Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

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

Gartenbau und Tierzucht

Band: 17 (1910)

Heft: 12

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, Birich III.

Abonnements nehmen bie Expedition, Bäckerstraße 58, und jebes Postbureau (bei ber Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 12. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 25. Juni 1910.

Wie groß für dich du sei'ft, vorm Ganzen bift du nichtig;

Doch als des Ganzen Glied bist du als kleinstes wichtig. fr. Rückert.

.Y

Die Schädlinge des Gartens.

(Rachbrud berboten.)

Der Rampf gegen das Ungeziefer in Garten und Pflanzseld darf nicht erst aufsgenommen werden, wenn der Schaden sich bemerkdar macht, sondern man beginne damit schon bei der Gartenanlage oder wenigstens dalb nach der Anpflanzung. Vor allem begehe man keine Rultursehler, dann wird man selten in großem Umfange unter den Schädlingen zu leiden haben. Ein regelmäßiger Fruchtwechsel ist ebenfalls eine wirksame Wasse.

Im Nachstehenden find die bekanntesten Gartenschädlinge, sowie die speziellen Mittel zu beren Bekampfung aufgeführt.

In manchen Gärten, namentlich in solchen mit leichtem, hitzigem Boben und in warmer Lage, sind die Erdflöhe im Vorsommer eine lästige Erscheinung; sie hindern manche Gewächse, 3. B. Rohlarten, im Wachstum und zerstören sie oft vollständig. Ein wirksames Mittel bagegen ist das tägliche Besprigen der betr. Pflanzen mit verdünnter Jauche. Frisch gesetzte Kohlpslanzen, die oft ganz verheert werden, beschattet man dis zu ihrem vollständigen Anwachsen mit Kördchen oder Papierdüten. Die letzteren kann man innen mit Teer anstreichen und stülpt sie über die Setzlinge oder Pflanzen, indem man diese dabei in Bewegung setzt. Das Ungezieser springt dann auf und bleibt an der Teersläche hängen. Auch kann man durch größere, geteerte Lappen, mit denen man mehrere Male über die Pflanzen-beete hinstreicht, eine totale Säuberung von Erdslöhen bewirken.

Die Ameisen schaben indirekt, namentlich in Mistbeetkästen. Man bringe in die Nähe der Ameisen umgestürzte Blumentöpfe und halte in einem Gefäß heißes Wasser bereit. Dann besprize man die Ameisen. Diese flüchten sich unter die Töpfe, die man mitsamt den Ameisen in das Gefäß mit heißem Wasser wirft. Auch genügt es oft, wenn man einige mit Petrol getränkte Lappen in die Gänge legt oder das Kraut der Tomaten zwischen die Pslanzen streut.

Ebenso lästige wie schädliche Insekten sind die Blattläuse oder Milben, von

benen es grüne, schwarze und weiße gibt. Sie schaben, indem sie aus ben Pflanzen ben Saft saugen. Die von diesen Insetten heimgesuchten Blätter rollen sich zusammen, verderben und fallen ab, die Triebe frummen fich und werden burr. Alls ein zuverlässiges Vertilgungsmittel gilt ein Absud von Tabat-, Holunder- und Wermutblattern. Auch Betroleum-Emulfion wird mit gutem Erfolg gegen Blatts läuse, Blutläuse, Raupen und andere Parafiten angewandt. Diefe Petroleum-Emulston ist eine Mischung von Seife und Vetrol. Die Mischung wird mit 20 Teilen Wasser vermengt. Damit bespritt man bie mit Ungeziefer behafteten Bflangen.

Bei ben Rohlraupen, die an den Rohlgewächsen bebeutenden Schaden anrichten, gibt es nur ein sicheres, aber mühsames Mittel, nämlich bas Ablesen, besonders der Eier, die sich gewöhnlich auf einem engen Plate an der Rückseite der Blätter befinden. Ein Vorbeugungsmittel ift, beim Pflanzen ber Rohlgewächse am Rand ber Beete in gewissen Entfernungen von einander Sanf anzupflangen. Der Geruch ber ganfpflange ist den Schmetterlingen der Rohlraupen so zuwider, daß sie nicht einmal in deren Nähe fliegen. Auch das Lysol soll ein zuverlässiges Mittel zur Vertilgung ber Rohlraupen sein. Man bespritt die Gewächse mit Mischungen von 40-50 Gr. Lysol mit 1 Liter Wasser. Die Bespritzung wird nach 8-10 Tagen wiederholt.

Die schlimmsten Schädlinge der Pflanzen sind die Engerlinge. Diese vernichtet man am sichersten mit Schwefelkohlenstoff-Rapseln. Der Schwefelkohlenstoff entweicht in das Erdreich, wo er alles tierische Leben vernichtet, ohne den Pflanzen zu schaden.

Die Regenwürmer, die wenn sie in großer Zahl vorhanden sind, besonders der jungen Saat großen Schaden zusügen, tötet man durch Abergießen der Erde mit Nauche.

