Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

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

Gartenbau und Tierzucht

Band: 18 (1911)

Heft: 11

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, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Türich III.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Cypedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 11. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 3 Juni 1911.

Aller Müßiggang ist Tod,
Das straff gespannte Wirken nur ist Ceben,
Des Menschen ärgste Sünde heißt erschlaffen.
Ich will des Cebens Schätze goldigrot
Aus jeder slüchtigen Sekunde heben,
Als sollt ins Grab mich schon die nächste raffen.



Pflichterfüllung im Kleinen.

(Nachbrud berboien.)

Die wichtigen Dinge im Leben der Frau treten naturgemäß in ben Vordergrund; es gibt aber im Pflichtenkreis der Hausfrau auch viele Aleinigkeiten zu beobachten, die durchaus nicht nebensächlich genommen werden dürfen. Gerade diese Pflicht= erfüllung im Aleinen legt Zeugnis ab von der Ordnungsliebe, dem weisen Sparfinn der Hausfrau, von der musterhaften Führung des Haushaltes. So sollte es sich zum Beispiel jede Hausfrau zur Pflicht machen, einen lose gewordenen Knopf, einen Haken ober eine Dse sofort wieder festzunähen. Flecken aus Rleidern entferne man ebenfalls so bald als möglich, sonst hat man zu riskieren, daß die Farbe des Stoffes barunter leidet, und daß der

Schaden überhaupt nicht mehr gut zu machen ist. Zerbrochene Nadeln dürfen nicht achtlos fortgeworfen werden, weil dadurch Menschen ober Tiere verlett werden könnten, besonders am Boden spielende Kinder werden badurch gefährdet. Nasse Regenschirme lasse man zuerst abtropfen, am besten auf ben Griff gestellt, nachher hänge man sie geöffnet, aber nicht völlig aufgespannt, zum gänzlichen Außtrodnen auf. Teure Waschschwämme werben schleimig, wenn man sie nicht nach jedesmaligem Gebrauch in reinem Wasser spült und recht gut ausdrückt. Wöchentlich einmal sollten ste in einer leichten Salmiaklösung oder lauwarmem Sodawasser gründlich gereinigt und nachher in klarem Waffer nachgespült werden. Bürften dürfen nie im Wasser liegen bleiben, ebensowenig Seifenstücke. Aleine Seifenresten kann man mit etwas Wasser und Soda zu einem Brei tochen, bem nach Erfalten etwas Salmiakgeist beigefügt wird; man gewinnt so eine gute Schmierseife.

Besen darf man nie auf die Borsten aufstellen, weil sie dadurch zerdrückt werden; am besten ist es, sie aufzuhängen. Besonderer Sorgfalt bedürfen die Zündhölzer.

Nie soll ein glimmendes Zündholz achtlos weggeworfen werden. Man blase solche aus und lege sie in eine Schale oder ein Blechschächtelchen. Sie können gelegentlich, zum Beispiel bei Gasseuerung, wieder verwandt oder dann als Anfeuerungsmaterial benutzt werden.

Zündhölzer, Salz und Seife sollen nur an trodenen Orten aufbewahrt werden: feuergefährliche Fluffigkeiten, wie Bengin, Weingeist, Vetroleum, Salmiak ec. dürfen nie in die Nahe des Feuers kommen und bei Licht soll nie damit hantiert werden, elektrische Beleuchtung ausgenommen. -Zwiebelschoten hebe man sorgfältig auf und verwende fie in der Ofterzeit zum Einbinden der zu färbenden Eier. Raffee, Thee, Rakao und feine Gewürze find in gutschließenden Büchsen aufzubewahren, die nach jedesmaligem Gebrauch sofort wieder zu verschließen find, sonst verfluchtigt fich das Aroma. Tintengefäße halte man, wenn fie nicht im Gebrauch find, stets zugededt, weil sich sonst Staub und Kasern darin ansammeln und die Tinte unbrauchbar machen. Stahlfedern sollen nach jedesmaligem Gebrauch abgewischt werden, da fie sonst rosten; man benütze also einen Tintenwischer. Bestede mit Holzoder Korngriffen dürfen nie im warmen Wasser, oder auf der heißen Berdplatte liegen bleiben, weil sie sonst unansehnlich werden und die Griffe sich leicht loslösen.

Arzneien sind gut verschlossen aufzus heben und mit Aufschrift und Gebrauchss anweisung zu versehen, um ja Mißgriffe zu verhüten.

Rleine Resten von Wachs- oder Stearinsterzen läßt man in einem eisernen Gesäß an der Wärme slüssig werden und gießt sie durch ein Sieb in ein Förmchen. Man kann die so erhaltene Masse als Zugabe zu Rochstärke verwenden, oder zum Absreiben der Bügeleisen; in letzterem Fall wird das Wachs in ein Stücken weißen Stoff gewickelt. Papiers und Stoffschnitzel, Fäden &c. werse man nicht achtlos auf den Boden oder gar zum Fenster hinaus. In einem Körbchen, Sächen oder einer eigens hiefür angebrachten Wandtasche

gesammelt, können sie den Lumpensack bereichern oder verbrannt werden. Alte Waschlederhandschuhe ergeben, in Streisen geschnitten und pinselartig zusammengenäht, einen vorzüglichen Fensterschwamm; von Zeit zu Zeit ist er, wie die Fensterleder auch, in einer Lösung von einem Liter Wasser und je einem Eßlössel voll Salmiakzgeist oder Stearinöl auszuwaschen. Bei Lüstung der Wohnräume versäume man nicht, die Fensterslügel durch hiefür anzgebrachte Vorrichtungen zu besestigen, sonst können sie durch Wind und Zuglust auszuchen zugeschlagen und zerbrochen werden.

