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

Band: 13 (1906)

Heft: 12

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: 17.05.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

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

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

№ 12. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 23. Juni 1906.

Wer da für sich noch viel des Glücks begehrt,
Dem wird gar winzig klein die große Welt.
Erst wenn dein Wünschen mählich sich verzehrt,
Dann sind dir fernste Fernen aufgehellt.
Gefallen ist das Ich, der finstre Wall,
Und in dem Selbst sich spiegelt nun das All
Und zeigt nicht mehr verhüllt von Wahn und Lüge
Des hohen Weltenvaters reine Züge. L.

Spargel-Gerichte.

Gastronomische Plauderei von Hedwig Orth.

Wir leben in den Tagen des Spargels. Der wärmende Sonnenstrahl lockt ihn zu tausenden aus der Erde und direkt von den Beeten aus, wo er geerntet wird, wandert er in die Küche und auf den Tisch. Wenigstens mundet er dann am besten. Denn auch von ihm gilt das Sprichwort, das sonst in betreff der gefloßten Bewohner der Gewässer von jedermann gern im Munde geführt wird: „Frischer Spargel — guter Spargel!“ Am köstlichsten ist und bleibt dies Gemüse, wenn es möglichst sofort, nachdem es einen einzigen Blick in das Dasein und den blauen Lenzeshimmel getan, Bekanntschaft mit Kochtopf und Herdflamme macht. Jeder Tag, jede Stunde, die in dieser Hinsicht ungenützt verstreichen, verringern seinen Wert um ein beträchtliches.

Bedauerlich bleibt nur, daß es noch immer verhältnismäßig viele Hausfrauen gibt, die mit Spargel nicht richtig umzugehen verstehen. Schon das ewige Einerlei in der Art und Weise, ihn in der Küche zu verwerten, muß befremden und verdrießen. Ich kenne Familien, in denen im großen Ganzen durchaus gut und mit Geschmack gekocht wird; aber selbst dort kennt man nur den kahl und schal im Salzwasser abgesottenen Spargel, zu dem dann zerlassene Butter oder holländische Sauce gereicht wird.

Am bequemsten ist freilich, die Stangen, nachdem sie gesäubert wurden, in die Suppe zu tun und hierin kochen zu lassen, was das Zeug hält. Oder man siedet sie in Salzwasser, das man, sobald die Stangen hinreichend weich geworden, bindet, indem man Eidotter und Mehl in dem [illegible]zen Mengeverhältnis dazuquirlt. Ich [illegible] sofort hinzufügen, daß solche Spargelsuppe um vieles schmackhafter wird, sofern man einen oder mehrere Löffel sauren Rahm beigibt; durch kleine, sehr feine Fleischklößchen,

die man in dem Spargelwasser fertig kochen ließ, kann solche Suppe sogar zum Leckerbissen werden.

Schon für die Spargelsuppe allein ergeben sich so viele Variationen, daß eine nur einigermaßen findige Hausfrau niemals in Verlegenheit kommen kann. Am kräftigsten wird sie allerdings immer ausfallen, wenn sie aus Fleischbrühe hergestellt ist. Auch Wild- und Geflügelsuppen vertragen sich mit der ebenso zarten wie saftigen Gemüseeinlage ganz vorzüglich. In Deutschland mischt man Gänse- oder Entenklein mit Reis und feingehackter Petersilie unter recht reichlicher Beimischung von Spargelstücken. Auch Risotto, mit Spargelstücken untermischt, schmeckt ganz vorzüglich — zart und pikant zu gleicher Zeit!

Aehnlich geben Nudeln in Verbindung mit Spargel eine köstliche Schüssel. Die zuvor in Salzwasser gesottenen Nudeln werden in Butter abgeschmälzt, mit den gleichfalls inzwischen weich gekochten Spargelstücken untermengt und dann unter allmählichem Zugießen kräftiger Fleischbrühe noch eine knappe Zeit auf kleiner Flamme gedünstet. Darüber geriebener Parmesankäse; als Beigabe geräucherte Zunge oder wer sichs leisten kann, ebensolcher Lachs.