In nassen Jahreszeiten sind auch die Schneden, namentlich die kleinen, nackten eine große Plage. Zu ihrer Vertilgung bestreue man die Beete und wohl auch

bie Pflanzen mit Gips, Torfmull, Asch, Gerstengrannen, Flacks- und Hanffasern. In ganz jungen Saatbeeten fängt man sie, indem man ausgehöhlte Rarotten oder Rartoffeln auslegt, auch hohle Kürdisse oder Hohlziegel, ferner alte, feuchte, etwas morsche Bretter, in und unter denen sich ganze Rolonien sammeln.

Sehr "interessante" Schädlinge sind die Maulwurfsgrillen ober Werren. Unfangs Juli legt das Weibchen seine Eier 50 Cm. tief in die Erde. Bemerkt man die frischen Gänge, die senkrecht in die Erbe gehen, so gieße man einige Tropfen einer Mischung von Wasser, Leinöl ober Petrol hinab. Auch grabe man mit Holzstäbchen nach, bann wird man das Aest mitsamt den Eiern zerstören können. Am Morgen findet man das Weibchen im Neste. Wo die Maulwurfsgrillen in größerer Zahl auftreten, da muß man im Herbst bas Land tief umgraben und die Aester an die Oberfläche bringen, da sich die Larven über ben Winter bort aufhalten.

Außer den Insekten sind auch gewisse Pilze Schädlinge des Gartens; darunter die Schmaroberpilze, die oft ganze Saaten und Ernten vernichten. Bei den Rohlpslanzen ist die Hernie (fleischige Geschwülste am Wurzelkörper, welche in Fäulnis übergehen) gefürchtet. Ihre Bekämpfung ist sehr schwierig. Hier ist der beste Kat der, Kohlgewächse auf solche Beete anzupslanzen, wo jahrelang kein Rohl gedaut wurde. Das gleiche gilt, wo der Rostpilz an gelben Küben und an Knollsellerie sich zeigt. Der Rost an Bohnen und Erbsen, den Rosenpilz, bekämpft man durch Bestreuen mit Schweselblüte.

Im übrigen gilt wie in allen Dingen ber Rat, daß man gleich im Anfang die Schädlinge bekämpfen soll.

Jeber Gartenbesitzer hat im Frühjahr, Sommer und Herbst eifrig Umschau zu halten, ob das Garten- und Gemüseland mit Ungezieser behaftet ist und er möge dann sofort die bezeichneten Vorbeugungs- oder Vertilgungsmittel in Anwendung bringen.

= Kalte Sommergerichte. =

——— (Rachbruck verboten.) Cages Urbeit — abends Gäfte, Saure Wochen, — frohe Feste.

"Wie fein und wie erfrischend Sie wieber einmal unsern "Ubendsith" zu gestalten, wie hübsch Sie alles zu arrangieren und wie appetitlich Sie immer anzurichten verstehen!"

Mit diesem Kompliment verließ mich eine der Damen, die zu unserm regelsmäßigen Kränzchen gehören. Wir sind ein paar Familien, die sich abends in Zwischenräumen von zwei Wochen bald bei der einen, bald bei der andern besuchen. Als oberster Grundsatz für das vereindarte Abendbrot gilt: Einsacheit und im Sommer talte Küche. Wir wollen diesen Zusammenstünften nicht durch vermehrte Arbeit der Jausfrau oder durch ein Hasten und Umsherjagen der Dienstboten den Reiz der Gemütlichteit nehmen. Man soll sich wirklich und ungetrübt der Gastfreundschaft, die man gewährt oder genießt, freuen.

Dazu ist es allerdings vor allem notwendig, daß wir einige Vorrate in Fleischkonserven besitzen, daß Rompott und Salat im Hause ist. So offerierte ich gestern eine Liebig'sche Ochsenzunge, bie außerordentlich Unklang fand bei unsern Reinschmedern. Ich hatte sie ber Büchse entnommen und als ich fie eben zerlegen wollte, tam mir ber Gebante, fie in ber ursprünglichen Form zu belassen, b. h. ich zerschnitt fie tunftgerecht in feine Scheiben. schob biese wieder zusammen, garnierte mit der eigenen Gelee und nahm noch meinen tags vorher bereiteten Aspic zuhilfe. Ich hatte eine steife, klare Gelee bereitet nach bem Rezept im "Gritli", fie in brei Farben gefärbt, die eine mit Spinatsaft grün, die andere mit Berberitensaft rot und die britte mit Zuderfarbe golben. Dann kamen Radieschen bazu, die ich durch Einschnitte in kleine Rosen verwandelte, krause Peterfilie, einige ausgezacte Scheibchen aus hartgesottenen Giern vervollständigten meine Platte, die in der Sat recht appetitlich aussah. Eine Liebig'sche Ochsen= zunge mittlerer Größe reicht für ca. 6 Personen, wenn sie allein ohne weitere Fleischbeigaben serviert wird. Sehr besliebt sind als zweite Platte auch belegte Brötchen; man schneibet aus Randbrot oder Grahambrot seine Scheibchen, besstreicht sie dunn mit frischer Butter und dann kommt entweder gestrichene Mettwurst, Leberwurst, Lachsschinken, auch geskochter Schinken Ec. daraus. Ganz sein sind die verschiedenen "Pains" aus der Lenzburger Ronservenfabrik dazu: Fasanens, Rebhuhns, Rehs, Gänseleberspains Ec.