Vorräte in Spezereien &c. bewahre man nicht in Papierdüten oder Schachteln auf, weil ste so schneller verderben, als wenn man sie in Blechbüchsen aushebt. Zwiebeln dagegen halten sich da am besten, wo die Luft Zutritt hat, am bequemsten ist dafür ein Netz.

Zeigen sich in den Wäschegegenständen kleine Risse, so sollen ste sofort ausgebessert werden, bevor der Schaden größer wird. Bettücher, die in der Mitte dünne Stellen aufweisen, werden der Länge nach aufgeschnitten ober zertrennt und mit den äußeren Stoffkanten wieder zusammengenäht; sie halten auf biese Weise noch lange Zeit. Allzu schabhafte Leinwand wird zu Wasch- oder Staublappen zuund gesäumt. aeschnitten Ungesäumt würden sie zu bald zerreißen. Waschkleiber und Blusen sollen nicht in gestärktem Zustande überwintert, sondern nur gewaschen und ungestärkt entweder in Tücher eingehüllt oder in Kartons verpackt aufbewahrt werden.

So hat die Hausfrau auf verschiedene Rleinigkeiten zu achten in ihrem Reiche. Wohl mancher Leserin werden all diese Ratschläge schon bekannt sein, aber vielsleicht ist doch mit dem einen oder andern noch einer Hausfrau gedient; gibt es doch auch unersahrene Frauchen, die sich gerne von ihren älteren Mitschwestern belehren lassen. —h—

Schmuck des Speisetisches am Pfingstfest.

(Nachbrud berboten.)

WerZeit und Sinn dafür hat, an Pfingsten ben Speisetisch festlich zu schmücken, dem dürften folgende Winke willkommen sein.

Eine sehr hübsche Garnierung kann man auß grünen Birkenreisern herstellen. Gut gewachsene, mit lichtem Grün belaubte Zweige werden in einer Länge von 25 bis 30 Cm. unten schräg zugeschnitten. Von dünnen Zweiglein bindet man drei bis vier Stück, von dickeren zwei Stück mit grünem Seidenband am unteren Ende zusammen, indem man ein nettes Schleifschen formt. Jedes Gedeck wird mit einem solchen Virkensträußchen geschmückt. In die Mitte des Tisches stellt man eine mit Virkenreisern gefüllte Vase, zwischen denen auch einige andere Blütenzweige oder Blumen Plak finden dürfen.

Ein anderer, ebenfalls reizender Schmuck ist ein Arrangement aus wilden Veilchen, die sehr lange blühen und die man sich daher mit leichter Mühe verschaffen kann. Von den Blumen und den hübschen Blättern werden kleine Büschel gebunden und die Stiele gefällig geschnitten. Von langen Gräsern, deren es um diese Zeit überall gibt, bindet man sechs bis acht Stück oben und unten zusammen und knüpft an jedes Ende einen Veilchenbüschel.

Man legt nun ein solches Gebinde um jeden Teller, so daß das Gras auf die obere Seite, die Veilchentuffs zu beiden Seiten des Tellers zu liegen kommen. An jeder Tischede wird ein gleiches Arrange= ment hängend angeheftet. Eine mit Orangen gefüllte Schale ober ein Tafel = Auffak. zwischen den Früchten ebenfalls mit Veilchenbuscheln garniert, nimmt sich als Dekoration in der Mitte des Tisches ganz reizend aus. Wo das Speisezimmer eine sogenannte Bauernstube barstellt, kann auch die richtige Pfingstrose, die sonst für Tafelschmuck etwas zu groß ist, Verwend= ung finden. Die Servietten werden gu runden Türmchen gefaltet und in jede eine Pfingstrose gesteckt. In der Tischmitte stellt man eine große Vase mit diesen Blumen auf. St.

Hygienisches vom Spargel.

Don Dr. E. J. Ernst.

(Nachbrud berboten.)

In unserer Nahrung spielen die grünen Gemüse eine größere Rolle, als lange Zeit geglaubt wurde. Es gab eine Zeit, in der nur der Gehalt an Eiweiß das Ariterium sür ein Nahrungsmittel abgab. Da mußten natürlich die grünen Gemüse zurücktreten, denn sie sind eiweißarm und man kann von ihnen allein nicht leben.

In der letten Zeit ist aber das Anssehen der grünen Gemüse wieder gestiegen. Die Ansichten haben sich geändert und man weiß heute, daß sie für die Ernährung eine große Bedeutung haben, speziell für die Blutbildung und für die Anregung der Verdauung.