Leckere Gemüse stellt man her aus Morcheln, Karotten oder grünen Erbsen, denen Spargelstückchen beigemischt wurden. Alle diese Gerichte gewinnen, wenn man Weißbrotwürfel, die in bester Butter knusperig gebräunt wurden, darüber gibt. In einem Haushalt, wo man viele satt machen und gleichzeitig mit dem Gelde sparsam umgehen muß, empfiehlt es sich, zu folgendem Gemüse seine Zuflucht zu nehmen. Man dünstet recht schmackhafte Kartoffeln, die zuvor beinahe weich gekocht worden, in Fleischbrühe weiter, nachdem man Spargelstückchen dazu gemengt. Zum Schluß mischt man recht fein gehackte grüne Petersilie an das Gericht.

Bekanntlich sind die Weisen der Küche uneins darüber, was für einer Spargelart die Palme gebühre. Man unterscheidet nämlich folgende drei Sorten: den weißen sogenannten Stangenspargel, der 1—2 Cm. über den Erdboden hervorragen darf, während man ihn sogar in einer Tiefe von 20—25 Cm. abzustechen pflegt. Er wird um so mehr geschätzt, je weißer er ist, und er bräunt sich beinahe zusehends unter dem Gruße der Sonnenstrahlen. Als Gegensatz hierzu der Ulmer Spargel mit seinen schlankeren Sprossen, die, wenn sie gestochen werden, bereits in einer Höhe von 15—18 Cm. in den Tag blicken, während sie höchstens 5—8 Cm. tief unter der Erdrinde abgeschnitten zu werden pflegen. In der Mitte zwischen diesen beiden Arten steht etwa der holländer Spargel, violettfarben und eher als Stange denn als Sproß eingeerntet. Welcher von den Arten der Vorzug zu geben sei, darüber wird man wohl nie einig werden. So viel steht nämlich fest: wenn der weiße Spargel entschieden zarter ist, so weist die grüne Varietät dafür eine bestimmte pikante Eigenart auf, die jenem keine Herstellungsart zu verleihen imstande ist.

Ein sehr kräftiges und dabei schnellstens herzustellendes Gericht sei noch erwähnt: Rührei mit Spargel. Zum Leckerbissen wird dies Gericht, wenn man hierzu die kostspieligen, äußerst schmackhaften Kiebitzeier wählt. Fast ebenso gut mundet Eierkuchen, der aus einem recht reichlich mit Spargelstückchen untermischten Teig hergestellt ist. Der Spargel muß natürlich so zart wie irgend möglich sein; als Beigabe eignet sich grüner Salat. Daß man auch aus Spargel selber einen sehr schmackhaften Salat herstellen kann, dürfte allgemein bekannt sein. Nur sündigt man bei der Herstellung meistens insofern, als man jenen viel zu stark säuert — womöglich echt barbarisch mit Essig! Und doch darf das nur mit ganz wenig Zitronensaft geschehen!

Zum Schluß möchte ich noch erinnern, daß Spargelstückchen als Bestandteil von Pudding-, Füllsel- oder Pastetenteig geradezu köstlich munden. Je verschwenderischer man sie beimischt und je zarter der dazu verwendete Spargel ist, um so besser schmecken die daraus hergestellten Gerichte.

So lange es also Spargel gibt, zögere man nicht, ihn recht oft auf den Tisch zu bringen. D. H. F. Z.

Zur Mückenplage.

(Nachdruck verboten.)

Der Sommer ist da. Heiter lacht die Sonne vom wolkenlosen Himmel und lockt die Menschen hinaus ins Freie. Die Luft ist voller Ozon. Die Vögel zwitschern in den Zweigen der Bäume. Da verläßt der wanderfrohe Tourist die engen, dumpfen Stuben, um hinauszuziehen, sich an der herrlichen Natur dort draußen zu erfreuen.

Ja, wunderschön ist Gottes Erde, aber noch mehr könnte man sich, besonders als weiblicher Tourist, der Freude an allem, was sich dem entzückten Auge an wechselseitigen Bildern darbietet, erfreuen, wenn — die Mücken nicht wären! Schon der Stich einer einzigen Mücke kann Menschen mit etwas empfindlicher Haut auf das peinlichste berühren, geschweige, wenn, was auch zuweilen geschieht, die Mücken in Scharen auftreten.

Im allgemeinen gehören die Mückenstiche freilich nicht in das Bereich des Gefährlichen, doch mehrten sich in den letzten Jahren, die Fälle, wo dadurch Blutvergiftung eintrat. Jedenfalls handelte es sich dann um eine Uebertragung von Mikro-Organismen. Es ist auch nicht die Möglichkeit ausgeschlossen, daß diese Insekten, gleich andern, Bazillen verschleppen können.