Dann tann auch ftatt ber frischen Butter gemischte, d. h. Sardellenbutter, Senfbutter, Rräuterbutter, Arebsbutter, Rasebutter &c. auf die Brotschnittchen gestrichen werden. Wird keine Ochsenzunge daneben gereicht, so find auch Zungenschnittchen ober solche aus Corned-beef (Liebig's Pödelfleisch) darauf, sehr schmackhaft. Liebhaber wissen Raviarbrötchen besonders zu schätzen. Der Raviar muß aber körnig sein und darf nicht mit bem Meffer zerbrudt werben. Sind die verschiedenen Brötchen sorafältig von allen überhängenden Teilen befreit und hübsch zugestutt, garniert man sie mit Geschmad mit Rapern, Gurtenscheibchen, gehadtem Eigelb und Eiweiß, Sarbellenstreischen (innere Seite nach außen) &c. Eine hübsche Platte erzielt man, wenn man einen Suppenteller umgekehrt auf eine Fleischplatte legt, barüber eine Fransenderviette ober auch ausgefranstes Papier legt, dieses mit einer Oblate an dem Teller befestigt und nun die Brötchen entweder stern- ober frangförmig nach Farben geordnet ober auch schuppenförmig barauf bringt.

Salat ist immer eine beliebte Beigabe. Er kann in den verschiedensten Formen aufmarschieren. Zu grünem Salat (Romaine, Lattich, Endivien, Nüßli) empsiehlt es sich, in die Salatsauce stets ein rohes Eigeld zu mischen; wird Rartosselsalat gereicht, ist saurer Rahm als Zutat sehr angebracht und als Garnitur etwas Nüßlisoder grüner Salat anzuraten. In der Sommerszeit liebt man auch Gemüsesalat. Dazu werden junge Rarotten, Bohnen, Zuckererbsen, Sellerie, Blumenkohl, Kars

toffeln, jedes für sich in Salzwasser weich gekocht, erkaltet und zerteilt in eine Schüssel eingeschichtet und mit einer Mayonnaise begossen.

Früchte dürfen bei einer Mahlzeit nie fehlen und kommen entweder als Rompott aus ben Sterilifiergläsern ober aus frischen Früchten gekocht (falt) ober auch als Ralteschale auf ben Tisch. Der lettern wird bei uns noch viel zu wenig Aufmerksamkeit zugewendet, während der Norddeutsche im Sommer ohne "Ralte Schale" nicht auß-Man bereitet sie entweder mit fommt. Schlagrahm ober auch Milch, in ber etwas Rartoffelmehl ober Maizena aufgekocht und einige Eigelb gequirlt werden. Man gibt in die erkaltete Crême jede beliebige Frucht, Simbeeren, Erdbeeren, entsteinte Rirschen, Heidelbeeren, Pfirsich= ober Aprikosen= hälften, Ananasschnitten.

Als beliebtes Getränk wird kalter Thee in Gläsern serviert, der mittags schon zubereitet, abgegossen, auf Sis oder in den Reller gestellt wurde und nun von jedem einzelnen nach Belieben mit Zitronensaft gewürzt wird.

So genießen meine Gäste ein äußerst erfrischendes Abendbrot, ohne den Magen zu belasten und ohne Gesahr zu laufen, am folgenden Morgen mit schwerem Kopf zu erwachen.

E. C.-St.

کل

Über die Eier. ——

Von den Vogeleiern kommen als Nahrungsmittel fast ausschließlich nur Hühners, Entens und Gänseeier in Betracht; weits aus die größte Bedeutung haben die Hühnereier, auf deren Betrachtung wir uns deswegen beschränken können.

Beim Einkauf von Eiern hat man auf zweierlei zu achten, erstens auf die Größe der Eier und zweitens darauf, ob sie frisch oder doch wenigstens noch unverdorben sind. Da, wo die Eier nicht nach Gewicht, sondern nach der Stückzahl verkauft wersden, sollte man nicht unterlassen, festzustellen, ob man nicht vorteilhafter kauft, wenn man größere Eier zu einem höheren

als kleinere zu einem niederen Preise wählt. Die Güte ber Gier ist sehr von ihrem Alter und ihrer Behandlung abhängig. Wenn Eier längere Zeit an der Luft liegen, so verderben sie, denn ihre Schale ist weder für Luft noch für Bakterien und andere Vilze undurchlässig. Kaule Gier riechen sehr unangenehm nach Schwefelwasserstoff und sind ungeniekbar. Auch Lagereier. bie noch nicht faulig sind, können verdorben oder doch minderwertig sein; besonders solche, die langere Zeit in feuchten ober fauligen Stoffen verpact waren ober längere Zeit in schlechter Luft gelegen haben. nehmen davon einen unangenehmen, ja bisweilen widerlichen Geruch an.

