Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1911)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- u. Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich II.

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

No. 11. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 3. Juni 1911.

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

Pflichterfüllung im Kleinen.

(Nachdruck verboten.)

Die wichtigen Dinge im Leben der Frau treten naturgemäß in den Vordergrund; es gibt aber im Pflichtenkreis der Hausfrau auch viele Kleinigkeiten zu beobachten, die durchaus nicht nebensächlich genommen werden dürfen. Gerade diese Pflichterfüllung im Kleinen legt Zeugnis ab von der Ordnungsliebe, dem weisen Sparsinn 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 oder eine Öse sofort wieder festzunähen. Flecken aus Kleidern entferne man ebenfalls so bald als möglich, sonst hat man zu riskieren, daß die Farbe des Stoffes darunter leidet, und daß der Schaden überhaupt nicht mehr gut zu machen ist. Zerbrochene Nadeln dürfen nicht achtlos fortgeworfen werden, weil dadurch Menschen oder Tiere verletzt werden könnten, besonders am Boden spielende Kinder werden dadurch gefährdet. Nasse Regenschirme lasse man zuerst abtropfen, am besten auf den Griff gestellt, nachher hänge man sie geöffnet, aber nicht völlig aufgespannt, zum gänzlichen Austrocknen auf. Teure Waschschwämme werden schleimig, wenn man sie nicht nach jedesmaligem Gebrauch in reinem Wasser spült und recht gut ausdrückt. Wöchentlich einmal sollten sie in einer leichten Salmiaklösung oder lauwarmem Sodawasser gründlich gereinigt und nachher in klarem Wasser nachgespült werden. Bürsten dürfen nie im Wasser liegen bleiben, ebensowenig Seifenstücke. Kleine Seifenresten kann man mit etwas Wasser und Soda zu einem Brei kochen, dem nach Erkalten 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 Gasfeuerung, wieder verwandt oder dann als Anfeuerungsmaterial benutzt werden.

Zündhölzer, Salz und Seife sollen nur an trockenen Orten aufbewahrt werden; feuergefährliche Flüssigkeiten, wie Benzin, Weingeist, Petroleum, Salmiak &c. dürfen nie in die Nähe des Feuers kommen und bei Licht soll nie damit hantiert werden, elektrische Beleuchtung ausgenommen. — Zwiebelschoten hebe man sorgfältig auf und verwende sie in der Osterzeit zum Einbinden der zu färbenden Eier. Kaffee, Thee, Kakao und feine Gewürze sind in gutschließenden Büchsen aufzubewahren, die nach jedesmaligem Gebrauch sofort wieder zu verschließen sind, sonst verflüchtigt sich das Aroma. Tintengefäße halte man, wenn sie nicht im Gebrauch sind, stets zugedeckt, weil sich sonst Staub und Fasern darin ansammeln und die Tinte unbrauchbar machen. Stahlfedern sollen nach jedesmaligem Gebrauch abgewischt werden, da sie sonst rosten; man benütze also einen Tintenwischer. Bestecke mit Holz- oder Horngriffen dürfen nie im warmen Wasser, oder auf der heißen Herdplatte liegen bleiben, weil sie sonst unansehnlich werden und die Griffe sich leicht loslösen.

Arzneien sind gut verschlossen aufzuheben und mit Aufschrift und Gebrauchsanweisung zu versehen, um ja Mißgriffe zu verhüten.

Kleine Resten von Wachs- oder Stearinkerzen läßt man in einem eisernen Gefäß an der Wärme flüssig werden und gießt sie durch ein Sieb in ein Förmchen. Man kann die so erhaltene Masse als Zugabe zu Kochstärke verwenden, oder zum Abreiben der Bügeleisen; in letzterem Fall wird das Wachs in ein Stückchen weißen Stoff gewickelt. Papier- und Stoffschnitzel, Fäden &c. werfe man nicht achtlos auf den Boden oder gar zum Fenster hinaus. In einem Körbchen, Säckchen oder einer eigens hiefür angebrachten Wandtasche gesammelt, können sie den Lumpensack bereichern oder verbrannt werden. Alte Waschlederhandschuhe ergeben, in Streifen 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 Eßlöffel voll Salmiakgeist oder Stearinöl auszuwaschen. Bei Lüftung der Wohnräume versäume man nicht, die Fensterflügel durch hiefür angebrachte Vorrichtungen zu befestigen, sonst können sie durch Wind und Zugluft auf- und zugeschlagen und zerbrochen werden.