Ist die Schwellung, die ein Mückenstich hervorrief, ungewöhnlich groß, so sollte man lieber einen Arzt zu Rate ziehen. Jedenfalls empfiehlt es sich, bei Touren ins Freie Salmiakgeist mitzunehmen. Noch besser ist es, auf jeden Fall Gesicht und Hände mit Nelkenöl einzureiben, als Abwehrmittel gegen die Plagegeister. Auch eine Abkochung von Quassiaholz in erkaltetem Zustande als Waschwasser für Gesicht und Hände benutzt, tut gute Dienste. Eine Tinktur, hergestellt aus dem wilden Rosmarin, die man mit Glyzerin vermischt, verwendet, hält die Mücken und Schnaken ebenfalls fern. Daß auch der Tabaksrauch die lästigen Gäste vertreibt, ist bekannt. Der Schmerz, den der Stich der Mücke mit sich bringt, wird durch den Saft bewirkt, den das Tier in die durch den Stich hervorgerufene Wunde fließen läßt. Der Blutzufluß wird durch die Reizung befördert und besonders dann eine größere Entzündung hervorgerufen, wenn bei dem schnellen Fortscheuchen der Insekten die Stechborsten abbrechen und in der Haut verbleiben.

Die unter dem Namen „Moskitos" bekannten Stechmücken, die wir glücklicherweise in unserer Heimat nicht kennen, machen aber in den Tropenländern zuweilen ganze Strecken unbewohnbar. Auch im nördlichen Sibirien gibt es eine Art Mücken, die, sobald sie in Scharen auftreten, die nomadisierenden Bewohner zwingen, diese Gegenden zu verlassen und entfernter ihre Zelte aufzuschlagen. Am gefährlichsten sind die Mücken, die sich besonders bei dem Dorfe Kolambatsch in Serbien zeigen und die in den Monaten Mai und August sowohl in den Wäldern wie in der Nähe von Gewässern in wolkenähnlichen Scharen auftreten, Menschen und Tiere überfallen und durch ihre Stiche Entzündungsfieber und Krämpfe, ja selbst den Tod herbeiführen können. Im Jahre 1785 war ein großer Zug dieser Mücken von Serbien nach Siebenbürgen gekommen und tötete auf einem Weideplatz binnen wenigen Stunden 11 Stück Rindvieh. Glücklicherweise vernichtete später ein Wolkenguß diese Blutsauger. In der Jetztzeit sucht man das Vieh durch eine Einreibung mit einer Abkochung von Tabakblättern gegen diese gefährlichen Insekten zu schützen, einzelne Landstriche werden aber immer noch ängstlich von den Viehtreibern gemieden.

W.

Ueber das Giessen und Spritzen der Pflanzen im Sommer

läßt sich L. Gräbener in seinem Buche „Die Kultur der Zimmerpflanzen" folgendermaßen vernehmen.

Manche Leute glauben, sie müßten ihre Pflanzen, wenn es recht heiß ist, durch kühles Wasser erfrischen, wohl von der Ansicht ausgehend, daß, weil ein kühler Schluck den erhitzten Menschen erquicke, es bei den Pflanzen ebenso sei. Es ist dies grundfalsch und die Pflanze würde auf die Dauer solche Behandlung nicht ertragen; das Gießwasser

soll mindestens 20,° C. im Sommer warm sein; Bach- und Regenwasser ist am geeignetsten, Wasserleitungs- oder Brunnenwasser muß über Nacht gestanden haben, ehe man es gebrauchen darf. Nur im äußersten Notfall darf eine Pflanze in der Mittagszeit begossen werden; die beste Gießzeit ist früh morgens von 5—8 Uhr; ist es nötig, so kann abends ein zweites Mal begossen werden. Ein summarisches Gießen mit Schlauch oder Brausekopf ist zu verwerfen, jede Pflanze muß für sich allein begossen werden, die eine mehr, die andere weniger; diejenige aber, deren Erde noch feucht ist, wird trotz des Sommers und wenn die Sonne noch so sehr scheint, nicht begossen. Nach einem kurzen Regen ist nur die Oberfläche des Ballens feucht geworden, in das Innere desselben ist meistens kein Wasser eingedrungen, es werden also insbesondere Kübelpflanzen so zu begießen sein, als ob es gar nicht geregnet hätte. Beim Gießen soll man den Wasserstrahl nicht hoch von oben herabfallen lassen; man scheue sich nicht, den Rückgrat etwas zu biegen, so daß das Gießkannenrohr dicht auf den Topf kommt, denn sonst wird die Erde aufgewühlt und würden Löcher in die Erde gegossen oder letztere von der vorderen Seite nach hinten, wo sie sich aufstaut, geschwemmt werden. Das Abwasser, das sich in Untersatztellern sammelt, schütte man weg, es eignet sich nicht mehr zum Wiederverbrauch.