Da viele Eier aus dem Auslande zu uns kommen und oft längere Zeit unterwegs sind, so ist es bringend nötig, sie beim Einkauf prüfen zu können. Frische Eier haben ein spezifisches Gewicht von 10,8, sinken daher im Wasser, in dem man auf 1 Liter 100 Gr. Rochsalz gelöst hat, da das spezifische Gewicht einer 10 % igen Salzsole 1,073 ist. Eier, die ein spezifisches Gewicht von nur 1,05 haben, sind minbestens schon 3 Wochen alt, Gier, die in reinem Wasser schwimmen, find verdorben. Beim Aufschlagen eines Eies sollen sich Dotter und Eigelb voneinander trennen lassen: laufen sie ineinander, so ist das Ei alt und in Zersetzung begriffen. Beim Durchsehen im Dunkel nach bem Licht einer dahintergehaltenen Rerze sind gute Eier hell und klar, schlechte wolkig, trüb oder flectia.

Sier soll man bis zu ihrer Verwendung an einem fühlen, luftigen Orte möglichst freistehend ausbewahren. Sollen sie für längere Zeit konserviert werden, so muß die durchlässige Sierschale vor dem Sindringen von Lust und Pilzkeimen geschützt werden. Es gibt dafür eine Reihe von mehr oder minder wirksamen Verfahren.

Die erste Bedingung einer wirksamen Eikonservierung ist die, daß man nur frische Eier dazu nimmt und selbst bei diesen kann das beste Verfahren versagen, wenn im Eileiter des huhnes vor der Umhüllung mit der schüßenden Schale schon Bak-

terien in bas Ei eingebrungen find. Rur Ronservierung überzieht man die Eier mit Wasserglas ober Paraffin ober überstreicht sie, was jedoch weniger zuverlässig ist, mit Gummi Arabicum, Gelatine ober Il. Ein anderes Verfahren ift, sie in feingepulverte Holzkohle zu legen; auch legt man sie zur Ronservierung in Ralkwasser. "Ralteier" haben oft einen unangenehmen Beigeschmad und zerspringen leicht beim Rochen. deshalb ist zum Einlegen eine Lösung von 1 % Borax, 1 % Salpeter und 2 % Koch= falg zu empfehlen. (In neuester Beit wird Garantol mit Erfolg zur Gier-Ronservierung verwendet. Die Reb.)

Im Handel gibt es Eitonserven, die turch vorsichtiges Eintrodnen des Eiinshaltes zu einer sesten Masse hergestellt werden. Besonders China liefert große Mengen dieser trodenen Eitonserve. Sie wird in Bädereien und zu manchen technischen Zweden verwandt, im Haushalt hat sie dis jeht noch keinen Eingang gestunden.

Enten- und Gänseeier sind im Geschmad von den Hühnereiern verschieden, für die Ernährung aber mit ihnen völlig gleich- wertig, ebenso die Sier des Perlhuhns, die gelegentlich auch auf den Markt kommen; Ribigeier sind als Lederbissen gesichätt.

Auch die Eier der Fische (Rogen oder Fischlaich) sind sehr reich an Siweiß und manche Arten sind sehr geschätzt, so die dem Stör, die als Raviar einen teuren Leckerdissen liefern. Aur wenige Fischeier, wie die der Barbe und des Weißfisches, sind gesundheitsschädlich und werden dars um gemieden.

Uns "Haushaltungskunde" von Dr. U. Eppler.

Zur Sommerszeit, wo Burstwaren nur mit Vorsicht genossen werben bürsen, sollten in keinem Hause die Liebig'ichen Fleischkonserven fehlen. Sie zeichnen sich durch besondern Bohlgeschmack und eine beliziöse Zariheit aus. Sowohl das Pökelssteich (Corned-bees) wie die Ochsenzungen sind von ausgesuchter Gute. Auf Touren und Ausstlügen, wie auf dem Familientisch kann man sich keines schmackhafteren Fleischgerichtes bedienen. Daß

Liebig's Fleischertrakt in der bürgerlichen wie in bet seinen Küche noch immer einen Sprenplat einenimmt inmitten der vielen Surrogate, ist wohl der beste Beweis für dessen Güte. Scheint auch die einmalige Anschaffung eines Topses etwas teuer, so ist durch die große Ausgiedigkeit im Gegenteil erwiesen, daß man mit "Liebig" nicht nur äußerst schmackhaft und nahrhaft, sondern auch dillig kocht. Das süssied Präparat "Oro" von der gleichen Firma ist ein kräftiges Nach-hülsemittel für Suppen und Saucen, kann aber auch zur Herstellung einer vollwertigen Fleisch-brühe verwendet werden.

Käse frisch zu erhalten. Schweizers, Holsländers, Ebamers, sowie alle harten Käse wickelt man in ein in Salzwasser getränktes Tuch und legt das Stück in einen Steintopf. Weiche Käse, die noch nicht reif sind, wickelt man in ein mit Essig angeseuchtetes Tuch und legt sie gleichfalls in einen Steintopf. Zeigt sich Schimmelbilbung auf den Käschen, so müssen sie sauber im Wasser abgewaschen werden, dem Wohlgeschmack schaebe bies nicht.

Oelfarbe von flächen zu entfernen. Will man von einem Gegenstande die alte Oelfarbe ganzlich entfernen, so nehme man schwarze Seife und reibe denselben damit did ein. Die Seise muß wie eine dunne Schicht auf der Farbe lizgen. Nach einigen Stunden ist die Farbe erweicht und beginnt abzustleßen; es ist nun leicht, mit einem alten Messer ober Spacktel nachzuhelsen. Es ist etwas Vorsicht geboten, da die absließende Farbe sehr leicht den Fußboden verderben kann; man lege deshalb diden Karton ober einen alten Kistendedel unter den betreffenden Gegenstand.