Vorräte in Spezereien &c. bewahre man nicht in Papierdüten oder Schachteln auf, weil sie so schneller verderben, als wenn man sie in Blechbüchsen aufhebt. 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 sie sofort ausgebessert werden, bevor der Schaden größer wird. Bettücher, die in der Mitte dünne Stellen aufweisen, werden der Länge nach aufgeschnitten oder zertrennt und mit den äußeren Stoffkanten wieder zusammengenäht; sie halten auf diese Weise noch lange Zeit. Allzu schadhafte Leinwand wird zu Wasch- oder Staublappen zugeschnitten und gesäumt. Ungesäumt würden sie zu bald zerreißen. Waschkleider 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 Kleinigkeiten zu achten in ihrem Reiche. Wohl mancher Leserin werden all diese Ratschläge schon bekannt sein, aber vielleicht ist doch mit dem einen oder andern noch einer Hausfrau gedient; gibt es doch auch unerfahrene Frauchen, die sich gerne von ihren älteren Mitschwestern belehren lassen.

—h—

Schmuck des Speisetisches am Pfingstfest.

(Nachdruck verboten.)

Wer Zeit und Sinn dafür hat, an Pfingsten den Speisetisch festlich zu schmücken, dem dürften folgende Winke willkommen sein.

Eine sehr hübsche Garnierung kann man aus 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 Schleifchen formt. Jedes Gedeck wird mit einem solchen Birkensträußchen geschmückt. In die Mitte des Tisches stellt man eine mit Birkenreisern gefüllte Vase, zwischen denen auch einige andere Blütenzweige oder Blumen Platz 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 Tischecke wird ein gleiches Arrangement hängend angeheftet. Eine mit Orangen gefüllte Schale oder ein Tafel-Aufsatz, zwischen den Früchten ebenfalls mit Veilchenbüscheln garniert, nimmt sich als Dekoration in der Mitte des Tisches ganz reizend aus. Wo das Speisezimmer eine sogenannte Bauernstube darstellt, kann auch die richtige Pfingstrose, die sonst für Tafelschmuck etwas zu groß ist, Verwendung finden. Die Servietten werden zu 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.

Von Dr. E. J. Ernst.

(Nachdruck verboten.)

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 Kriterium für ein Nahrungsmittel abgab. Da mußten natürlich die grünen Gemüse zurücktreten, denn sie sind eiweißarm und man kann von ihnen allein nicht leben.

In der letzten Zeit ist aber das Ansehen 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 Gemüse ziemlich gleichwertig. Das eine hat zwar mehr Eisen als das andere in sich eingeschlossen, wieder ein anderes ist fettreicher, ein drittes endlich enthält mehr Kohlehydrate usw. Im Großen und Ganzen sind aber diese Unterschiede nicht so groß, daß sie für die Physiologie der Ernährung allzuschwer ins Gewicht fallen könnten.

Einen Vorrang unter den Gemüsen gebührt aber dem Spargel, der von jeher als Frühlingsdelikatesse galt. Mai und Juni sind die Spargelmonate par excellence. Der Spargel ist ein altrenommiertes Gemüse; er verdient aber auch in der Tat sein Renommee, denn er ist schmackhaft, nahrhaft, leicht verdaulich und gesundheitsförderlich. Der Nährwert des Spargels liegt darin, daß er trotz seiner 93 Prozent Wasser auch 2 Prozent Eiweiß, $3^1/_4$ Prozent Kohlehydrate und $^1/_4$ Prozent Fett enthält, so daß 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 Krankenspeise benutzt werden kann. Er fördert den Ansatz von Eiweiß im Körper und es ist gewiß, daß stillende Frauen

durch Spargelessen reichlicher Milch erzeugen. Nur für Gicht- und Nierenkranke paßt er nicht, denn er enthält Purinkörper. Die Physiologen unter den Aerzten haben nachgewiesen, daß auf Spargelgenuß sowohl die vom Menschen ausgeschiedene Harnmenge steigt, als auch, daß die Menge des ausgeschiedenen Harnstoffes und der Harnsäure zunehmen.

