

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

Band: 8 (1901)

Heft: 10

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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



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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 10. VIII. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 25. Mai 1901.

Pfingsten.

Wir lauschen heut der frohen Kunde
Von jener heiligen Geistesweih';
Doch durch die Freuden dringen Klagen
Wie wunderarm die Welt heut sei.

Wie wunderarm? Sag, hast du nie
Des Geistes Weh'n in dir empfunden?
Gab es in deinem Leben nie
Solch göttlich frohbewegte Stunden?

Wo holst du dir denn deine Kräfte
Für Amt, Beruf und Tagespflicht?
Und wenn es Nacht um dich geworden,
Wer gibt dem zagen Herzen Licht?

Schau dort den Geist der Bruderliebe
Der auch des Armes nicht vergißt,
Ob er sich so, ob anders nennet,
Ein Geist von jenem Geiste ist.

O glaube, daß das Gute sieget,
Ob auch der Schlacken viel drum sei,
Und will dein Glaube wankend werden,
So sagt es Pfingsten dir auf's Neu.

Anna Meisterhans.



Der Markt im Mai.

Die prächtige Frühlingssonne läßt jetzt die Marktplätze in freundlicherer Stimmung erscheinen und der Gemüsemarkt macht in diesem Monat schon einen recht einladenden Eindruck. Wintergemüse ist kaum noch vorhanden oder nur noch in Resten von mangelhafter Beschaffenheit. Bringt der Mai einigermaßen warme Tage, die das Wachstum der Triebgemüse fördern, so werden die sehnlichst erwünschten Preisrückgänge bald eintreten, die zunächst beim Spargel zu erwarten sind, der einer anhaltenden Durchwärmung des Bodens be-

darf, um in besserer Ware und reichlicher Menge geliefert werden zu können. Der Spargel verdient aber auch seine Wertschätzung. Schon lange vor Christi Geburt verordneten ihn die römischen und ägyptischen Aerzte gegen Wassersucht, Gicht und Herzleiden. Plinius schon bemerkt mit Nachdruck, daß unter allen Gartengewächsen dem Spargel die größte Sorgfalt gewidmet werden müsse. Er wird in verschiedenen Arten geboten und verlangt und mit der größeren Verbreitung haben sich selbstverständlich auch die Bereitungsweisen vermehrt. Gemüse, Suppen, Saucen erhalten eine Neugestaltung durch Mitverwendung des Spargels. Zu gekochtem Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch ist eine nach folgender Art zubereitete Spargelsauce sehr wohl-schmeckend. Man schneidet die nötige Anzahl gepuzter dünner Spargel in kurze Stücke und kocht sie in Wasser weich. Alsdann macht man eine gelbe Mehlschwitze, verkocht diese mit Spargelwasser, fügt zur Kräftigung 5—10 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt bei und giebt die Spargelstücke, sowie 1—2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, etwas Muskatnuz, Pfeffer und Salz hinzu. — Gute, brauchbare Karotten, die bisher noch als kostbare Ware galten, kommen schon in stärkeren Rübchen auf den Markt und Ende des Monats auch schon einheimische Schoten, Gurken, zarte Mairübchen und Mairettiche; junge Bohnen sind noch eine Frühlingsrarität. Kopfsalat kommt anfangs in bester Frühlingsware zum Angebot, später guter Landsalat, gut entwickelte Kohlrabi, Blumenkohl aus hiesigen Treibereien und in reichlicher Menge Spinat, dieses so beliebte, gesunde und jetzt auch sehr billige Gemüse. Dem Spinat schließt sich als Gemüse- und Salatpflanze der Löwenzahn an, der eine unbedingte Beachtung verdient. So lange die Pflanze noch keine Blüte zeigt, geben die jungen Blätter einen feinen, würzigen Salat und ein wohl-schmeckendes Gemüse. Dr. Wiel empfiehlt die zarten weißlichen jungen Blätter, denen die Spitzen abgeschnitten werden, als Gemüse von fein bitterlichem

Geschmack und leichter Verdaulichkeit, ganz besonders für die Krankenküche. Die zartesten Blätter der Pflanze werden abgepflückt, mehrfach gewaschen, von den harten Spitzen befreit und eine halbe Stunde in siedendem Wasser gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, gut ausgedrückt und fein gewürzt. Hierauf thut man sie in eine Kasserolle mit Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt, etwas Salz, einigen Löffeln gerösteter, fein geriebener Semmel und läßt sie eine Zeit lang dünsten; stäubt einen Löffel Mehl darüber, giebt noch einige Löffel Brühe hinzu und läßt das Gemüse so noch eine Viertelstunde durchkochen, um es dann wie Spinat mit gerösteten Kartoffeln, Koteletts oder Bratwürstchen anzurichten. Die jungen Löwenzahnblätter geben auch, gemischt mit Hopfenkeimen und Brunnenkresse, ein pikantes Frühlingsgemüse. Morcheln, diese so vorzüglichen Gemüse, Saucen und Suppenpilze zeigen sich anfangs spärlich, dürrten aber bis Ende Mai vorhalten; ihnen folgt der Maipilz und dazu kommt der Garten-Champignon, so daß Liebhaber dieses feinen Pilzes ihn als Gemüse und Würze für alle feinen Fisch- und Fleischspeisen genießen können. — Die in jeder Küche hochgeschätzten Kräuter: Dill, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie sind nun schon ständig auf dem Markt. — Für Bowlen sind noch billige Ananas und frischer Waldmeister zu haben. Für Kompott bietet der Markt neben Rhabarberstielen zu Ende des Monats frische Stachelbeeren, ital. Kirschen und Tomaten. Mit dem Monat Mai wird vom Wildpret der Rehbock wieder tafelfähig, in Betracht kommen noch Renttierrücken und Reulen, deren Bezug die zunehmende Wärme bald verbietet. In der Zeit der jungen Gemüse stehen vornehmlich Hammel- und Kalbfleisch im besten Ansehen, Rindfleisch ist zu jeder Jahreszeit schmackhaft und gleichwertig. Auch der Geflügelmarkt beginnt sich zu regen, junge Hühner und Tauben sind in schöner Ware vorhanden, ebenso Enten und schöne fleischige ausgereifte Gänse. D. S.-F.-Stg.