Waschseile zu reinigen. Man läßt das Waschseil zunächst in kaltem Wasser etwas ausziehen, bann bürstet man es mit Seisenlauge, ber man ein wenig Salmiak zusett, bis es rein ist, spült es in klarem Wasser aus, zieht es bann tüchtig und spannt es im Freien auf, bamit es nicht einläuft. Rollt man die Leine auf, so wickelt man stets zu sich hin, nicht nach auswärts. Daburch vermeibet man, daß die Leine zusammenskrümmt und sich verdreht.



Kodirejepte.

Alloholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober wasserverbunnten Strup und zu sauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Leberknödelsuppe. Für 3 Personen. 375 Gramm Rindsleber, Salz und Pfeffer, 2 Brötchen, Zwiebeln und Grünes, 1 Wesserspie Majoran, 1 Ei, 1 Liter Fleischbrühe. — Die gehäutete Kindsober Kalbsleber wird geschabt ober fein verwiegt und durch ein Sieb gestrichen. Die Kinde der Brötchen wird abgerieben und nacher als Stoß

brot verwendet; die Brötchen in heiße Milch einsgeweicht, ausgebrückt, sein zerstoßen und mit den seingeschnittenen Zwiedeln und Grünem der Leber beigegeben. Dann gibt man noch Salz, Pfeffer, Majoran und das Ei zu, vermischt die Masse gut, und gibt noch so viel Stoßbrot hinein, dis man schöne Klöße davon formen kann. Zuerst formt man einen Prodekloß, den man in kochende Fleischederübe legt; sollte er zerfallen, gibt man noch etwas Brosamen und ein klein wenig Mehl zu, formt dann schöne Klöße, kocht sie in der Fleischbrühe 1/4 Stunde und richtet sie mit derselben an. Serviert man die Leberknödel extra zu Kraut, so wird die Fleischbrühe über gebähtes Brot (Dünkli) ansgerichtet. Zubereitungszeit eine Stunde.

Backhähnchen. Zeit 3/4 Stunden. 3 Backbähnchen, 100 Gr. Stoßbrot, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Backfett, Beterstlie. — Ganz junge Hähnchen werden, nachdem sie richtig vorbereitet wurden, in Viertel zerlegt, der Brustknochen entfernt, eine Viertelstunde eingejalzen bei Seite gestellt, abgetrocknet und in gewohnter Weise paniert, d. h. in Mehl, zerschnittenem Ei und Bröseln aus weichem, etwas altbackenem Brot umgewendet, und sofort in schwimmendem Fett knusperig gebacken. Sie müssen langsam gebacken werden, damit sie gar werden bis ins Innere.

Manche sieben sie zuerst eine Viertelstunde und baden sie bann auf raschem Feuer. Zulet wird noch etwas Petersilie in dem Fett gebaden und auf jedes Stud ein Zweiglein gelegt.

Aus "Gritli in ber Ruche".

Französisches Ragout. Für 3 Personen: 500 Gr. Rinbsteisch, 1 Eplöffel Butter, Salz unb Pfeffer, 1 tleiner Rohltopf, 2-3 Gelbrüben, 2-3 Roblraben, 1 Liter Waffer. — Ein faftiges Stud Rindfleisch wird in icone Borlegftude geschnitten. Die Gemuse werben gereinigt, ber Rohl in 4-6 Teile und die Rohlraben in Scheiben geschnitten. Kleine Gelbrubchen (8-10 Stud) läßt man gang, größere schneibet man ebenfalls in Scheiben. Alle Gemufe werben funf Minuten in Salzwaffer getocht, abgegoffen und mit taltem Baffer abge= schredt. Nun gibt man in eine gut verschließbare Pfanne guerft Butter, lagt fie gergeben, bann eine Lage Fleisch, streut Salz und Pfeffer barüber, bann eine Lage Gemuse, Salz und Pfeffer, wieber Fleisch und Gemuse, und so fort, bis alles auf= gebraucht ift. Ueber bas Ganze gießt man so viel beißes Waffer, bis alles bavon bebeckt ift, unb bampft alles miteinander langfam, gut zugebeckt 2-21/2 Stunden. Am Schluffe barf nicht mehr viel Sauce bleiben. Nach Belieben tann man noch mageren Speck mitkochen. Zubereitungszeit: 3 Stunden. Schweizer. Kochbuch.

Mangoldgemüse. Nachbem bie Blätter verslesen und gut gewaschen sind, werben sie in mögslichst wenig Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die übrige, nährsalzreiche Brühe wird einstweilen zur Seite gestellt. Das Gemüse wird nun sein zerhadt, ober wer im Besitze einer Passtermaschine ist, presse es durch diese. Man

bringt nun ein Stüd frische Butter in die Pfanne, bämpft einen Eglöffel voll Mehl darin, gibt das feingewiegte Gemüse dazu, und verdünnt das Ganze mit der übrigen Gemüsebrühe. Etwas Zwiedel fein gehadt und in der Butter angedämpft, macht das Gericht recht schmadhaft; auch kann man kurz vor dem Anrichten etwas seingeschnittenen Schnittlauch hineingeben.