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

Der Spargel ist und bleibt ein feines Gemüse, darum sollte man ihn auch möglichst ohne Gewürz kochen und ohne Gewürz genießen. Das Gewürz beeinträchtigt den feinen Naturgeschmack. Am besten bleibt der Spargel ja doch mit reiner, guter Butter und Bröseln; vielfach werden aber Spargeln mit Zugabe von Saucen genossen. Nicht zu verachten ist an heißen Tagen der eisgekühlte Spargel mit oder ohne Zugabe von Essig und Öl.

Doch damit haben wir schon einen kleinen Abstecher auf das kulinarische Gebiet gemacht. Kehren wir wieder zu unserem hygienischen Ausgangspunkte zurück, dann ist für uns am wichtigsten, daß für normale Menschen vom medizinischen Standpunkt aus gegen den Genuß von Spargel nichts einzuwenden ist, da dieser durchaus gesundheitsfördernd ist.

Haushalt.

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 Kleidungsstücke, Decken etc. ohne Seife gewaschen werden. Man reibt und drückt die Gegenstände kräftig und spült sie in lauem Wasser nach. Bunte und schwarze Stoffe werden wie neu.

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

Die Verwendung von Eierschalen. Daß ziemlich klein zerdrückte Eierschalen mit Wasser in Flaschen und Karaffen gebracht, tüchtig 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 Herd (läßt sie aber nicht gelb werden) oder auch an der Sonne, und stößt sie im Mörser fein. Nun bindet man dies Pulver in ein Mullsäckchen oder Läppchen und kocht es mit der Wäsche. Auch zum Herauswaschen ist es gut, ebenso zum Spülwasser; man wird erstaunt sein, wie schön weiß die Wäsche wird. B.

Zigarrenkistchen geruchlos 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 feuchten Gegenstand lasse man unter einer Glasglocke an der Sonne trocknen. Eine weitere Behandlungsart ist die, die Gegenstände ca. 4 Stunden in wässeriger, schwefeliger Säure liegen zu lassen. Nicht mit Schwefelsäure zu verwechseln!

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

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

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 Türpfosten (innen), daß man nach dem Zuschließen den Sperrhaken in den Schlüsselring werfen kann. Kein Dieb wird das Schloß öffnen können. B.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

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

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

Mittwoch: Fleischsuppe, Rindfleisch à la vinaigrette, *Spinatröllchen, Rhabarberkuchen.

Donnerstag: Gerstensuppe, Kutteln, Kartoffelsalat, *Omelette fines herbes, Kirschkompott.

Freitag: Kostsuppe, *Salm, blau abgekocht, *Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle, †Kirschmuskuchen.

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

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

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

Kochrezepte.

