weit freudvoller und interessanter muß ben Kindern bas Suchen solcher Gier porkommen.

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme **brutto** 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toiletten-Seifen). **Bergmann & Co.**, "Wiedikon-Zürich"