Eine praktische Waschmaschine.

Die Besorgung der Wäsche war bis jetzt für die geplagte Hausfrau immer noch eines der mühseligsten Arbeitsgebiete der Hauswirtschaft, da sozusagen keine Hülfsgeräte in den Handel gekommen waren, die die anstrengende Beschäftigung wesentlich erleichtert hätten. Um so mehr ist es nun zu begrüßen, daß seit kurzem eine hiesige Firma, A. Flury-Roth, Birmensdorferstraße 203, Zürich III, eine Waschmaschine mit schwimmendem Waschbrett fabriziert und in den Handel bringt, die auch den weitgehendsten Anforderungen genügen muß. Das Waschen von Hand wird dadurch nicht nur vollständig ersetzt, sondern die Maschine macht auch mit verhältnismäßig sehr

wenig Zuthaten in kürzester Frist die schmutzigste Wäsche sauber.

Die Maschine besteht aus einem verschließbaren, hölzernen Wasserbehälter, worin zwei Waschbretter aus geripptem Holze spielen. Zwischen diese Bretter legt man die schmutzige Wäsche, nachdem bis zur bezeichneten Höhe heißes, mit 750 Gr. Seife und 250 Gr. Soda oder sonstigen Zuthaten gesättigtes Wasser (ca. 50 Liter) eingefüllt wurde. Für eine einmalige Füllung, die in ca. 5 Minuten sauber gewaschen ist, werden bei Benützung der kleinsten Nummer der Maschine ca. 6 Hemden oder die entsprechende Menge andere Wäsche eingelegt. Dieselbe soll vorher nicht eingeseift werden. Das untere schwimmende Waschbrett bewegt sich nun bei der funktionierenden Maschine gegen das obere, feststehende, das sich nur um seine Achse dreht. Diese Drehung wird bei dem geschlossenen Behälter durch das fortwährende, absolute mühelose Heben und Senken eines Hebels erreicht, der mit einem kleinen Räderwerk in Verbindung steht. Nach 5—7 Minuten ist eine Füllung sauber und kann durch andere schmutzige Wäsche ersetzt werden, ohne daß das Wasser erneuert werden muß. Wo gleichzeitig eine Auswindmaschine funktioniert, die sich leicht an dem hierfür angebrachten Brett am Behälter befestigen läßt, wird die nun gesäuberte Wäsche dann auch in kürzester Zeit ausgerungen. Empfehlenswert ist ein nachheriges kurzes Sieden der Dinge, dagegen ist ein Nachwaschen von Hand ausgeschlossen, wenn die genügende Menge Seife zc. zur Verwendung kam. Der Schmutz setzt sich unter dem schwimmenden Waschbrett am Boden an, es bleibt also die obere waschende Wasserpattie möglichst rein. Das Wasser hält sich im Behälter 2—3 Stunden heiß, es kann daher sozusagen mit der gleichen Wassermenge, die bloß von Zeit zu Zeit wieder zur bezeichneten Höhe nachgefüllt wird und einigen neuen Zusatz an Seife erhält, manche Füllung gewaschen werden.

Selbstverständlich ist bei diesem empfehlenswerten Waschverfahren Dunst und Hitze, Verunreinigung des Küchenbodens zc. auf ein Minimum beschränkt und die sonst so verpönte Arbeit kann fast spielend leicht verrichtet werden, besonders da, wo man den ebenfalls durch genannte Firma erhaltenen Auswinder sich nutzbar machen kann.

Diese Art des Waschens mit der Maschine schließt noch verschiedene Vorzüge in sich, einmal ist eine viel größere Schonung der Wäsche als durch das Handwaschen ermöglicht, da infolge der sinnreichen Konstruktion des untern schwimmenden Waschbrettes der Druck gegen die Wäsche selbstthätig erfolgt und ohne scharfe Reibung die Reinigungsarbeit vor sich geht. Feine Sachen, wie Vorhänge und dergleichen, die man sonst nur ungern der Berufswäscherin anvertraut, lassen sich in der Maschine ohne Beschädigung reinigen, wie auch die Wollwäsche ohne jede Gefahr des Einlaufens gewaschen werden kann. Der Zusatz an Waschmitteln ist im Verhältnis zum Verbrauch beim Handwaschen sehr gering. Ein großer Vorteil ist ferner die Ersparnis an

Zeit. Was sonst auch bei großer Leistungsfähigkeit der Wäscherin in 1–2 Tagen bewältigt wurde, kann nun in der halben Zeit ohne jede Anstrengung fertig gewaschen werden.

Für geplagte Hausmütterchen wäre diese Maschine ein in hohem Grade schätzenswerter Helfer, die einmalige größere Ausgabe müßte sich sehr bald bezahlt machen durch die Ersparnis an Zeit, Arbeitskraft, Brennmaterial und der nötigen Zusatzmittel. Zudem wird die Wäsche, wie schon erwähnt, auf diesem Wege mehr geschont als beim Handwaschen. Auch größeren Haushaltungen, Pensionen etc., für deren Bedarf die entsprechenden Nummern zu haben sind, müßte diese empfehlenswerte Waschmaschine ohne Zweifel in kurzer Zeit unentbehrlich werden.



Einige unschädliche Schönheitsmittel.

Beim Herannahen der warmen Tage mag es angezeigt sein, einige Vorbeugungsmittel gegen die Folgen von Hitze und Schweiß auf unsern Teint zu nennen, die sich vielfach bewährt haben.