Bei trockenem Wetter darf täglich gespritzt werden, morgens und abends oder nur abends, es darf so kräftig geschehen, daß die Pflanzen triefen, doch muß das Begießen vorausgegangen sein. Das Spritzwasser sei rein und klar, höchstens darf man ihm 1% Eisenvitriol zusetzen, wodurch die Pflanzen schwarzgrüne Blätter bekommen; von kalkhaltigem Wasser bekommen die Blätter mit der Zeit einen weißen Ueberzug, der unschön aussieht und für die Pflanzen schädlich ist. Wenn man spät abends den Garten mittels der Wasserleitung und des Schlauches überspritzt, so dürften auch die etwa daselbst aufgestellten Topfpflanzen mit überbraust werden. Ist die Luft sehr heiß und trocken, so empfiehlt es sich, über Mittag zwischen die Töpfe Wasser zu gießen, welches verdunstet und so die Luft feuchter macht. Es gibt keine Pflanze, der das Spritzen nicht gut bekäme, selbst die Kakteen lieben im Sommee öftere Abspritzungen.

Haushalt.

Das Verkochen der Flüssigkeit beim Sterilisieren. Das Verkochen der Flüssigkeit in den Gläsern rührt daher, daß man sich nicht damit begnügt, daß das Thermometer 100 Grad zeigt, daß man vielmehr das Außenwasser durch zu starkes Feuer stark in Wallung bringt, wodurch der Glasinhalt gleichfalls in Wallung kommt und eine stärkere Verdampfung eintritt. Zeigt das Thermometer 100 Grad, so soll man sich lediglich bemühen, diese Gradzahl zu erhalten, ohne daß das Außenwasser aufwallt.

Ist nun in einem Falle die Flüssigkeit in den Gläsern stark verkocht — es kommt dies hauptsächlich wohl bei zu lange zu sterilisierenden Gemüsen, wie Spargel, Erbsen, Bohnen in Betracht — dann ist der Schaden doch lange nicht so groß, wie man anzunehmen geneigt sein mag. Es stehen einem zwei Wege offen, den Schaden zu beheben oder doch auf ein Minimum zu beschränken. Der erste Weg ist ein Auffüllen der Gläser und ein zweites Sterilisieren. Man verfährt hierbei in der Art, daß man die Gläser mit dem Inhalte im offenen Wasserbad erhitzt, nachdem man sie vorher geöffnet hatte und dann kochendes Wasser auffüllt und ein zweites Mal etwa 15 Minuten lang bei 100 Grad sterilisiert.

Der andere Weg ist der, daß man die Gläser geschlossen hält und die oberen Teile hin und wieder in die Flüssigkeit versetzt. Es geschieht dies durch liegendes Aufbewahren der Gläser und zeitweiliges Drehen um ihre eigene Achse oder durch wechselweises Aufbewahren auf dem Kopf oder auf dem Boden stehend. Man braucht dann nicht zu befürchten, daß die oberen Teile eintrocknen oder durch Verfärben unansehnlich werden.

Einen Einfluß hat das Trockenliegen der Früchte und Gemüse auf die Haltbarkeit derselben nicht, wohl aber auf das Aussehen und in etwas auch auf den Zustand, da eingetrocknete Gemüse beim Anrichten länger kochen müssen, um überhaupt wieder schmackhaft zu werden.

Um zu erfahren, ob **Eier** frisch sind, werden sie in eine Lösung von 125 Gr. Kochsalz und ½ Liter Wasser gelegt. Ganz frische Eier sinken gleich auf den Boden des Gefäßes, solche vom vorherigen Tage bleiben über dem Boden stehen. Sind sie bereits 3—4 Tage alt, dann schwimmen sie in der Flüssigkeit. Bleiben die Eier an der Oberfläche, dürfte größte Vorsicht geboten sein.