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

Grüne Erbsensuppe (pois verts). Für 3 Personen. 1/2 Liter grüne ausgekernte Erbsen, Petersilie, 1/2 Liter Wasser und 3/4 Liter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Brot. — Die ausgekernten grünen Erbsen werden mit der feingeschnittenen Petersilie in Butter gedämpft, das Mehl darübergestreut und Wasser und Fleischbrühe zugegossen. Sind die Erbsen weich, hebt man die Hälfte davon mit dem Schaumlöffel heraus in die Suppenschüssel, die andere Hälfte streicht man durch ein Sieb, stellt sie nochmals aufs Feuer, würzt wenn notwendig und richtet sie über die Erbsen und geröstete Brotwürfel oder gebähte Brotschnitten an. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Salm, blau abgekocht. Für 3—6 Personen. 1 Kilo Salm, 1 Fischsud, 2 Eßlöffel Butter. — Ein schönes Stück Salm wird mit dem kalten Sud aufs Feuer gestellt, langsam unzugedeckt zum Kochen gebracht und auf der Seite des Herdes 15—20 Minuten ziehen gelassen. Auf eine Serviette angerichtet, wird er mit heißer Butter und Salzkartoffeln serviert. Kocht man einen ganzen Salm, so läßt man ihn je nach der Größe 3/4—1 Stunde anziehen. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Hammelsrippchen mit Kümmel. Zeit 1 1/4 Stunden. 1 Kilo Rippchen, 1/2 Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 weiße Rübe, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerieknolle, 1/2 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 1 Löffel Kümmel, 2 Zitronenscheiben, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, 2 Dezil. Weißwein, Salz. — Die zugeschnittenen Rippchen werden in dem Wein und Wasser mit den übrigen Zutaten ohne Mehl und Butter 3/4 Stunden auf schwachem Feuer gekocht. Dann bereitet man aus Butter und Mehl und der gewonnenen Fleischbrühe eine weiße Grundsauce, und kocht die Rippchen vollends gar darin. Aus „Gritli in der Küche".

Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle. Kalte gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit Salz, 2 Eiern und Stoßbrot zu einem Teig verarbeitet, der gut zusammenhält. Man formt von diesem mit der Hand kleine Pastetchen, die in Fett hellbraun gebacken werden. Diese werden mit feingehackten, in Butter und Kräutern weichgedämpften 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 feingewiegte Kräuter, als Schnittlauch, Majoran, Estragon, auch wenn man will, einige feingewiegte Champignons hinzu, und bäckt von diesem Teig dünne Omeletten in Butter beitseitig hellbraun.

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

Aus „Vegetarische Küche".

Kirschmuskuchen. Ein guter Hefenteig wird zu einem dünnen nicht zu großen Kuchen 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 Zucker verrührt hat, dick bestrichen. Man belegt den Kuchen nun noch mit kleinen Butterstückchen und läßt ihn bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde backen. — Ebenso läßt sich der Kuchen aus Blätter- und Mürbteig bereiten und mit einem Gitter von demselben Teig versehen.

Moussierende Limonaden. Rezept I: 6 Liter Wasser, 500 Gr. Zucker, 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 Essig, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr. kristallisierte Zitronensäure.

Rezept III: 8 Liter Wasser, 750 Gramm Zucker, 1 Deziliter Essig, 10—12 gequetschte Wachholderbeeren, 100 Gr. Schwarzthee, 1 kleine Handvoll Pfeffermünzblätter, 1 Deziliter Honig, dann 150 Gr. leichtgequetschte frische Früchte, wie Himbeeren oder Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren oder entsteinte Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche und dergleichen (auch Marmelade oder Saft).

Zu Rezept I, II oder III wird alles zusammen in einen Steintopf oder eine Korbflasche gebracht, von der Zitrone die fein abgeschnittene Rinde und der Saft unter mehrmaligem Umrühren am ersten Tage, zwei bis drei Tage an die Wärme gestellt. (Nähe des Ofens oder an die Sonne.) Es tritt Gärung ein. Sobald diese begonnen, was sich durch kleine Bläschen auf der Oberfläche zeigt, wird die Limonade durch ein Tuch geseiht und in solide Flaschen mit oder ohne Patentverschluß abgezogen. In letzterem Falle muß die Flasche gut verkorkt und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Keller auf. Nach einigen Tagen Ruhe ist die Limonade gebrauchsfertig. Sie kann aber auch wochenlang aufbewahrt bleiben. Aus „Gritli in der Küche".

Gesundheitspflege.