Im allgemeinen sind die grünen Gesmüse ziemlich gleichwertig. Das eine hat zwar mehr Eisen als das andere in sich eingeschlossen, wieder ein anderes ist fettsreicher, ein drittes endlich enthält mehr Rohlehydrate usw. Im Großen und Ganzen sind aber diese Unterschiede nicht so groß, daß sie für die Physiologie der Ernährsung allzuschwer ins Gewicht fallen könnten.

Einen Vorrang unter den Gemüsen gebührt aber dem Spargel, der von jeher als Frühlingsbelikatesse galt. Mai und Runi sind die Spargelmonate par excellence. Der Spargel ist ein altrenommiertes Gemuse; er verdient aber auch in der Sat sein Renommee, benn er ist schmachaft, nahrhaft, leicht verdaulich und gesundheitsförderlich. Der Nährwert des Spargels liegt darin, daß er trok seiner 93 Prozent Wasser auch 2 Prozent Eiweiß. 3¹/4 Prozent Kohlehydrate und ¹/4 Pros zent Rett enthält, so bag er immerhin ein nicht zu verachtendes Nahrungsmittel repräsentiert: es kommt aber noch hinzu. daß er meistens mit Butter gegessen wird, wodurch sein Nährwert wesentlich erhöht wird.

Wenn der Spargel weich gekocht ist, ist er so leicht verdaulich, daß er auch als Rrankenspeise benutt werden kann. Er fördert den Ansatz von Eiweiß im Rörper und es ist gewiß, daß stillende Frauen durch Spargelessen reichlicher Milch erszeugen. Aur für Gichts und Nierenkranke paßt er nicht, denn er enthält Purinkörper. Die Physiologen unter den Aerzten haben nachgewiesen, daß auf Spargelgenuß sos wohl die vom Menschen ausgeschiedene Harnmenge steigt, als auch, daß die Menge des ausgeschiedenen Harnstoffes und der Harnsäure zunehmen.

Je frischer der Spargel ist, desto gefünder ist er und besto mehr mundet er. Welker Spargel ist schlecht. Er darf höchstens 3-4 Tage nach dem Pflüden genoffen Für die Hausfrau ist die gute werden. Zubereitung die Hauptsache; diese gute Zubereitung beginnt mit dem richtigen Schälen, das forgfältig geschehen muß. Man fängt damit knapp unter bem Spargelköpfchen an. Die Schale wird von oben nach unten mit einem scharfen Messer in geraden Strichen recht exakt vom Fleisch abgelöft. Daß man oben beginnen muß und nicht unten, hat darin seinen Grund, weil unten die Schale bicker ist; würde man umgekehrt schälen, so würde man zu viel Fleisch wegnehmen, was eine Verschwendung ware. Eine kluge und sparsame Hausfrau wirft die Spargelhaut nicht weg, sondern läßt fie in der Sonne trocknen und verwendet fie bei passender Gelegen= heit zum Mitkochen in der Suppe, wodurch diese ein feines Aroma erhält.

Der Spargel ist und bleibt ein seines Gemüse, darum sollte man ihn auch mög-lichst ohne Gewürz kochen und ohne Gewürz genießen. Das Gewürz beeinträchtigt den seinen Naturgeschmack. Um besten bleibt der Spargel ja doch mit reiner, guter Butter und Bröseln; vielsach werden aber Spargeln mit Zugabe von Saucen genossen. Nicht zu verachten ist an heißen Tagen der eisgekühlte Spargel mit oder ohne Zugabe von Essige und Öl.

Doch damit haben wir schon einen kleinen Abstecher auf das kulinarische Gebiet gesmacht. Rehren wir wieder zu unserem hygienischen Ausgangspunkte zurück, dann ist für uns am wichtigsten, daß für normale Menschen vom medizinischen Standspunkt aus gegen den Genuß von Spargel

nichts einzuwenden ist, da dieser durchaus gesundheitsfördernd ist.



Wir möchten in Erinnerung bringen, daß **Bohnenwasser** ein ebenso gutes, wie billiges Fleckenreinigungsmittel ist. Man kocht 500 Gr. weiße Bohnen in vier Liter Wasser ohne Salz weich und gießt sie durch ein Sieb. Die Bohnen können in bekannter Weise für den Mittagstisch verwendet werden. In dem lauwarmen Wasser können wollene, seidene und baumwollene Rleidungsstücke, Decken ec. ohne Seise gewaschen werden. Man reibt und drückt die Gegenstände kräftig und spült sie in lauem Wasser nach. Bunte und schwarze Stoffe werden wie neu.

Stockslecke aus Wäsche zu entfernen. Ein Theelöffel voll pulverisierter Salmiak wird mit einem Eßlöffel voll feinem Rochsalz in wenig lauwarmem Wasser in einem kleinen Täßchen aufgelöst. Mit dieser Mischung bestreicht man die fleckigen Stellen, läßt sie trocknen und wiederholt das Versahren. Zuslet wird mit klarem Wasser nachgespült.