Um abgeschnittene Blumen recht lange frisch zu erhalten, tue man in das Wasser ein Stückchen poröser Kohle, die alle Unreinigkeit an sich zieht. Auch eine Prise Salz tut gute Dienste. Empfehlenswert ist, beim täglichen Wechseln des Wassers das untere Endchen des Stengels jedes Mal abzuschneiden. Abgeschnittene Blumen, die man verschicken will, stelle man zuvor einige Zeit in Salzwasser, besprenge sie in der Verpackung selbst damit, sowie auch das Seidenpapier, das man zur Umhüllung benützt; so kommen die Blumen ganz frisch an und behalten auch ihren Duft.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Brünner Suppe, Schafskoteletten, Salzkartoffeln, *Bohnensalat.

Dienstag: Witschimehlsuppe, Haché, Reisauflauf, *Heidelbeerkompott.

Mittwoch: Fleischsuppe, Rindsbraten (in der Brühe halbweich gesotten), frühe Karotten, gedünstet, gebratene Kartoffeln.

Donnerstag: Gemüsesuppe, *feiner Netzbraten, Knöpfli, Rhabarberauflauf.

Freitag: Gerstensuppe, gebackene Kalbsfüße, Lattich mit *Speecksauce, Kirschküchli.

Samstag: Brotsuppe, Leberschnitten, grüne Erbsen, Kartoffelboulette.

Sonntag: Feine Griessuppe, Vol-au-vent, *gebratene Forellen, Kopfsalat, Maccaroni mit Tomatensauce, *Kirschmehlspeise.

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

Kochrezepte.

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

Brünner Suppe. 2 Rüben, 1 ziemlich großer oder 2 kleine Kohlrabi, 2 Petersilienwurzeln, 1 Porreszwiebel und 1 kleiner Selleriekopf oder die Hälfte eines größeren, werden in ganz kleine Würfel geschnitten und in 100 Gr. frischer Butter eine Viertelstunde langsam gedünstet. Dann gießt man 2½—3 Liter kräftige Fleischbrühe hinzu und läßt das Wurzelwerk darin noch eine halbe Stunde kochen, worauf man die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Gebratene Forellen. Die Fische werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, abgetrocknet und, je nach ihrer Größe, ganz oder in Stücke zerschnitten mit Salz bestreut und in eine Marinade von Zitronensaft und weißem Pfeffer gelegt. Nach einer halben Stunde wendet man sie in Provenceröl und geriebener Semmel um, brät sie auf dem Rost hellbraun und gibt sie mit einer Sardellen-, Krebs- oder Kapernsauce auf. Oder man läßt die zugerichteten Fische nur mit Salz bestreut, eine Stunde stehen, trocknet sie gut ab, wendet sie in zerlassener Butter und in Weizenmehl, das mit einem Kaffeelöffelvoll Curry-Pulver vermischt ist, und brät sie auf beiden Seiten.

Feiner Netzbraten. 500 Gr. Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch wird zweimal durch die Hackmaschine getrieben, sowie ein eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen. In wenig heißer Butter wird eine feingeschnittene Zwiebel, das Brötchen und zuletzt kurz noch gehackte Petersilie und etwas Sellerieblätter gedünstet. Dieses gibt man samt dem nötigen Gewürz, 1—2 Löffel Zitronensaft und etwas Rahm zum Fleisch. Die Masse wird mit 2—3 Eiern gebunden in ein Schweinsnetz gefüllt, aufgerollt und gebunden. Nachdem das Fleisch allseitig angebraten, wird es mit der Bratengarnitur und der nötigen Flüssigkeit (Fleischbrühe oder heißes Wasser) in zirka ¾ Stunden unter fleißigem Begießen gar gekocht. ¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man ½ Glas Wein bei und nachdem der Braten tranchiert, wird die Sauce aufgekocht und im letzten Moment mit einem Güßchen „Maggis Würze" abgeschmeckt.

Grüne Erbsen, gedünstet. Junge, grüne Erbsen werden mit frischer Butter und einem Bündel Petersilie in einem verdeckten Kasserol unter öfterem Umschütteln weich gedünstet, dann mit einem Löffel Mehl überstäubt, worauf man ⅜—½ Liter Bouillon zugießt, einen Kaffeelöffel voll Zucker und eine Prise Salz hinzufügt und das Gemüse noch eine Zeitlang damit durchkochen läßt.