Hühneraugen sind die Folgen des Tragens zu enger Schuhe, indem sich dadurch eine Verdickung 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 sitzt, 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 Anwendung von Ammoniak das beste Mittel. In Ermanglung desselben wasche man die verletzte Stelle sofort mit frischem Wasser und Essig oder lege feuchte, kühle Erde darauf. Auch rohe, geschabte Kartoffeln oder mit Wasser angefeuchtetes Kochsalz auf die Stelle gelegt, verhüten das starke Anschwellen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Widerwille der Kinder gegen gewisse Nahrungsmittel. Es hat schon an manchem Familientisch Aufregung und unerquickliche Debatten hervorgerufen, wenn dieses oder jenes der Kinder behauptet, eine gewisse Speise nicht essen 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 allerdings 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 Nahrungsmittel. In vielen Fällen, wo man die Kinder, besonders die größeren, zum Essen fast zwingen muß, ist dadurch gesündigt worden, daß man ein zu reichliches „Znüni" gewährte 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 Kinder einen Zwang ausüben zu müssen, wenn es zum Essen geht.

Die Skrofulose. Diese Erkrankung befällt bereits Säuglinge sowie Kinder bis zum 8. Lebensjahre, und zeichnet sich zumeist durch Drüsenschwellung am Halse und am Unterkiefer aus. Skrofulöse Kinder sind bald wohlgenährt, bald sind sie mager, neigen zu Ausschlägen am Kopfe, an der Nase, die gewöhnlich 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 Kost (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 Schutzvorrichtung besteht, empfiehlt es sich, einfache Kasten aus Holz, Zinkblech oder Ton anzubringen, welche die ganze Länge der Fensterbank ausfüllen. Die Kästen 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 Tonkästen können einen Anstrich entbehren. Man kann die Pflanzen mit den Töpfen in den Kasten stellen. Die Zwischenräume werden mit Erde ausgefüllt oder mit Torfmull oder Moos, das feucht zu halten ist. Beim Fensterkasten genügt es, am Abend einmal gründlich zu gießen. Was für die Fenster gilt, ist auch für den Balkon von Bedeutung. Das Anfüllen der Kasten mit einer nahrhaften, sandigen Erde ist zu empfehlen. Die Pflanzen werden in diesem Fall ohne Töpfe hineingesetzt 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 Wirkung 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. Auch 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, Thomsons Hahnenkamm. Die Farbe der federbuschartigen Blume zeigt alle Nuancen zwischen gelb und blutrot. Ferner sind auch die großblumigen 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 Farbentönen blühen; dann die hängenden 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 rankt,

Die verschiedenen Fuchsien, Geranien, die blauen und roten Hortensien, großblumige Knollenbegonie, blaublühende Heliotrop, Remontant-Nelken, ferner die niedern englischen Pelargonien mit ihrem mannigfaltigen Farbenspiel der Blumen ermöglichen eine Dekoration mit reichster Abwechslung. Dabei ist es nicht notwendig, vielerlei oder von allem etwas zu pflanzen. Bei richtiger Zusammenstellung der Farben wirken gerade die einfarbigen Blumen am schönsten.

Der Blumenschmuck der Häuser ist sowohl in der Stadt wie auf dem Lande ein augen- und herzerfreuender Anblick und sollte demselben bestmöglichste Aufmerksamkeit geschenkt werden. H.

Tierzucht.

Der Dompfaff oder Gimpel gehört zu den einheimischen Vögeln, die sehr oft in Käfigen gehalten werden. Der große Gimpel bewohnt Nordeuropa und kommt im Winter zu uns, der kleinere bewohnt Süd- und Mitteleuropa als Jahresvogel. Aufenthalt: Nadel- und Buchenwälder, Feldhölzer besonders in Gebirgsgegenden. Der Gesang ist gering, wird von Männchen und Weibchen vorgetragen. Neben dem Körnerfutter reicht man ihnen frische Zweige mit Knospen (auch von Nadelhölzern), Beeren von Holunder, Ebereschen 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 Gefangenschaft häufig das schöne Rot, daher ist sonniger Standort zu empfehlen.

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

Frage-Ecke.

Antworten.

44. Ihre Anfrage betreffend den **Petrol-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 Kochen.

Toggenburgerin.