Ein einfaches Mittel ist das folgende: Der Saft einer Zitrone wird mit dem Eiweiß eines Eies fünf Minuten lang etwas geschlagen und dann der Mischung nach und nach ein Tassenkopf Rosenwasser zugelegt. Kommt man erhitzt und verbrannt nach Hause, so wird mit weichem Tuche oder Seidenpapier das Gesicht wiederholt abgerieben; dies darf aber dann ja nicht gleich wieder der Hitze oder Kälte ausgesetzt werden. Vor dem Schlafengehen reibt man das Gesicht nun zuerst mit jener Mischung aus Zitronensaft, Eiweiß und Wasser behutsam ab, feuchtet es dann noch einmal an und läßt es nun eintrocknen. Am andern Morgen wird das Gesicht wieder damit gewaschen, aber nun natürlich abgetrocknet. Durch mündliche Ueberlieferung ist dieses Mittel mit kleinen Abänderungen vielen Fürstenhöfen bekannt geworden, doch wird nicht selten Erdbeer- statt des Rosenwassers vorgezogen. Daß sich manche Damen nur mit Erdbeerwasser, andere nur mit Rosenwasser waschen, ist vollständig zwecklos, da Zitronensaft und Eiweiß mit klarem Wasser geschlagen, den gleichen Nutzen gewähren.

Es giebt sicher kein besseres Mittel, um der Schädigung des Teints vorzubeugen. Ist man dagegen vorher nicht so vorsichtig gewesen, so thut man gut, Petersilie in weichem Wasser stundenlang zu wässern und sich dann wiederholt damit zu waschen.

Aber noch bessere Dienste leistet ein Meerrettigblatt, welches man klein geschnitten in einen halben Liter Milch legt. Sobald die Wolken sich abgesondert haben, benutzt man diese zum Waschen.

Dies alles ist nur gegen Sonnenbrand. Neigt man zur Pickelbildung der Haut, so läßt man sich

in der Droguerie 2 Gr. Alaun, 2 Gr. Borax, 5 Gr. Benzoetinktur und 200 Gr. Rosenwasser mischen und verfährt damit wie oben gesagt. Dieses Mittel hat sogar die Billigung von Pfarrer Kneipp erfahren und wird deshalb scherzweise das Wörzhofer Schönheitswasser genannt.

Bei allen derartigen Anwendungen ist aber stets vorher das Gesicht mit klarem und nicht zu kaltem Wasser zu reinigen.



Goethe bei Tisch.

Goethe's Freundin, Charlotte von Stein, konnte eine „verlockende“ Bratwurst bereiten. Durch fein gehackte Zitronenschale und etwas Wein gab sie der Wurst einen „wunderbaren“ Beigeschmack. In seinen Briefen an sie, bat Goethe sein „Gold“, seinen „Engel“ zuweilen um eine Bratwurst und beschrieb ihr ein ähnliches Essen „Schwartenmagen“ so genau, daß sie die Bereitung desselben versuchte. Schwartenmagen fehlte in Frankfurt in keinem Hause. Der Fleischer der Frau Rath Goethe versorgte sie jede Woche damit und öfter sandte sie ihn dem Sohne nach Leipzig. Auch in Weimar wollte er Schwartenmagen haben, doch fiel die Probe, die Frau von Stein nach seiner Beschreibung machte, nicht günstig aus. Sein Diener, Philipp Seidel, bat Goethe's Mutter um das Rezept, doch schlugen ihr die Frankfurter Fleischer dasselbe ab. Ihr eigener Metzger, schrieb sie, hätte ihr aufrichtig gesagt, daß die dortigen Metzger es niemand lehrten. Aus der halben Welt kämen die Knechte nach Frankfurt und wenn's diese gelernt hätten, so könnten die Schwartenmagen überall gefertigt werden. Diese Ehre wollte Frankfurt für sich behalten, aber alle Wochen und von der besten Fabrik sollte Schwartenmagen mit der Post nach Weimar kommen. Bald traf die erste Sendung dort ein. Frau von Stein, Corona Schröter, Fräulein von Waldner, Karoline von Jken, Bertuch und Wieland erschienen in Goethe's Garten, um das „nationale“ Gericht zu verzehren und Wieland war buchstäblich entzückt. Man wundert sich nur, daß er keine Hymne auf Schwartenmagen sang. Das Essen währte bis tief in die Nacht. Man trank Wein dazu, den Goethe damals aus Erfurt und Würzburg bezog und Corona Schröter, die nach der Mitteilung böser Zungen in fleischfarbenen Tricot gekleidet war, sang schmelzende Lieder zur Zither. Mittags aß Goethe in jener Zeit sich meistens herum. Er liebte bekanntlich „gute Küche“ und bei der Herzogin-Mutter Anna Amalia, die auch Schwartenmagen aus Frankfurt erhielt und ihn mit Erbsen servieren ließ, schmeckte es ihm am besten. Erst von 1789 an aß er fast immer zu Hause. Christiane Vulpius, die vorzüglich zu kochen verstand, war zu ihm gezogen. Wenn die Gäste geladen, bestimmte er die einzelnen Speisen und

die Anzahl der Gänge. Christiane kaufte Forellen und Hechte vom Hoffischer, ließ Spargel und Blumenkohl aus Erturt, Rüben aus Gotha oder Dessau und Lerchen aus Leipzig kommen. Schwarmagen traf jetzt nicht mehr aus Frankfurt ein, aber Mama sandte Moselwein, Butterkringel und zum Christfest einen Rosinenkuchen, auf den der Wolfgang als Bube doch gar so lecker war.

L. M.



Einheimischer Thee. Die Blätter unserer Walderdbeere (besonders der Hügelerdbeere — *Fragaria collina*), des Himbeer-, Brombeer- und Heidelbeerstrauchs, sowie des gewöhnlichen Schwarz- und Weißdorns liefern einen Thee, der die schädliche nervenaufregende Wirkung auf den Menschen nicht besitzt und zudem noch den großen Vorteil hat, daß er mit leichter Mühe ganz kostenlos zu bekommen ist. Die trocken eingesammelten Blätter der Hügelerdbeere, die man leicht daran erkennt, daß der mittlere Zahn des Blattes viel kleiner ist als die andern, müssen an der Luft im Schatten getrocknet und öfters umgewendet werden, damit sie nicht schimmelig werden. Sie dürfen auch weder vor noch nach dem Trocknen in Wasser gelegt und gewaschen werden. Um sie in der Form ganz dem chinesischen gleich herzustellen, röstet man die entstieltten Blätter auf der warmen Herdplatte, rollt sie dann einzeln zwischen den Händen und läßt sie so erkalten.