Bohnen-Salat. Sehr kleine junge Bohnen kann man ganz lassen und bloß abziehen, größere Bohnen schneidet man entweder in schräge Vierecke oder ganz fein, kocht sie in Salzwasser ab, vermischt sie noch warm mit feinem Oel, Salz, Pfeffer und Essig oder Zitronensaft. Viele lieben es, feingewiegte Petersilie und Bohnenkraut darunter zu mengen oder eine gehackte Zwiebel, auch macht man häufig die Bohnen mit einer Salatsauce aus Senf, Essig, Oel, Pfeffer und etwas Zwiebel nebst Petersilie und Bohnenkraut an. Man vermischt zuweilen auch die Bohnen mit Gurken oder Kopfsalat und einer Salatsauce von saurem Rahm, Essig, Oel, Pfeffer und Salz.

Braune Specksauce. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und zerlassen, fein verwiegte Zwiebeln und etwas Mehl darin gelb geröstet und mit Bouillon sämig aufgekocht. Die Sauce wird mit saurem Rahm, etwas Essig, dem nötigen Gewürz und zuletzt beim Anrichten mit einem Güßchen „Maggi Würze" abgeschmeckt.

Heidelbeerkompott auf englische Art. Nachdem die Beeren gelesen, gewaschen und abgetropft sind, schüttet man sie in einen saubern Steintopf, streut reichlich guten Staubzucker und etwas gestoßenen Zimmt schichtweise dazwischen, deckt und bindet den Topf fest zu und setzt ihn in ein Kasserol mit kochendem Wasser, welches im Sieden erhalten wird, bis die Beeren weich sind. Dann richtet man das Kompott an.

Kirschmehlspeise. Man rührt 250 Gramm gestoßenen Zucker mit 8 Eidottern zu Schaum, fügt die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 200 Gr. geriebene Semmel, ½ Liter ausgesteinte Sauerkirschen und den steifen Schnee der 8 Eiweiße hinzu und füllt alles in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form. Man bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und serviert eine Kirschsauce dazu.

Eingemachte Früchte.

Rhabarberkonfitüre. Die Blattstiele von getriebenem oder gebleichtem Rhabarber sind am vorzüglichsten hiezu; 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 500 Gr. Rhabarberstengel nimmt man 375 Gr. feinen Zucker, mischt beides in einer Schüssel untereinander und läßt es zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann gießt man den sich bildenden Saft rein ab, bringt ihn zum Kochen und schäumt ihn dabei ab, legt die Rhabarberstückchen hinein und läßt sie darin 10 Minuten 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 Konfitüre in die Gläser und bindet diese nach dem vollständigen Erkalten mit Blase oder Pergamentpapier zu.

Gartenerdbeeren einzukochen. Auf 1 Kilo Erdbeeren rechnet man 1 Kilo Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen; die minder ansehnlichen Früchte, etwa den vierten Teil der ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie durch ein feines Sieb, die fehlerfreien drei Viertel legt man in eine Schüssel. Zu den durchgestrichenen Erdbeeren gibt man den Zucker und kocht ihn zur kleinen Perle, schäumt ihn dabei fleißig ab und gießt ihn, etwas verkühlt, über die Erdbeeren in die Schüssel. Am andern Tag gibt man die Erdbeeren nebst Saft auf ein Sieb und läßt letzteren rein ablaufen, kocht ihn etwas ein und gibt ihn abermals verkühlt über die Früchte. Am dritten Tage läßt man die Erdbeeren in dem Safte über schwachem Feuer langsam heiß werden, aber nicht kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man sie in die Einmachgläser füllt und mit dem nochmals eingedickten und wieder erkalteten Safte übergießt. Die Gläser überbindet man auf gewöhnliche Weise mit Pergamentpapier oder Blase und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte.

Gesundheitspflege.

Mädchen und Frauen sollten täglich einige Zeit in einem leichten Kostüm aus hellem, weitmaschigen Stoffe **turnen.** Neben einer mäßigen Lebensweise und Enthaltsamkeit von geistigen Getränken ist es ein vortreffliches Mittel, sich gesund zu erhalten und Krankheiten vorzubeugen und besonders allen denen nicht dringend genug zu empfehlen, die eine sitzende Lebensweise zu führen gezwungen sind oder geistig angestrengt arbeiten müssen. Dieses „Freilichtturnen", wie wir es nennen wollen, hilft nicht nur Kraft und Frische bis ins Alter hinein bewahren, sondern ist auch für Kranke der sicherste Weg, allmählich die Gesundheit wieder zu erlangen, vorausgesetzt, daß sie es ihrem Zustande entsprechend treiben, sich also vorweg sachverständigen Rats versichern.

Krankenpflege.