Die Verwendung von Eierschalen. Daß ziemlich klein zerdrückte Eierschalen mit Wasser in Flaschen und Karaffen gebracht, kuchtig geschüttelt, diese schnell und gründlich reinigen, dürfte ziemlich bekannt sein; eine andere Verwendung der Eierschalen jedoch weniger. Man nimmt reine Eierschalen, trocknet sie auf dem Serd (läßt sie aber nicht gelb werden) oder auch an der Sonne, und stößt sie im Mörser sein. Nun bindet man dies Pulver in ein Mullsächen oder Läppchen und kocht es mit der Wäsche. Unch zum Berauswaschen ist es gut, ebenso zum Spülwasser; man wird erstaunt sein, wie schön weiß die Wäsche wird.

Zigarrenkistichen geruchloß zu machen. Man gieße auf den Boden des Kistchens etwas Spiritus und zünde ihn rasch an. Sobald der Weingeist verbrannt ist, erlischt die Flamme und der Zigarrengeruch ist verschwunden.

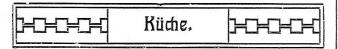
Gelb gewordenes Elfenbein kann wieder die frühere Weiße erlangen, wenn man
es mit einer Mischung von Bimsstein und
Wasser bürstet. Den noch seuchten Gegenstand
lasse man unter einer Glasglocke an der Sonne
trocknen. Eine weitere Behandlungsart ist die,
die Gegenstände ca. 4 Stunden in wässeriger,
schweseliger Säure liegen zu lassen. Nicht mit
Schweselsäure zu verwechseln!

Um Salatöl vor dem Dickwerden zu bewahren, gebe man in die Flasche einen Theelöffel voll trockenes, seines Rochsalz. Das Ranzigwerden des Salatöls kann man vershüten, wenn man auf dasselbe eine 5 Cm.

hohe Schicht reinen Weingeist gießt. Die Flasche wird gut verkorkt und an kühlem Orte ausbewahrt.

Ein einfaches Mittel, um die Zimmer im Sommer kühl zu erhalten, soll darin bestehen, daß man Birken= oder Lindenzweige in einem Gefäß mit Wasser ins Zimmer stellt.

Schutz gegen Einbruch zu Hause. Man schraubt einen Sperrhaken so an den Türspfosten (innen), daß man nach dem Zuschließen den Sperrhaken in den Schlüsselring wersen kann. Kein Dieb wird das Schloß öffnen können.



Speifezettel für die bürgerliche Rüche.

Montag: †Grüne Suppe, †Filetbraten mit Bratkartöffelchen, Rohlrabi.

Dienstag: Schrotmehlsuppe, Leber im Netz, †gedünstete Karotten, Kopfsalat.

Mittwoch: Fleischsuppe, Rindsleisch à la vinaigrette, *Spinatröllchen, Rhabarber= kuchen.

Donnerstag: Gerstensuppe, Rutteln, Rartoffeljalat, *Omelette fines herbes, Kirschsompott.

Freitag: Rostsuppe, *Salm, blau abgekocht, *Rartoffelpastetchen mit Pilzfülle, †Rirsch= muskuchen.

Samstag: Luftsuppe, gebackene Ralbsfüße, Reisring, konservierte Heidelbeeren.

Sonntag: *Grüne Erbsensuppe, † Hummer in Muscheln, *Hammelsrippchen mit Kümmel, Bohnen, †Erdbeertorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte find in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in ber letten.

Rochrezepte.

Alfoholhaltiger Wein fann zu fußen Speifen mit Borteil burch alfoholfreien Bein oder wafferverdunnten Sirup, und zu fauren Speifen burch Zitronensaft erfest werden.

Grüne Erbsensuppe (pois verts). Für 3 Personen. ½ Liter grüne ausgekernte Erbsen, Petersilie, ½ Liter Wasser und ¾ Liter Fleischbrühe, 1 Eglöffel Mehl, 2 Eglöffel Butter, 2 Eglöffel Brot. — Die ausgekernten grünen Erbsen werden mit der seingeschnittenen Petersilie in Butter gedämpst, das Mehl darübergestreut und Wasser und Fleischbrühe zugegossen. Sind die Erbsen weich, hebt man die Hälfte davon mit dem Schaumlöffel her=aus in die Suppenschüffel, die andere Hälfte streicht man durch ein Sieb, stellt sie noch=mals auß Feuer, würzt wenn notwendig und richtet sie über die Erbsen und geröstete Brot=würsel oder gebähte Brotschnitten an. Zu=bereitungszeit: 1 Stunde.

Salm, blau abgekocht. Für 3—6 Persionen. 1 Kilo Salm, 1 Fischsub, 2 Eflöffel Butter. — Ein schönes Stück Salm wird mit

dem kalten Sud aufs Feuer gestellt, langsam unzugedeckt zum Rochen gebracht und auf der Seite des Herdes 15—20 Minuten ziehen gelassen. Auf eine Serviette angerichtet, wird er mit heißer Butter und Salzkartoffeln serviert. Rocht man einen ganzen Salm, so läßt man ihn je nach der Größe 3/4—1 Stunde anziehen. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Ilus "Großes Schweiz. Rochbuch". **Hammelsrippchen mit Kümmel.** Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Rippchen, ½ Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 weiße Kübe, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerieknolle, ½ Lorbeerblatt, 4 Pfefferstörner, 1 Löffel Kümmel, 2 Zitronenscheiben, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, 2 Dezil. Weißewein, Salz. — Die zugeschnittenen Rippchen werden in dem Wein und Wasser mit den übrigen Zutaten ohne Mehl und Butter ¾ Stunden auf schwachem Feuer gekocht. Dann bereitet man aus Butter und Mehl und der gewonnenen Fleischbrühe eine weiße Grundsjauce, und kocht die Rippchen vollends gar darin.