Die Blätter der andern Sträucher werden, nachdem sie gereinigt und entstielt sind, mit frischem reinem Wasser übergossen, darin einige Minuten zugedeckt stehen gelassen, dann bei schwachem Feuer oder über Kohlen auf einem großen Kuchenblech getrocknet und unterdessen die Blätter ebenfalls zwischen den Händen gerollt. Um diesen Thee unverdorben zu erhalten, um ihm auch sein Aroma für lange Zeit zu bewahren, muß derselbe, wie überhaupt alle in- und ausländischen Theesorten, in Blechbüchsen luftdicht verschlossen werden, um jeglichen Luftzutritt zu verhindern.

Eingetrocknete hölzerne Gefäße wasser-dicht zu machen.

Wenn ein Gefäß sehr trocken geworden ist, so kann es das hineingegossene Wasser, um solches aufzuquellen, nicht halten und man muß das Eingießen oft wiederholen, ehe man seinen Zweck erreicht. Man kommt aber damit bald zu stande, wenn man das Gefäß zuvor dicht mit Stroh oder auch mit schlechtem Heu vollstopft, oben einen Stein darauf legt und nun das Gefäß mit Wasser anfüllt, denn wenn nun auch das Wasser wieder abläuft, so bleibt doch das angefeuchtete Stroh zurück und befördert das Aufquellen des Holzes in kurzer Zeit so, daß das Gefäß nicht mehr rinnt.

Tintenflecken auf polierten und lackierten Möbeln und andern Gegenständen lassen sich ganz leicht mit Holz- oder Zigarrenasche entfernen. Man feuchte die fleckige Stelle etwas an und reibe sie mit einem feinen Lappchen und ebenfalls angefeuchteter Asche. In kurzer Zeit ist der Flecken verschwunden.

Wichse für Leder-Gegenstände. Beim Herannahen der Reisesaison werden die Ledergegenstände einer genauern Beschäftigung und Auffrischung unterworfen. Wer sich nicht des in Apotheken und Droguerien vorrätigen Lederlacks bedienen will, kocht im bain-marie $\frac{1}{2}$ Liter Alkohol, 60 Gr. Wachholderharz, 2 Gr. Kampfer, 60 Gr. Terpentinessenz. Nachdem alles gut gemischt ist, bestreicht man mittels eines Pinsels die Gegenstände und läßt sie trocknen. Sie werden wie neu.

Schwarze Lackschuhe reibt man mit einer frisch angeschnittenen Zwiebel fest ein. Auch süßer oder saurer Rahm hat die gleiche Wirkung. Sie bekommen dadurch das Aussehen wie neue.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Spinatsuppe, Rehwurst, Nudeln mit Rhabarberkompott.
Dienstag: Flädchenuppe, Gefotenes Rindfleisch, *englisch. Selleriepüree, gebratene Kartoffeln.
Mittwoch: Kartoffelmehlsuppe, *Hammelfüße, *Eierschwämme, Auflauf von konservierten Kirschen.
Donnerstag: Sagosuppe, gefüllte Kalbsbrust, neue Kartoffeln, Kopfsalat.
Freitag: Körbelsuppe, Rindsbraten mit Maccaroni, Rhabarberschnitten.
Samstag: Luftsuppe, Kalbskoteletten, grüne Erbsen mit Karotten, Kartoffelomelette.
Sonntag: *Reis-Bouillon mit Huhn, *Gebackene Seezunge mit Mayonnaise, *Lebervögel und junge Bohnen, *Rhabarbertorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Bouillon mit Huhn. Eine alte fette Henne, die am Tage zuvor geschlachtet und ausgenommen wurde, wird gefengt, tüchtig ausgewaschen und mit vier Liter Wasser und einem knappen Eßlöffel voll Salz zugefetzt, die Brühe wird abgeschäumt und muß langsam aber ununterbrochen drei Stunden lang kochen. Wurzelwerk paßt nicht hierzu, weil es der Bouillon den feinen Geschmack nehmen würde, höchstens kann man eine Petersilienwurzel und einige Schwarzwurzeln (*Scorzoneren*) oder einige Spargeln hinzuthun. Man giebt die Hühner-Bouillon entweder klar mit Eiereinlauf, irgendwelchen Klöschchen oder dergleichen Zuthaten, oder legiert dieselbe mit einigen Eidottern, kocht Blumenkohl dazu und würzt sie mit Krebsbutter und gehackter Petersilie.

Gebackene Seezungen. Nachdem man den Fisch ausgenommen, zieht man die am Schwanz mit dem Messer etwas gelockerte Haut über den Kopf, wäscht ihn, schneidet ihn in gerade oder schräge Stücke, salzt dieselben eine Stunde ein oder marinirt sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot und brät sie in der Pfanne oder bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hell-

braun. Man serviert sie mit Zitronenvierteln oder einer Kalbs-, Kapern-, Garneelen-Sauce, oder auch zu Kopfsalat.

Hammelfüße à la poulette. Nimm sechs Hammelfüße und reinige sie gut. Bräune dann Mehl in Butter, gib Bouillon daran, Lorbeer, zwei Rüben, Thymian, Petersilie, gedünstete Champignons und koche die Füße auf kleinem Feuer 5 Stunden.

Leber-Vögel. Man schneidet aus einer abgewaschenen, abgehäuteten Kalbsleber zwei Finger breite, und einen Finger lange Stücke. Diese werden mit Pfeffer bestreut, in ein Blatt Salbei und in eine sehr dünn geschnittene Speckscheibe eingewickelt und mit Bindfaden eingerollt, dann in einer Kasserole rasch gebraten und fleißig mit Butter begossen, zuletzt mit etwas Fleischbrühe. Der Faden wird sodann abgenommen, die Vögel gesalzen, samt dem Speck und Salbei angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufelt und die Sauce darüber gegeben.