Die **flüssigen Arzneien** müssen kühl aufbewahrt werden; sie sind daher vor der Sonne zu schützen und bei größerer Wärme in kühles, oft zu erneuerndes Wasser oder um die Etikette zu schonen, mit einem leeren Gefäß ins Wasser zu stellen. Pulver, Pillen und andere, gerne Feuchtigkeit anziehende Stoffe sind vor Nässe und Feuchtigkeit zu schützen und an trockener Stelle aufzubewahren. Zweckmäßig bringt man diese Sachen in Blech-, Stein- oder Glasgefäße mit gut schließendem Deckel. Manche Arzneien werden in braunen Gläsern ausgegeben, weil sie durch Einwirkung des Tageslichtes sich leicht zersetzen. Man tut gut, den Schutz, welcher durch das dunkle Glas den Arzneistoffen etwa gewährt wird, durch Hinstellen ins Dunkle zu vermehren.

Kinderpflege und -Erziehung.

Aufstehen sollen die Kinder, sobald sie ausgeschlafen haben. Das Nachschlafen oder morgens halbwachend oder wachend im Bette liegen, gibt keine Erholung, sondern macht den Kopf schwer, die Glieder träge, Leib und Seele unlustig und unfähig zur Arbeit. Das geht ihnen oft viele Stunden nach, und es gilt mit Recht als Schimpf, Langschläfer genannt zu werden. Nicht der lange, sondern der feste Schlaf gibt Erfrischung von der Tageslast und Freudigkeit zu neuer Tagesarbeit. Ihn regelmäßig zu erzielen, dazu trägt aber nichts besser bei als die Gewöhnung an Frühaufstehen, und die ersten Schuljahre sind die Zeit, wo diese Gewohnheit am leichtesten zu erzielen und am festesten einzuprägen ist. Frühaufsteher verlängern ihr Leben nicht nur dadurch, daß sie in den Frühstunden beste Arbeitszeit gewinnen, wie das wahre Sprichwort heißt: „Morgenstunde hat Gold im Munde", sondern es vermehrt auch die Jahre des Lebens, wie ein anderes Sprichwort sagt: „Wer früh ißt, stirbt spät". Die meisten Leute, welche ein hohes Alter erreichen und auf ein arbeitsames und tatenreiches Leben zurückblicken, rühmen sich, zeitlebens Frühaufsteher gewesen zu sein, und schreiben dieser Gewohnheit zum guten Teil ihre Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit zu.

Gartenbau und Blumenzucht.

Eine schöne **Blumen-Ampel** für die Veranda kann man leicht und praktisch herstellen, indem man sich aus feinen Weiden einen kleinen, bienenkorbartigen Korb flechten läßt, der unten rund zuläuft, sich dann weitet und nach oben wieder zurundet, gleich einem Ballon. Der Korb darf am oberen Ende 20 bis 25 Cm. im Durchmesser haben, am weitesten Teil 30 Cm. Rings um den Korb verteilt, bald höher, bald niedriger, müssen kleine Oeffnungen, vielleicht 8 bis 10, gleich den Fluglöchern an Bienenkörben, angebracht werden, nur muß der Schlitz mindestens 5 Cm. breit und 3 Cm. hoch sein.

Dann befestige man drei starke Drähte im Rand des Körbchens und vereinige sie zu einem, der zum Aufhängen dient. In diesen Korb lege man schöne Moosstücke, damit die Löcher bedeckt werden, und fülle ihn darauf mit guter, fetter Blumenerde. Man pflanzt dann rankende und hängende Gewächse, z. B. in die Mitte eine Fuchsia von buschiger, hängender Art, weiße Petunien, hochrote Verbenen, Efeu und hängende Geranien. Dann nehme man blaue und weiße Lobelien und einige Pflänzchen Tropäolum canariensis. Man schiebe in den Oeffnungen das Moos etwas zurück, tue ein Büschel von den genannten Sorten, deren Wurzeln noch mit Erde verbunden sein müssen, in die Oeffnung und stopfe die Lücke gut wieder mit Moos zu, damit beim Gießen die Erde nicht herausläuft. Wenn die Farben schön verteilt werden und man das Gießen nicht versäumt, so wird man den ganzen Sommer über seine Freude an dem Ballon haben.

Tierzucht.