Rartoffelpastetchen mit Pilzfülle. Ralte gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit Salz, 2 Eiern und Stoßbrot zu einem Zeig verarbeitet, der gut zusammenhält. Man sormt von diesem mit der Hand kleine Pastetchen, die in Fett hellbraun gebacken werden. Diese werden mit feingehackten, in Butter und Kräutern weichgedämpsten Champignons oder Eierpilzen gefüllt.

Omelette fines herbes. Man macht von 10 Eßlöffeln Mehl, etwas Salz, lauer Milch und 4 Eiern einen guten Omelettenteig, fügt diesem allerhand seingewiegte Kräuter, als Schnittlauch, Majoran, Estragon, auch wenn man will, einige seingewiegte Champignons hinzu, und bäckt von diesem Teig dünne Omeletten in Butter beitseitig hellbraun.

Spinatröllchen. Von eingeweichtem, gut ausgedrücktem Weißbrot, in Butter gedämpfetem, roh gehacktem Spinat, 3—4 Eiern, Salz, Muskat und Semmelkrumen wird ein Teig bereitet, daraus 5 Centimeter große, runde Röllchen gesormt, diese in Ei und geriebenes Brot getaucht und in Fett dunkelgelb gebraten.

Aus "Vegetarische Küche". Rirschmuskuchen. Ein guter Hefenteig wird zu einem dünnen nicht zu großen Ruchen aufgerollt, auf ein mit Butter bepinseltes Blech gelegt und nach dem Aufgehen mit einer reichlichen Obertasse voll Kirschmus, das man mit 3 ganzen Eiern und 1/4 Liter Rahm nebst einigen Eßlöffeln Zucher verrührt hat, dich bestrichen. Man belegt den Ruchen nun noch mit kleinen Butterstücken und läßt ihn bei mäßiger Hite 1/2 Stunde backen. — Ebenso läßt sich der Ruchen aus Blätter= und Mürbeteig bereiten und mit einem Gitter von demsselben Teig versehen.

Moussierende Limonaden. Rezept I: 6 Liter Wasser, 500 Gr. Zuder, 1 Dezil. Essig, 1 Zitrone, 1 kleine Handvoll Lindenblüten oder Holunderblüten oder von beiden zugleich.

Rezept II: 6 Liter Wasser, 500 Gr. Zucker, 1 Deziliter Effig, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr.

fristallisierte Zitronensäure. Rezept III: 8 Liter Wasser, 750 Gramm Zucker, 1 Deziliter Essig, 10—12 gequetschte Wachholderbeeren, 100 Gr. Schwarzthee, 1 fleine Handvoll Pfeffermünzblätter, 1 Dezi= liter Honig, dann 150 Gr. leichtgequetschte frische Früchte, wie Himbeeren oder Johannis= beeren, Erdbeeren, Stachelbeeren oder entsteinte Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche und

dergleichen (auch Marmelade oder Saft). Zu Rezept I, II oder III wird alles zu= sammen in einen Steintopf oder eine Rorb= flasche gebracht, von der Zitrone die fein ab= geschnittene Rinde und der Saft unter mehr= maligem Umrühren am ersten Tage, zwei bis drei Tage an die Wärme gestellt. (Nähe des Dfens oder an die Sonne.) Es tritt Gärung ein. Sobald diese begonnen, was sich durch fleine Bläschen auf der Oberfläche zeigt, wird die Limonade durch ein Tuch geseiht und in solide Flaschen mit oder ohne Patentverschluß abgezogen. In letterem Falle muß die Flasche gut verkorkt und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Reller auf. Nach einigen Tagen Ruhe ist die Limonade gebrauchsfertig. Sie kann aber auch wochenlang aufbewahrt Aus "Gritli in der Rüche". bleiben.

Gesundheitspflege.

Hühneraugen sind die Folgen des Tragens zu enger Schuhe, indem sich dadurch eine Berdicung der oberen Hautschicht bildet. Durch warme Fußbäder, nächtliche Fußpackungen oder Auflegen von Speck kann man die harten Stellen erweichen und dann die Hühneraugen sorgfältig entfernen. Ein gutes und einfaches Mittel ist auch, auf das Hühnerauge eine Zwiebelscheibe zu binden oder wenn es an der Fußsohle sitt, die Zwiebel in den Strumpf zu geben und genau unter das Hühnerauge zu legen; sie hindert das Gehen durchaus nicht, erweicht im Gegenteil die harte Stelle in kurzer Zeit. Den gleichen Dienst versieht auch eine Zitronenscheibe.

Krankenpflege.