A. K.

Englisches Sellerie-Püree. Sauber gewaschene Selleriewurzeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit einer eben solchen Zwiebel in etwas Butter — zugedeckt — weichgedämpft. Dann wird ein Teiglein von 100—125 Gramm Mehl und etwa einem halben Liter Milch bereitet, dies zu den Sellerie gegeben, alles gut miteinander vermischt, einige Zeit aufgekocht und dann durch ein feines Sieb gestrichen. Das erhaltene Püree wird nochmals in die Pfanne gegeben, recht heiß gemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und beim Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter und einem Theelöffel „Maggi-Würze“ vermischt. Dieses Gemüse serviert man mit Vorliebe zu Wiener Schnitzeln oder Roteletten.

Eierschwämme. Man puht Eierschwämme schön, wässert sie lange und giebt sie in süßer Butter auf das Feuer, stäubt Mehl dazu und dünstet die Schwämme weich in ein bis eineinhalb Stunden, je nach dem Quantum. Eine halbe Stunde vor dem Essen kommt eine halbe Tasse gewaschener Reis dazu, nebst Fleischbrühe oder Bratensauce und kocht alles bis der Reis weich ist.

Vinaigrette zu kaltem Fisch und Geflügel. 1 Hand voll Kapern, 1 Handvoll Cornichons und gleichviel Petersilie, nebst etwas Schnittlauch, wird fein gewiegt, mit zwei gesottenen, durch ein Drahtsieb gedrückten Eiern (das Weiße und Gelbe für sich), dem nötigen Salz, nach Belieben Pfeffer, und 1 Deziliter Olivenöl zart angerührt, Estragonessig beigelegt, bis der richtige Säuregrad erreicht ist.

Rhabarber-Torte. Nachdem man die nötige Anzahl Rhabarber gepuht und in kleine Stückchen geschnitten, dünstet man reichlich einen halben Liter derselben mit einem Weingläse Wasser und 160 bis 200 Gr. Zucker, an dem man die Schale einer halben Zitrone abgerieben, langsam sehr weich, reibt sie durch ein feines Sieb und läßt sie erkalten. Inzwischen treibt man aus gutem Mürrteig einen Tortenboden aus, streicht das Rhabarbermus darauf, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber, setzt ringsherum einen Teigrand auf, überstreicht Gitter und Rand mit geschlagenem Ei, bäckt die Torte bei mittelmäßiger Hitze fast eine Stunde und bestreut sie mit Zucker.

Amerikanisches Sommergetränk. Man löst 1 Kilo weißen Zucker in 8 Liter Wasser und bringt die Lösung zum Kochen, läßt sie auf etwa 25 Grad Reaumur abkühlen, setzt dann eine Tasse gute Bierhefe hinzu, füllt das Ganze in ein Faß und legt dieses in den Keller. Von Zeit zu Zeit füllt man eine Quantität gleicher Zuckerlösung nach und erhält dadurch das Faß immer soweit voll, daß die Hefe gut herausfließen kann. Bemerkt man kein Aufstoßen mehr, so verpundet man das Faß und läßt es ruhig liegen. Ist nach einigen Tagen die gegorene Flüssigkeit hell geworden, so wird dieselbe auf Glasflaschen abgezogen, nachdem zuvor in jede Flasche ein kleiner Theelöffel voll weißen Puderzuckers gethan worden ist. Die Flaschen verkorkt man gut, versiegelt sie und

stellt sie im kühlen Keller aufrecht hin. Schon nach einer Woche ist das Zuckerwasser trinkbar. Man kann auch das Gelbe von zwei Zitronen mitgären lassen. Die Zitronenschalen geben dem Getränk einen feinen Duft und wirken auf den Magen sehr günstig.

Milchlimonade. Schäle zwei Zitronen ganz fein, lege die Schalen in den ausgepreßten Saft derselben, in dem man sie über Nacht zugedeckt stehen läßt. Seihe dann den Saft durch, läutere 1 Pfund Zucker mit einer Flasche Weißwein und zwei Liter siedender Milch, filtriere das Getränk nochmals, ziehe es in Flaschen ab und lege sie auf Eis. Wird mit Biscuit in Gläsern serviert.

Rhabarber-Konfitüre. Die Blattstiele von² getriebenem, oder gebleichtem Rhabarber sind am vorzüglichsten hierzu; man wäscht sie und schneidet sie in Stückchen von 3—6 Centimeter Länge, schält sie jedoch nicht, was nur bei dem ungebleichten, schon völlig ausgewachsenen Rhabarber notwendig ist. Auf ein halbes Kilogramm Rhabarberstengel nimmt man 375 Gramm feinen Zucker, mischt beides in einer Schüssel untereinander und läßt es zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann gießt man den sich gebildeten Saft rein ab, bringt ihn zum Kochen und schäumt ihn dabei ab, legt die Rhabarberstückchen hinein und läßt sie darin 10 Min. kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft dann zu einem dicken Sirup ein, welchen man über den Rhabarber gießt und damit umschwenkt. Noch heiß füllt man die Konserve in die Gläser und bindet diese nach dem vollständigen Erkalten mit Blase zu.