Spinat auf sächsische Art. Man toche ben Spinat in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel ab, und hacke ihn mit einigen von Haut und Gräten befreiten Sarbellen ganz sein. Dann lasse man Wehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre eine Obertasse gute Fleischbrühe (aus einem Maggi-Bouillonwürfel rasch und bequem bereitet) hinzu, lasse ben Spinat barin gut durchtochen und garniere die angerichtete Schüssel mit Eiervierteln.

Heidelbeer-Sis. 2 Liter reife, forgsam gelesene Heidelbeeren werden durch ein Haarsteb gestrichen, mit dem Saft einer Zitrone und 500 Gr. geläutertem und zu bünnem Sirup gekochtem Zucker vermischt, worauf man das Ganze nochmals durchseiht und in die Gefrierbüchse gibt.

Kirschkuchen mit Rahm. Portion für einen größeren Ruchen. 1 Portion geriebener Teig, Brot- ober Hefeteig, 1½ Kilo ausgesteinte ober 2 Kilo unausgesteinte Kirichen, 100 Gr. Zucker, 2 Eier, 3—4 Deziliter Rahm. — Die Kirschen legt man hübsch auf ben ausgewallten Teig, ber sich auf bem Ruchenblech befindet, gießt den Rahm mit den Eiern vermischt darüber, streut die Hälfte Zucker darauf, backt den Ruchen bei guter Hitze und streut nachher den Rest Zucker darüber.

Falsche Mandelsauce. Zeit 20 Minuten. 1/2 Liter Milch, 1 Eplöffel Maizena ober Kartoffelsmehl, 3 Pfirfichblätter ober 2 Kirschlorbeerblätter, 50 Gr. Zuder. — Wenn die Milch, die mit den Blättern und dem Zuder zugesetzt wurde, siedet, rühre man die mit etwas Wasser aufgelöste Maizena hinein und lasse einige Minuten kochen. Man entfernt die Blätter und serviert die Exeme zu Keispudding oder Ausläusen.

Aus "Gritli in ber Ruche".

Erdbeergelee. Sauber gelesene, sehr reife Walberdbeeren, minbestens 3—4 Liter, werben in einen gut glafterten Topf gefcuttet, ben man in einem Rafferol mit fiebenbem Baffer fo lange tochen läßt, bis die Beeren gehörig Saft gezogen haben und zusammenzufallen beginnen. schüttet man die Beeren auf ein Haarsieb, läßt ben Saft in eine untergestellte Schüffel klar ablaufen, läutert ju je 500 Gr. Saft 375 Gramm Buder, schüttet ben Saft hinzu und tocht bas Gelce, bis ein auf einen Teller gegoffener Tropfen bavon gallertartig feft wird. — Ein noch iconeres Gelee, bas fich vorzüglich balt, bekommt man burch hinzufügung ber gleichen Menge ober bes gleichen Gewichts von weißen Johannisbeeren, bie man von den Stielen pflückt, mit den Erdbeeren zusammen in einem Rafferol unter fortgefettem Umrühren eine kleine Weile kocht, bann burch ein Tuch preßt, worauf man auf je 500 Gr. Saft ebensoviel Zucker läutert und mit bem Saft zu Gelee siebet.



Daß wir uns bei gemischter Kost (aus bem Tier= und Pflanzenreich) wohl am wohlsten fühlen, ist bekannt, indessen wird das Mengeverhältnis ber Fleisch- und Pflanzenkost durch das Alter, die Lebensweise und die Tätigkeit des Einzelnen und nicht zum letzten durch das Klima des Landes beftimmt. Die Nahrung muß eine anbere Zusammenfetjung aufweisen für ben große torperliche Un-ftrengung ertragenben Tagelohner und handweiter, als für ben Buchhalter, Schneiber, Schuhmacher, bie eine figende Lebensweise ohne viel forperliche Bewegung führen. Die schwer verbauliche Koft ber Lanbleute tann ber Stäbter nicht vertragen. Es ift auch von Wichtigkeit, bie hinreichenbe Menge Nahrung ju fich zu nehmen. Bet unzureichenber Menge tann ber Menfc auf bie Dauer nicht bestehen, bei ju gtoßer Menge wird ein Teil ber Nährstoffe gar nicht ausgenützt, ber Magen und ber Darm bagegen mit Arbeit überlaben. Auf bie Dauer können biese Organe bie Ueberlastung nicht ertragen; es treten Störungen ein. Das richtige Maß bestimmt bei einem gesunden Menschen bas Gefühl ber Sätigung. Die Speisen und Getränke bürfen nicht zu heiß und nicht zu kalt sein, besonders für die Zähne ist der rasche Temperaturwechsel schablich. Sommers bei großer Hige nehme man fich vor zu taltem Trunte in acht, ber leicht eine Ertrantung bes Magens jur Folge haben tann. Die Berdauung geht um fo rascher und grundlicher von ftatten, je mehr bie Nahrung ger= kleinert ift. Darum kaue man bie Sprisen geborig. "Gut getaut, ift halb verdaut." wird bie Berbauung geförbert burch bie Rube nach bem Effen; beshalb meibe man geiftige und torperliche Anftrengung unmittelbar nach ber Mahlzeit.