Gegen Insektenstich (Bienen, Wespen, Mücken) ist die äußerliche Unwendung von Ammoniak das beste Mittel. In Ermang= lung desselben wasche man die verlette Stelle sofort mit frischem Wasser und Essig oder lege feuchte, kühle Erde darauf. Auch rohe, ge= schabte Kartoffeln oder mit Wasser anges feuchtetes Rochfalz auf die Stelle gelegt, ver= hüten das starke Anschwellen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Widerwille der Rinder gegen ge= wisse Nahrungsmittel. Es hat schon an manchem Familientisch Aufregung und unerquickliche Debatten hervorgerufen, wenn dieses oder jenes der Kinder behauptet, eine gewisse Speise nicht effen zu können. Sehr oft ist ja wirklich Eigensinn dabei, aber im Grunde ist eben doch ein natürliches Widerstreben gegen gewisse Gerichte vorhanden. Es sollte daher von Seite der Eltern darauf etwas Rücksicht genommen werden. Das Kind soll sich aller= dings daran gewöhnen, von allem zu essen, was auf den Tisch kommt, aber man zwinge es nicht, von Speisen, die ihm zuwider sind, viel zu essen; es genügt, wenn es nur davon kostet. Nach und nach wird es sich dann doch daran gewöhnen. Es soll seinen Hunger mit dem stillen dürfen, was ihm schmeckt. Es macht einer Hausfrau ja keine besondere Mühe, wenn sie neben den gekochten Speisen noch Brot, Obst, Milch, Butter und Eier aufstellt oder wenigstens bereit hält. Schon mit Brot und Obst allein kann man vorzüglich leben und die meisten Kinder lieben auch diese Nahr= ungsmittel. In vielen Fällen, wo man die Rinder, besonders die größeren, zum Essen fast zwingen muß, ist dadurch gesündigt wor≈ den, daß man ein zu reichliches "Znüni" ge= währte oder kurz vor dem Mittagessen noch ein Stück Brot oder sonst etwas verabreichte, wodurch der Appetit verdorben wird. Wer seine Kinder von früh auf in allem, also auch in der Nahrungsaufnahme an Ordnung gewöhnte, vor allem nur zu ganz bestimmten Zeiten ihnen Kost reichte, der wird selten in die Lage kommen, auf seine Rinder einen Zwang ausüben zu muffen, wenn es zum Effen geht.

Die Skrofulose. Diese Erkrankung befällt bereits Säuglinge sowie Kinder bis zum 8. Lebensjahre, und zeichnet sich zumeist durch Drüsenschwellung am Halse und am Unterfiefer aus. Skrofulöse Rinder sind bald wohl= genährt, bald sind sie mager, neigen zu Ausschlägen am Ropfe, an der Nase, die gewöhn= lich ebenso wie die Oberlippe verdickt ist. Sie leiden an Ohrenfluß, Augenerkrankungen, die wiederkehren. Die Krankheit ist langdauernd, nimmt aber bei vernünftiger Behandlung seitens der Eltern einen guten Verlauf. Man sorge für gesunde Wohnung, Aufenthalt in frischer Luft, gute gemischte Rost (Milch, Milchspeisen, Gemüse, Fleisch, frisches und gekochtes Obst), vermeide hingegen saures Brot, Kartoffeln und Hülsenfrüchte in größeren Mengen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Fenster= und Balkonschmuck. Da die Pflanze im Topf austrocknet und vom Wind leicht heruntergeworfen wird, wenn nicht eine besondere Schutvorrichtung besteht, empfiehlt es sich, einfache Rasten aus Holz, Zinkblech oder Ton anzubringen, welche die ganze Länge der Fensterbank ausfüllen. Die Rästen sind in der Farbe möglichst dem Hause anzupassen. Grün ist, obwohl es häufig gebräuchlich ist, nicht anzuraten, weil die Pflanzen darin nicht genügend zur Wirkung kommen. Die Ton= kästen können einen Anstrich entbehren. Man kann die Pflanzen mit den Töpfen in den Die Zwischenräume werden Rasten stellen. mit Erde ausgefüllt oder mit Torfmull oder Moos, das feucht zu halten ist. Beim Fenster= fasten genügt es, am Abend einmal gründlich zu gießen. Was für die Fenster gilt, ist auch für den Balkon von Bedeutung. Das Anfüllen der Rasten mit einer nahrhaften, sandigen Erde ist zu empfehlen. Die Pflanzen werden in diesem Fall ohne Töpfe hineinge= sett und entwickeln sich infolgedessen viel üppiger in Blatt und Blüte. Schlingpflanzen sind an dünnen, verzinnten Drähten oder feinen Schnüren hochzuziehen. Wichtig ist die Frage: Was soll gepflanzt werden, um eine schöne Wirfung zu erzielen?