Schlechte Luft. Bettenkoser sagt: „Sollte die abscheuliche Luft der meisten unserer Kneiplokale, in denen sich manche vom Abende bis Mitternacht fast täglich aufhalten, etwa der Gesundheit zuträglich sein? Wer den Wert guter Luft kennt, begreift nicht, wie man solche Lokale zur Erholung besuchen kann. Ich halte den freiwilligen Wirtshauszwang für weit gesundheitsschädlicher als den Schulzwang.“

Sehen Sie den Jüngling, der blühend von Hause gegangen und aus der Fremde kurzatmig, mit den Folgen einer Rippenfellentzündung und dem Keim der Schwindsucht heimgekehrt ist? Er hat sich im feuchten Schlafzimmer seinen Tod geholt! Die arme verkrüppelte Nähterin ist in der moderigen Höfchenwohnung „gichtbrüchig“ und früh alt geworden. Und selbst der behäbige Herr hat sich seine Brightsche Nierenentzündung und die geschwollenen Beine im sonnenlosen Schlafzimmer geholt, seine Gelenkrheumatismen mit dem nachfolgenden Herzleiden in dem kalten, dämpfenden Geschäftslökele. Ein Umbau wäre gar nicht teuer gewesen; dennoch ist ein Sarg entschieden billiger. Der Säbel an der Wand nützt nichts gegen die Phantasie-Diäbe; aber sein Rost warnt dich und ist der Vorläufer deines eigenen Rostes; der Schimmel auf den Glanzhandschuhen im Schrank oder am Schuhwerk in der Ecke ist ein Gruß des Apothekers, nicht selten die Visitenkarte des Todes.

Was schlechte Nahrung und schlechte Gewohnheit begonnen, das vollendet die schlechte Luft und

hilft einer unverhältnismäßig großen Zahl Armer vor der Zeit zum Grabe und sorgt einer unnötig großen Zahl Reicherer für ergiebige Quellen ansteckender Krankheiten. Dr. Sonderegger.

Den **Fingerhut** von Zeit zu Zeit einer gründlichen Revision zu unterwerfen, sollte keine Frau unterlassen. Das Material, aus dem die meisten bestehen, sei es nun Silber oder eine versilberte Metalllegierung, enthält eine Beimischung Kupfer, so daß sich leicht Grünspan im Innern bilden kann. Bei Verletzungen am Finger, Schnittwunden u. dergl. kann der eindringende Grünspan eine Blutvergiftung erzeugen. Vorsicht ist deshalb in solchen Fällen geboten.

* Krankenpflege. *

Sodaumschläge. Diese werden laut „Rotes Kreuz“ neuerdings als vorzügliches erstes Verbandmittel bei allen eitrigen Entzündungen empfohlen. Namentlich auf dem Lande, wo auch heute noch oft lange Zeit bis zur Ankunft des Arztes vergeht, wird dies von Wichtigkeit sein. Die Vorzüge der Sodaumschläge sind: sie sind billig, allgemein zugänglich und unschädlich; dabei ist ihre Anwendung eine äußerst einfache.

Kumys ist ein diätetisches Heilmittel und wird ähnlich wie Kephir bei verschiedenen Krankheiten in Anwendung gebracht. Man nimmt dazu 5 Gr. frische Hefe, verrührt sie in einer halben Tasse Milch mit 10 Gr. feinem Zucker und bringt sie in zwei Stunden bei einer Temperatur von 32 Grad Wärme zur Gärung. Diese schäumende Hefenmilch wird darauf mit roher, frischer Milch gut vermischt und das Ganze in Flaschen mit Patentverschluß eingefüllt. In 2—4 Tagen ist der Kumys fertig und kann getrunken werden. Die Flaschen werden liegend aufbewahrt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Bestrafen der Kinder. Bei aufgeregten nervösen oder mit Anlage zu Nervenkrankheiten behafteten, erblich belasteten Kindern gilt es, mit Strafen wie mit Belohnungen doppelt vorsichtig zu sein, indem gerade bei diesen überaus leicht Gehirn und Nervensystem erschüttert und die schlummernden Anlagen, die durch vorsichtige Erziehung vielleicht sich hätten tilgen lassen, geweckt und zu krankhafter Entwicklung gebracht werden können. Geistig schwerbewegliche, anscheinend stumpfe und träge Kinder werden dagegen durch ein Zubiel von Strafen leicht verschüchtert und verstockt; bei ihnen, sowie auch bei gut beanlagten

Kindern, die vorübergehend, vielleicht infolge von kaum merklichen Gesundheitsstörungen, in solche Zustände von Trägheit und Widerwilligkeit verfallen sind, ist oft durch ermutigenden Zuspruch, durch Lob und in Aussicht gestellte Belohnungen mehr zu erreichen als durch Tadel und Strafen, wobei denn auch Schädigungen der Gesundheit, die sich an jene Gemütsverstimnungen früher oder später leicht anschließen, sicher vermieden werden können.

Daß Strafen, sowohl wie Belohnungen, wenn sie zu oft kommen, nicht nur ihre bessernde Wirkung einbüßen, sondern auf das kindliche Gemüt sehr nachteilig einwirken und je nach der Art des Kindes Gleichgiltigkeit und Verstocktheit, selbst Haß gegen die Strafer oder auch übertriebenen Ehrgeiz, Selbstzufriedenheit und Eitelkeit hervorrufen können, geht die Gesundheitspflege nur in so weit an, als diese Eigenschaften in das Krankhafte übergehen können. Mäßigung in Lob und Tadel, in Strafen und Belohnungen ist dem Erzieher ebenso nötig wie Gerechtigkeit, ohne welche sie sich nur zu oft in ihr Gegenteil verkehren und nicht nur auf die betroffenen Kinder, sondern auch auf die andern nachteilig einwirken. Dr. Dornblüth.

Blumenkultur und Gartenbau.

Ungeziefer im Garten. Die kleine nackte Ackerschnecke ist einer der schlimmsten Feinde im Garten, besonders für feinere Gemüse- und Erdbeerpflanzungen. Unter allen zu deren Zerstörung empfohlenen Mitteln hat sich bis jetzt der Eisenvitriol wohl am besten bewährt und zwar ist nachgewiesen, daß das winzigste Körnchen davon genügt, diesen Schädling zu töten. Die Anwendung dieses Mittels ist höchst einfach. Der Eisenvitriol wird recht fein zerschlagen und etwa zur Hälfte mit trockenem Sand vermischt; diese Mischung wird sodann am Morgen vor Sonnenaufgang breitwürfig über die Beete ausgestreut oder auch abends ein bis zwei Stunden nach Sonnenuntergang. Zu diesen Zeiten wandern die Schnecken nämlich über die Beete und jede Schnecke, die nur von einem Stäubchen Eisenvitriol getroffen wird, geht zu Grunde. In Ermangelung von Eisenvitriol leistet auch gewöhnliches Kochsalz mit Sand vermischt und über die Beete ausgestreut, vortreffliche Dienste, ebenso einige Düngemittel, wie Kalisalz, Chilisalpeter, Holzasche, Guano, Ruß, gebrannter Kalk und dergleichen mehr. —r.