Schmerzausstrahlung. Nicht immer ist ber Sitz bes Schmerzes auch ber bes Leibens. Unter ben Schmerzstellen können gesunde Organe liegen, während die erkrankten Organe sich an einer ganz anderen Körperstelle besinden können.

Das ist es, was die wunderbare Maschine, die wir menschlichen Körper nennen, so schwer durchsschware läßt, daß bei scheinbar einsachen Eikrankungen so vielerlei Sidrungen ganz verschiedener Organe vorliegen können. Ein Herzleiden kann Magenbeschwerben verursachen, ein Magenleiden Herzbeschwerben. Ein Gehirnleiden erkennen wir oft zuerst am kahnförmig eingezogenen Bauch ober am schlechten Gehen. Schwerzen im linken Arm können auf Herzschwäche ober Berkalkung der Kranzschlagadern des Herzens hindeuten. Bei Wundrose im Fuß können Kopfschwerzen und

Erbrechen, wie bei jeber Blutvergiftung auftreten. So irreführend und geheinnisvoll sind die Krantsbeitserscheinungen für den nicht fachmännischen Beobachter. Besonders der Sitz der Schmerzes verleitet oft genug den Laien zu unrichtiger Erstenninis und falscher Behandlung. Wenn der Magen weht tut, tann er bennoch ganz gesund sein. Dann ist eine Ertrantung der Gebärmutter oder des Herzens, oder des Kopfes, oder der Nieren daran schuld. Man merte sich also, daß der Sitz des Schmerzes durchaus richt immer den Ort der Ertrantung bezeichnet. Schmerzen können eben an ganz andere und gesunde Stellen hin "außsstrahlen".

Kinderpflege und -Erziehung.



Angekochte Milch ist für kleine Kinder durchaus verwerflich. Daß fie auch für Erwachsene nicht unzefährlich ift, beruht auf der Häufigkeit der Tuberkulose (Perlsucht) bei Kühen und dem Uebergang von keimfähigen Tuberkelpilzen in die Wilch.

Lag dir die Milch für 24 Stunden womöglich in einem Verschlußglas bringen; stelle sie (aber nicht bei beigem Gewitterwetter!) eine balbe Stunde in den Reller und gieße sie nun sorgfältig bis auf das lette Viertel in deinen Rochtopf. Da= bei wird ber Fettgehalt ber Säuglingsmilch etwas vermehrt, und allfällige Melkunreinlichkeiten bleiben am Boben bes Gefässes figen. Bemertft bu einen schen burch ein reines Tuch. Mig bas Quantum genau ab, dann laß die Milch 15—20 Minuten lang in dem erwähnten Rochtopf sieden, und nun ergange die burch Eintochen verminberte Menge mit abgetochtem Baffer auf bie urfprungliche Menge, bamit wieber normalwertige Vollmilch hergestellt wird. In gut verschlossenem Glas stellst bu die aufzuhebende Milch in einen tühlen, trodenen Raum. Durch biefe Behandlung werben bie Gärungsteime ber Milch, welche so leicht Bersbauungsftörungen im kindlichen Magen hervors rufen, zerftört und ihr weiterer Zutritt abgehalten. Das Berfahren beißt Sterilisation. Die Mischung ber Milch mit Schleim und Buder foll jeweilen erft vor ber Mahlzeit hergestellt werben. Kinder, welche fo zubereitete Milch erhalten, leiben viel seltener an Blabungen, Durchfall und Brechen; ihre Zunahme ist rascher und regelmäßiger als bei bloß einmal aufgekochter Milch.

Aus "Pflege bes Kindes im erften Lebensjahr" von Dr. Marie heim-Bögilin.

Gartenbau und Blumenzucht.

Das Gebeihen und die Rentabilität des Blumenkohls find sehr ungleich. Es gibt Landstriche, wo ber Blumenkohl in den heißen Wonaten absolut nicht gerät, während er in andern, wie 3. B. in Hochtalern, vorzüglich gebeiht. In folden Lagen verzichtet man auf bie Sommersorten und pflanzt nur frube und fpate an. Ueberhaupt fagt bem Blumentobl ein fühler, etwas feuchter Boben und eine öftliche, feuchtwarme Lage am beften zu. Blumen vom Pariser Salomon von 1½—2 Kiso Gewicht sind bort teine Seltenheit. Die Hochtäler Graubundens und andere in ähnlicher Lage find für die Rultur des Blumentohls im Hochsommer febr geeignet. Bas bie Rentabilität biefer Rultur anbelangt, fo bangt fle von vielen Rebenumftanben ab und namentlich von den Absatzquellen. Man kann nur soviel sagen: Es können auf 9 Quabrat= meter Land 25 Pflanzen, auf 36 Aren 10,000 ge= zogen werben; gehen hiervon 10% mißratene ab, so bleiben immer noch 9000. Kann num jebe Blume im Durchschnitt zu 40 Rp. verkauft mer= ben, fo ergibt fich eine Brutto : Einnahme von Fr. 3600 pro 36 Aren.