Wer nicht die Überwinterung der Pflanzen durchführen will, findet in den einjährigen Arten genügende Auswege. Man kaufe die nötigen Exemplare in kleinen Töpfen mit guten Wurzelballen. Diese entwickeln sich am schnellsten und sind verhältnismäßig billig zu haben. Mit Petunien und Verbenen können effektvolle Wirkungen erzielt werden. die verschiedenen niedern Kapuzinerkressen zieren sehr. Die hochgewachsenen Arten Tropaeolum majus, Lobbianum und Tropaeolum peregrinum, sowie der japanische Hopfen mit gelbbunten Blüten, Cobaea scandens, eine reizende Pflanze mit großglockigen, violetten Blumen eignen sich gut zur Berankung der Fenstergitter. Weitere Schlingpflanzen sind die wohlriechende Wicke, die Feuerbohne, die

Laufwinde etc.

Von niedern und halbhohen einjährigen Arten sind zu nennen: Die immerblühende Begonie in ihren vielen Variationen, Thom= sons Hahnenkamm. Die Farbe der federbusch= artigen Blume zeigt alle Auancen zwischen gelb und blutrot. Ferner sind auch die groß= blumigen Flammenblumen, das Löwenmaul, die Maskenblume und die Lobelie sehr gut zur Bepflanzung geeignet. Diese einjährigen, farbenprächtigen Sommerblumen blühen bei richtiger Pflege bis im Herbst.

Wer mehr aufwenden will, hat eine fast unbegrenzte Auswahl unter den verschiedenen mehrjährigen Topfgewächsen, die den Sommer hindurch auch auf Blumenbeeten Verwendung finden. Vor allem sind die Efeugeranien zu erwähnen, die weiß und in allen roten Farbentonen blühen; dann die hängen= den Glockenblumen, die großblumigen Clematis hybrida, ferner Pylogine suavis, eine efeuähnliche Pflanze, die zwar keine auffälligen Blüten, aber sehr hübsche und wohlriechende Blätter hat und gut ranft,

Die verschiedenen Fuchsien, Geranien, die blauen und roten Hortensien, großblumige Knollenbegonie, blaublühende Heliotrop, Re= montant=Nelken, ferner die niedern englischen Pelargonien mit ihrem mannigfaltigen Far= benspiel der Blumen ermöglichen eine Deko= ration mit reichster Abwechslung. Dabei ift es nicht notwendig, vielerlei oder von allem etwas zu pflanzen. Bei richtiger Zusammen= stellung der Farben wirken gerade die ein=

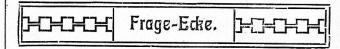
farbigen Blumen am schönsten.

Der Blumenschmuck der Häuser ist sowohl in der Stadt wie auf dem Lande ein augen= und herzerfreuender Unblick und sollte dem= selben bestmöglichste Aufmerksamkeit geschenkt

Tierzucht.

Der Dompfaff oder Gimpel gehört zu den einheimischen Bögeln, die sehr oft in Räfigen gehalten werden. Der große Gimpel bewohnt Nordeuropa und kommt im Winter 3u uns, der kleinere bewohnt Süd= und Mittel= europa als Jahresvogel. Aufenthalt: Nadel= und Buchenwälder, Feldhölzer besonders in Gebirgsgegenden. Der Gesang ist gering, wird von Männchen und Weibchen vorge= tragen. Neben dem Rörnerfutter reicht man ihnen frische Zweige mit Knospen (auch von Nadelhölzern), Beeren von Holunder, Eber= eschen und Wacholder. Der Vogel macht jährlich zwei bis drei Bruten; Gelege: vier bis sechs Eier. Der Gimpel wird sehr zahm und zutraulich, ist meist verträglich, beim Futter oft bösartig. Er verliert in der Ge= fangenschaft häufig das schöne Rot, daher ift sonniger Standort zu empfehlen.

Gelernte Gimpel, die oft einen hohen Wert haben, muffen stets allein gehalten werden; sie sind meist nur an Rübsamen ge= wöhnt; Übergewöhnung erfordert Vorsicht. Der Gimpel wird 8—10 Jahre alt.



Antworten.

Ihre Unfrage betreffend den Vetrol= Gasherd von Ernst Haab können wir Ihnen dahin beantworten, daß wir denselben seit zwei Jahren in Gebrauch haben, und sehr zufrieden sind damit. Seine Hauptvorzüge sind: größte Einfachheit im Gebrauch, leichte Reinhaltung und sehr rasches Rochen.

Toggenburgerin.

45. Ich gebe Ihnen nachstehend ein gutes Rezept zu einer Eiweißtorte, das dem Roch= buch von Frau Ida Spühler entstammt. 10 Ciweiß, 250 Gr. Zucker, 50 Gr. Mehl, Zitronen-schale, 1/2 Liter Rahm. Die zu recht steisem Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit ge= stoßenem Zucker, Mehl und dem Abgeriebenen der Zitronenschale wohl vermischt. Von diesem Teig werden in mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Tortenformen fünf Ruchen gebacken, welche man, wenn sie erkaltet sind, dick mit steif geschlagenem Rahm, dem auch eine halbe Sasse Zucker beigemischt wurde, bestreicht, aufeinander legt, mit dem übrigen Rahm noch garniert und 1 Stunde an fühlen Ort gestellt. Vermischt man die Hälfte Rahm mit 50 Gr. fein geriebener Schokolade, so werden zwei Ruchen mit diesem bestrichen und garniert. Statt Rahm fann man auch 500 Gr. beliebige Marmelade be=

Aus Eiweiß werden auch Meringues und

verschiedenes Rleinbackwerk hergestellt.