45. Ich gebe Ihnen nachstehend ein gutes Rezept zu einer **Eiweißtorte**, das dem Kochbuch von Frau Ida Spühler entstammt. 10 Eiweiß, 250 Gr. Zucker, 50 Gr. Mehl, Zitronenschale, 1/2 Liter Rahm. Die zu recht steifem Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit gestoßenem Zucker, Mehl und dem Abgeriebenen der Zitronenschale wohl vermischt. Von diesem Teig werden in mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Tortenformen fünf Kuchen gebacken, welche man, wenn sie erkaltet sind, dick mit steif geschlagenem Rahm, dem auch eine halbe Tasse Zucker beigemischt wurde, bestreicht, aufeinander legt, mit dem übrigen Rahm noch garniert und 1 Stunde an kühlen Ort gestellt. Vermischt man die Hälfte Rahm mit 50 Gr. fein geriebener Schokolade, so werden zwei Kuchen mit diesem bestrichen und garniert. Statt Rahm kann man auch 500 Gr. beliebige Marmelade benützen.

Aus Eiweiß werden auch Meringues und verschiedenes Kleinbackwerk hergestellt.

Junge Köchin.

46. Sie machen wahrscheinlich die Butter zu wenig heiß, dann zieht das Fleischstück „Saft" und nimmt keine Farbe an. Dabei wird es hart und dies je mehr, je länger Sie es in der Pfanne lassen. Das „Gritli"-Kochbuch enthält folgendes, sehr gute **Beefsteakrezept:** Man klopft die mindestens 3 Centimeter dick geschnittenen Stücke vom Filet mit einem großen, flachen Hammer und schiebt sie wieder zusammen, legt sie aufeinander und beschwert sie. Aber ja nicht salzen. Kurz vor Essenszeit brät man die Beefsteaks in ganz wenig rauchheiß gemachter Butter auf beiden Seiten schön braun, ohne jedoch hineinzustechen. Inzwischen bringt man in eine gut verschließbare kleine Kasserole die frische Butter, etwas Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Zitronensaft, legt die heißen Beefsteaks hier hinein, deckt gut zu und läßt es nun auf dem warmen Herde noch ziehen. In 10 Minuten wird sich eine kräftige braune Brühe gebildet haben und die Beefsteaks lassen an Zartheit nichts zu wünschen übrig.

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

47. Die Knospen der Kapuzinerkresse 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 Sieb abtropfen und legt sie in Steinbüchsen, wo sie mit kochendem Essig übergossen werden. Nach einigen Tagen kocht man die „Kapern" 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 aufwallen lassen, dann Pfefferkörner, geschabten Meerrettig und Esdragon dazwischen legen und dann nur rohen (ungekochten) feinen Weinessig darüber gießen.

Mitabonnentin.

Fragen.

48. Ich habe schon mehrmals gelesen, daß sich **Eier mit Wasserglas** gut konservieren lassen. Das genauere Verfahren kenne ich aber nicht und wäre dankbar für gütigen Aufschluß. Eine Abonnentin.

49. Kann 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 Tausch geben? Fr. Heinzelmann, Oberhofen-Thun.

Mit **Witschi's Salat- und Speiseöl** erzielt man gegenüber Kunstfetten und Ölen 1/3 bis Hälfte Geldersparnis. Es hat gegenüber andern Ölmarken und Speisefetten folgende besondere Vorteile:

1. Es wird Garantie geboten für 1/2—1% Wasser und 3 1/2—4% 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 Nährsalze besitzt, nicht nur Kohlenhydrate, die im Körper kein Fleisch ansetzen.

3. Die Ergiebigkeit wird von keinem anderen Öl erreicht, indem es stets 1/4 weniger bedarf als von andern Ölen, 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 bleiben lange frisch.

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

Das Witschi Salat- und Speiseöl findet Verwendung: bei Herstellung aller Salatarten, beim Backen aller Fischarten, bei allen kalten Saucen (Mayonnaise-Remuladen etc.), sowie bei allen weißen Saucen, bei der Zubereitung von Fettbackwerk aller Art, im weitern auch bei allen Kuchen, Pasteten, Torten, Konditoreiartikeln und wo überhaupt Mehl und Butter zu Speisen verwendet werden.