Vertilgungsmittel gegen Blutläuse an Obstbäumen. Es wird in neuester Zeit als einfachstes und wirksamstes Vertilgungsmittel gewöhnliche Holzasche empfohlen. Die Anwendung ist folgende: Die Bäume werden zuerst mittelst einer Neb- oder Baumspritze mit Wasser besprengt

und dann die zuvor fein gesiebte Asche darüber gestäubt. Für den Baum erwächst hiedurch keinerlei Nachteil, im Gegenteil werden noch manch andere Schädlinge dadurch zerstört und überdies das Ansetzen von Misteln, Moos und Flechten verhindert.

Das Düngen der Topfpflanzen geschieht am zweckmäßigsten im Mai oder Juni und ist nur dann nötig, wenn die Wurzeln den Topf oder den Kübel völlig durchzogen haben, keine Nahrung für die Pflanze mehr darin zu finden ist und das Umpflanzen die vorgeschrittene Jahreszeit oder auch die damit verbundene Kostspieligkeit es verbietet. Nur bei gesunden Gewächsen hat das Düngen den gewünschten Erfolg. Sollen schön blühende Pflanzen reichen Blütenflor entwickeln, so wird erst dann gedüngt, wenn die Blütenknospen in der Entstehung begriffen sind. Bei Topfpflanzen handelt es sich hauptsächlich nur um flüssigen Dünger, den man in einer Tonne mit Wasser aus Kuh- oder Schafdung herstellt. Wegen des üblen Geruches ist aber derartiger Dünger nur bei im Freien sich befindlichen Kübelpflanzen anzuwenden. Im Zimmer verwende man für Topfpflanzen Peru- oder Fischguano, Blutmehl oder Hornmehl, das man entweder in kaltes Wasser gegeben hat, welches mehrere Tage stehen bleiben muß, oder aber unmittelbar vor Verwendung im kochenden Wasser aufgelöst hat; auf 1 Liter Wasser sind höchstens 2—3 Gr. dieser trockenen Düngemittel zu rechnen. Die Töpfe sollen bei Verwendung derselben nie trockenes Erdreich haben und nur abends oder an trübigen Tagen darf gedüngt werden. Endlich sei noch bemerkt, daß das Düngen den Zeitpunkt der Verpflanzung zwar verzögert, aber nicht gänzlich aufhebt.

Um zweimal Erdbeeren zu ernten in einem Sommer darf man nur gleich nach der ersten Ernte im Vorommer sämtliche Blätter und Ranken bis auf den Wurzelstock (also alles Grüne, was über der Bodenoberfläche steht) abschneiden, denselben mit etwas guter Kompost- oder Gartenerde bedecken und wie gewöhnlich mit guter Sauche und Wasser begießen. Bald darauf schlagen die Pflanzen von neuem aus, bilden große, kräftige Büsche und auch Ranken, welche letztere aber sofort weggeschnitten werden müssen. Nach kurzer Zeit erscheinen auch schon die Blüten und zwar üppiger und in reichlicherer Menge als im Frühjahr. Bei richtiger Kultur setzen sie auch ebensoviel Früchte an die je nach Sorte und Lage sich schön ausbilden und von Ende August bis Ende September zur Reife gelangen. — r.

Empfehlenswerte Schlingpflanzen sind lt. „Schweiz. Obstbauer“ die *Coboea scandens*, eine der raschwachsendsten. Sie bildet Ranken von 6—10 Meter in einem Jahr und blüht glockenförmig, weiß oder blau, von Ende Juni bis zum Frost.

Cajophora laterita (orangefarbige Laase) empfiehlt sich für freistehende Stellen. Stengel und Blüten stehen bei der Berührung. Länge 2—5 M.

Maurandia Barclayana hat epheuähnliche Blätter, violettrosa Blüten und erreicht eine Länge von 2—5 Metern. Sehr zierlich.

Lathirus odoratus (wohlriechende Wicke) eignet sich besonders zur Bekleidung kahler Wände und Gitterwerk. Schmetterlingsblüten, weiß, rosa, violett. Höhe 1—2 Meter.

Humulus japonicus fol. vor., buntblättriger Hopfen, sehr effektiv und rasch wachsend.

Mina lobata, neue Art Schlingpflanze, sehr hübsche Belaubung, Blüten gelb und rot. 2—4 Meter lang.

Eine der zierlichsten Schlingpflanzen ist *Philogine suavis*, sie wird 3—8 Meter lang. Kleine Blüten und Blätter, weiß und wohlriechend.



Tierzucht.