Junge Röchin. 46. Sie machen wahrscheinlich die Butter zu wenig heiß, dann zieht das Fleischstück "Saft" und nimmt feine Farbe an. Dabei wird es hart und dies je mehr, je länger Sie es in der Pfanne lassen. Das "Gritli"=Roch= buch enthält folgendes, sehr gute Beefsteak= rezept: Man flopft die mindestens 3 Centi= meter dick geschnittenen Stücke vom Filet mit einem großen, flachen Sammer und schiebt sie wieder zusammen, legt sie aufeinander und beschwert sie. Aber ja nicht salzen. Rurz vor Effenszeit brät man die Beefsteaks in gang wenig rauchheiß gemachter Butter auf beiden Seiten schön braun, ohne jedoch hineinzu-stechen. Inzwischen bringt man in eine gut verschließbare kleine Rafferole die frische Butter, etwas Schnittlauch oder Peterfilie, Salz und Bitronensaft, legt die heißen Beefsteats hier hinein, deckt gut zu und läßt es nun auf dem warmen Herde noch ziehen. In 10 Minuten wird sich eine fräftige braune Brühe gebildet haben und die Beefsteaks lassen an Fartheit nichts zu wünschen übrig.

Legen Sie nie zu viel Fleischstücke ein, sonst erkaltet das Fett zu rasch. Frau E.

47. Die Knospen der Kapuzinerfresse geben ein sehr gutes Kapernsurrogat. Man wäscht die Knospen oder ganz jungen Samenkapseln ab, bestreut sie mit Salz und läßt sie einige Stunden stehen. Dann werden sie in siedendes Wasser gelegt und ein paarmal aufwallen gelassen. Darauf läßt man sie auf einem Sied abtropfen und legt sie in Steinbüchsen, wo sie mit kochendem Essig übergossen werden.

Nach einigen Tagen kocht man die "Rapern" nochmals mit Essig auf und schüttet sie wieder in die Büchsen. Nach dem Erkalten bindet man sie mit Pergamentpapier zu. — Man kann die Knospen auch nur in siedendem Wasser auswallen lassen, dann Psefferkörner, geschabten Meerrettig und Esdragon dazwischen legen und dann nur rohen (ungeskochten) seinen Weinessig darüber gießen.
Mitabonnentin.

Fragen.

48. Ich habe schon mehrmals gelesen, daß sich Gier mit Wasserglas gut konservieren lassen. Das genauere Versahren kenne ich aber nicht und wäre dankbar für gütigen Aufschluß.

Eine Abonnentin.

49. Rann mir jemand ein genaues Rezept des englischen **Haferporridge** für Kinder geben? Besten Dank. Eine Abonnentin.

50. Wer würde mir an verschiedene perennierende **Pflanzen** wie Aquilegia, Rudbekia, Polemonium, Clematis u. s. w. gebrauchte Briefmarken oder etwas anderes in Sausch geben? Fr. Heinzelmann, Oberhofen-Thun.

Mit Witschi's Salat= und Speiseöl er= zielt man gegenüber Runstfetten und Ölen 1/3 bis Hälfte Geldersparnis. Es hat gegen= über andern Ölmarken und Speisefetten fol= gende besondere Vorteile:

1. Es wird Garantie geboten für †2-1°/0 Wasser und 3¹/2-4°/0 Fettsäure, 900 Gr. spezifisches Gewicht pro Liter; es wird daher nicht ranzig und kann in Vorrat gekauft werden.

2. Es ist das einzige Öl, welches Nähr=

2. Es ist das einzige dl, welches Nähr= salze besitzt, nicht nur Kohlenhydrate, die im

Rörper kein Fleisch ansetzen.

3. Die Ergiebigkeit wird von keinem ans deren SI erreicht, indem es stets 1/4 weniger bedarf als von andern Slen, somit 1/4 billiger ist.

4. Die Evolutionskraft ist ihm eigen, wie keinem anderen Öl, deshalb werden alle Speisen von Mehl und diesem Öl poröser, verdaulicher, fallen nicht zusammen und bleis

ben lange frisch.

5. Vergleichende Proben haben ergeben, daß man mit keinem anderen Fettprodukt eine so butterähnliche, ergiebige Misch=butter von Aierenfett, Schmalz und Öl zu nämlichen Seilen herstellen kann, wie mit diesem Öl. Selbst nur mit Aierenfett erzielt man ein butterähnliches Fett, das zu allen Speisen Verwendung finden kann.

Das Witschi Salat= und Speiseöl sindet Verwendung: bei Herstellung aller Salatarten, beim Backen aller Fischarten, bei allen kalten Saucen (Mayonnaise=Remuladen &c.), sowie bei allen weißen Saucen, bei der Zubereitung von Fettbackwerk aller Urt, im weitern auch bei allen Ruchen, Pasteten, Torten, Konditoreisartikeln und wo überhaupt Mehl und Butter zu Speisen verwendet werden.