Unter der Gluthitze des Sommers leiben nicht nur die Menschen, sondern auch die Tiere, besonders die Jugtiere. Man gebe ihnen unterwegs, wo sich Gelegenheit dietet, etwas Wasser, die Fahrt muß aber gleich weitergeben, auch darf der Trunk nicht zu reichlich sein. Erhiste Tiere, die außer Tätigkeit treten, mit kaltem Wasser zu laben, ist aber eine gefährliche Sache, welche den Tod des Tieres zur Folge haben kann. Bei Sonnenbrand lasse man Pserde und Hunde nicht in der Sonne stehen und warten, wenn es möglich ist, sie in den Schatten zu sühren. Man verzaesse auch nicht, die Kettenhunde mehrmals am Tage mit frischem Trinkwasser zu versehen.



Antworten.

51. Ein Maler, ber die Fensterkreuze auß Sandstein an unserem Hause mit einer Flüssigsteit überzog, die den Sand gewissermaßen "dinsen" soll, teilte mir auf mein Befragen mit, daß dies ein "Patentversahren" sei. Sie müssen also, wenn Sie sich die Vorteile diese Versahrens zu nuze machen wollen, sich an einen Vertreter der Malerzunft wenden. "Warmoriert" sah der Sandsstein zwar nicht auß. Es handelt sich also hier nicht um den Anstrich, den Sie im Auge haben! Abonnentin.

52. Gegen Holzwürmer soll das Einsprizen von Terpentinspiritus in die Bohrlöcher (4 Wochen lang täglich wiederholt) sehr wirksam sein. Sie nehmen dazu am besten ein Nähmaschinen-Oelkännchen. Auch roher Holzessig ist schon mit Ersfolg angewendet worden, ebenso 5% ige Karbolsäure. Emmy.

58. 3ch empfehle Ihnen folgende Kochbücher: "Diatetische Speisezettel und fleischlose Kochrezepte",

von Alice Bircher (Berlin, Berlag Otto Salle). Im gleichen Berlag erscheint "Die harnsäurefreie Kost" von Margarete Brandenberg. Ferner empfehle ich Ihnen bas "Reformkochbuch" von Iba Spühler (Berlag Fäsi und Beer in Zürich) und "Die vegetarische Küche" von Martha Rammelmeher-Schönlin. Dieses Buch können Sie meines Wissens direkt von der Versasserin ("Friedenfels", Sarnen) beziehen.

54. Ein gutes Rezept für Basterleckerli entenehme ich bem "Reformkochbuch" von I. Spühler. Es lautet: 500 Gr. Bienenhonig, 300 Gr. Zucker, 200 Gr. Manbeln, 100 Gr. Orangeat, 1 Zitrone, 5 Gr. Zimt, 1 Mefferspihe Relkenpulver, 1 Mefferspihe Muskat, 600 Gr. Mehl. Guß: 2 Löffel

Waffer, 100 Gr. Buder.

Honig, gestoßener Buder, Bimt, Abgeriebenes und Saft ber Bitrone, fein gewiegte Manbeln, fein gewiegtes Drangeat, Reltenpulver und Mustat werben zusammen auf tleinem Feuer ftetig gerührt, bis es beinahe tocht. Dann rührt man bas Dehl in die Masse, dis auf 1 Tasse voll, nimmt den Teig auf das Wirkbreit, knetet das sibrige Mehl noch schnell hinein und benützt das letzte beim Ausrollen. Dies muß geschehen, so lange der Teig noch warm ift. Er wird halbcentimeterbic ausgerollt, auf eingefettete Bleche gelegt und mit einer Gabel überall burchttochen, bamit fich beim Backen teine Blasen bilben. Ist ber Teig im schwach heißen Ofen bellbraun gebacken, so wirb er ber-ausgenommen und schnell mittelst Binsel mit bem bereitgehaltenen Buderguß überftrichen, noch 2 Minuten in den Ofen gegeben und dann noch warm mit ber Lederliform abgeteilt, ober mit einem in taltem Baffer getauchten Meffer in 6 Cm. lange und 4 Cm. breite Bierede geschnitten. Diefe Leckerli follte man 14 Tage por Gebrauch machen und in verschlossenen Schachteln aufbewahren. Ergibt 1 Rilo 750 Gr. Lederli.

55, Leinenstoff liefert Ihnen die Firma Meili & Briner, Centralhof, Zürich, in bester Qualität. Zürcherin.

Fragen.

56. Ich bin im Besitze eines bronzenen alten Kochtopses mit brei Füßen. Wie kann man benselben blank reinigen? Eine Leserin.

57. Könnte mir eine Abonnentin Abressen ans geben, wo ich biesjährige frische Lindenblüten beziehen könnte (gerne frisch gepflückte)?

Abonnentin.
58. Wer wüßte mir ein gutes Rezept für Rosenwasser? Ich möchte solches, das aber haltbar sein müßte, selbst herstellen.

59. Wäre es jemand möglich, mir ein Mittel zur Vertilgung der Ameisen zu nennen? Ich habe zwei von der Apotheke empfohlene Mittel angewendet, doch ohne Erfolg. Besten Dank im voraus. Abonnentin.

كال