Die Geflügelpest fordert alljährlich unter den Geflügelbeständen große Opfer. Der Erreger dieser Krankheit ist ein kleines Bakterium, welches unter 600facher Vergrößerung die Form einer Hantel zeigt und überall in den Organen und im Blut der erkrankten und verendeten Tiere zu finden ist. Der bekannte Professor Pasteur hat sich mit Erforschung dieser Bakterien näher befaßt. Am meisten kamen dieselben beim Blutaustritte im Kopfe der verendeten Hühner vor, weniger im Blut selbst und in der Milz. Trotz der geringen Anzahl waren jedoch die Bakterien sehr giftig und das erzeugte Zersetzungsprodukt (Toxin) wirkte äußerst giftig auf die Tierkörper ein. Sichere Anzeichen dieser Krankheit sind verminderte Freßlust, Schwäche und Schlaffucht, Herabhängen der Flügel und Sträuben der Federn, Durchfall und Erbrechen. Bei Impfung gesunder Hühner mit Pestbakterien erkrankter Hühner sind diese Erscheinungen beobachtet worden, worauf die Tiere am vierten Tag zumeist verendeten. Infizierung gesunder Hühner durch erkrankte geschieht meist durch Versuchen des Trinkwassers in den Gefäßen durch den Schleim der Rachenhöhle oder durch Verschmutzen des Futters mit dem Kot. Nach kurzer Zeit ist der ganze Hühnerhof verseucht, und Stall und Gänge sind einer gründlichen Desinfektion zu unterziehen. Sämtliche tote Tiere sind zu verbrennen, sowie alles darin befindliche, wie Streu, Dung, Neststroh, Nistkästen, Sitzstangen u. Wände, Fußboden und Decken der Stallungen sind mit einer Lösung von 100 Liter kochendem Wasser, 5 Kilogramm grüner Seife und 2 Kilo Soda zu schwenken und abzuscheuern. Bei der großen Gefahr dieser Geflügelpest oder Geflügelcholera ist streng darauf zu achten, bei Ankauf fremder Hühner dieselben erst acht Tage lang in einem besonderen Raum zu beobachten, ehe man sie seinem übrigen Geflügelbestande einverleibt. Prakt. Wegw.



Frage-Sche.

Antworten.

33. Die Palmenstippen wurden wohl infolge zu großer Lufttrockenheit (Gaslicht, Rauch etc.) braun. Besprengen Sie die Pflanze öfters mit Wasser; auch ein regelmäßiges Abwaschen der Blätter ist erforderlich. Auf einen guten Wasserabzug im Topfe ist auch zu achten und ein völliges Austrocknen der Erde darf nie vorkommen. Am besten nimmt man zur Bewässerung abgestandenes Wasser und gießt reichlich. B. P.

34. Den eben ausgeschlüpften Hühnchen geben wir Brotkrümchen, Hirse, gehacktes hartgekochtes Ei und als Getränk süße Milch. Daß die Jungen vor Regen, Wind und Kälte möglichst zu schützen sind, wird Ihnen wohl schon bekannt sein? J. B.

35. Geben Sie ein fingerlanges Stück Rhabarber wurzel, sauber gewaschen, in eine Flasche mit kaltem Wasser 1-1½ Liter haltend und stopfen Sie die Flasche fest zu. Trinken Sie dann jeden Morgen ein halbes Glas oder etwas mehr von dem Wasser, gießen aber sofort wieder soviel nach, als Sie daraus genommen haben. Wenn Sie das Verfahren 4-6 Wochen durchführen, wird die Sache geregelt sein. So lange bleibt die gleiche Wurzel darin. Die Rhabarberwurzel holt man in der Apotheke. S.

36. Ein ganz vortreffliches Büchlein „Die Herstellung von Konserven“ von Fr. Schultze und Fr. Rößli-berger, erhalten Sie bei der gemeinnützigen und ökonomischen Gesellschaft des Kantons Bern (Preis 40 Cts.), im dortigen Bahnhofgebäude. Wenn Sie die darin enthaltenen Ratschläge befolgen, so werden Sie gewiß gute Erfolge zu verzeichnen haben. Bernerin.

Fragen.

37. Wer giebt mir ein einfaches Rezept an für eine animalische Pomade? J. B.

38. Was braucht es eigentlich für Zuthaten zu einer ganz tabellofen Fleischbrühe? Die meine ist immer trüb und es fehlt ihr, trotzdem ich sehr wenig Wasser für ein Kilo Rindfleisch verwende, der so angenehme Fleischbrühe. Ohne Zweifel giebt es der tüchtigen Hausfrauen im „Ratgeber“ genug, die eine unerfahrene junge Köchin darüber aufklären könnten. Herzlichen Dank für die Mühe! Elsa.

39. Welches mag wohl die beste Eierkonservierungsmethode sein? Ich möchte unsere überflüssigen Eier für den Winter konservieren, kann mich aber für das Einlegen in Kaltwasser etc. durchaus nicht begeistern. Vielleicht weiß mir ein Geflügelzüchter Rat. Frau C.

40. Welche Werke sind zu studieren, wenn man sich mit dem Naturheilverfahren näher befassen will? Für guten Rat dankt Abomment in F.

41. Kann man der Kropfkrankheit bei den Kohlraben vorbeugen? Ich habe jedes Jahr solche Mißgeburten und glaube doch in der Pflege nichts zu versäumen. Hat die Qualität des Bodens Einfluß darauf? M. S.



Bestes und billigstes Kochbuch:

Volkart's Kochbüchlein.

Erster Teil
von

Volkart's Koch-, Haushaltungs- & Gesundheitsbüchlein mit 20 Speisezetteln samt Berechnungen und Rezepten, weitere Kochrezepte und Anleitung zum Zusammenstellen von einfachen Mahlzeiten behufs richtiger Ernährung.

Broschirt 90 Cts., steif brosch. Fr. 1.20 beim Verleger W. Coradi-Maag, Zürich III, sowie durch alle Buchhandlungen.



Kinder-Milch.

Die sterilisierte Naturmilch der Berner Alpen-Milchgesellschaft verhütet

Verdauungsstörungen.

Sie sichert dem Kinde eine kräftige

Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

Dépôts in den Apotheken.

W 12

Spécialités renommées J.KLAUS
Fabriques LE LOCLE (SUISSE) MORTEAU (FRANCE)

CACAO SOLUBLE J.KLAUS

CHOCOLAT J.KLAUS
Extra fondant

Caramel mou J.KLAUS
à la Crème

Caramels fourrés J.KLAUS
et acidulés

Gaufrettes J.KLAUS
aux-ruits

Pâte Pectorale J.KLAUS
fortifiante



Ist die beste.

(W587)



Reese's
Backpulver

f. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Car. F. Schmidt, Zürich.