Die Zimmerkatze. In der Schrift „Die Zimmerkatze" eine Anleitung zu ihrer rationellen Haltung und Pflege, widerspricht die Verfasserin Zoophila, der oft gehörten Behauptung, daß die Katzen nur an das Haus, nie aber an den Menschen anhänglich werden. Sie sagt: Bei einer Zimmerkatze wird man die Beobachtung machen, daß sie nicht nur eine große Liebe und Anhänglichkeit an die Menschen ihrer Umgebung zeigen wird, sondern auch unter diesen wieder denjenigen bevorzugen, der ihr die meiste Sorgfalt und Liebe erzeigt, und außerdem hat die Katze ein positives Bewußtsein, wem sie direkt gehört.

Eine unleugbare Beobachtung ist, daß die Katze, wenn sie zum Menschen herangezogen wird, also die „Zimmerkatze", entschieden vorzieht, mit dem Menschen zu sein, als mit ihres gleichen, und daß sie sich als Familienglied zufriedener fühlt, als wie unter ihren Kameraden, auf welche sie eifersüchtig wird.

Es kann wohl behauptet werden, daß Zimmerkatzen ein Wesen annehmen, das dem eines treuen anhänglichen Hundes nicht nachsteht, und es kann allen denen, die aus diesem oder jenem Grunde einen Hund nicht halten können, die sich aber doch ein lebendes Wesen in ihrem Heim wünschen, welches sie mit Freude erwartet, nur empfohlen werden, es mit einer Zimmerkatze zu versuchen.

Jedoch wird eindringlich davor gewarnt, jemals rauh und zornig mit einer Katze zu verfahren. So dankbar und anerkennend diese Tiere für liebevolle Behandlung sind, so empfindlich sind sie für schlechte. Sie ziehen sich dann zum mindesten zurück, und verlieren ihr zuvorkommendes Wesen, werden leicht scheu und ängstlich, und man hat keine Freude mehr an ihnen. Darum muß man alles, was zur Erziehung gehört, mit ruhiger gemessener Art sagen und tun, niemals im Zorne strafen, sondern immer mit Ueberlegung. Bei einer Katze genügt es vollkommen, wenn man mit strenger Stimme spricht, und sich damit begnügt, ihr zu zeigen, worin sie gefehlt hat, ohne jemals tätlich zu werden. Eine Katze wird nur bös und schlimm durch die Schuld des Menschen, weil ihr Charakter viel selbständiger ist, als der des Hundes, der trotz Mißhandlung seines Herrn, ihm dennoch anhänglich bleibt.

Frage-Ecke.

Antworten.

40. Waldmeister ist ein gutes **Mottenmittel.** Er ist allerdings wirksamer mit Blüten, das Kraut davon ist aber auch gut verwendbar. Man sammelt solchen in Menge und läßt ihn an der Luft trocknen in den Räumen, wo man die Sachen aufbewahrt. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß die Motten den Geruch so hassen, daß auch nicht eine einzige zu erblicken war den ganzen Sommer über. Ich lege auch noch Büschel von Waldmeister zwischen die Sachen, ebenfalls blühenden Steinklee, der ja noch häufiger zu finden ist, als Waldmeister. Diese Kräuter haben den Vorzug, daß sie durchaus angenehm riechen und sich beim Tragen nicht so unangenehm bemerkbar machen, wie z. B. Naphtalin oder Kampfer. H. D.

41. Wohl eine der dankbarsten **Blattpflanzen,** welche mit allem zufrieden ist und keine Sonne heischt, ist Aspidistra; auch Dracaenen und Gummibäume (Ficus) verlangen keine Sonne, jedoch auch nicht dunkel; Begonia rex hybrida gedeiht ebenfalls besser ohne Sonne. (Königsschiefblatt).

H. D.

43. Bei uns hat ein **Kaminhut** diesem Uebel abgeholfen, das daher rührte, daß die Sonne senkrechte Strahlen in das Kamin werfen konnte und die Hitze von oben dann den Rauch nicht ausströmen ließ. Haben Sie jedoch im Winter auch Rauch, dann ist der Grund ein anderer. Haben Sie schon probiert mit einem mit Petroleum getränkten Papier, das Sie in den untersten Zug des Kamins gesteckt und dann anzündeten? Dies muß allerdings sehr vorsichtig gemacht werden. Es gibt auch Herde, welche empfindlich sind, wenn

die Feuerung nicht ganz vorn hingelegt wird. Ein Mittel zu finden, sollte doch möglich sein. H. D.

44. **Spinatresten** kann man, seien sie groß oder klein, sehr gut zu Suppe verwenden. Man kocht eine leichtseimige weiße Mehlsuppe, sogen. „süeße Ankensuppe" und schüttet kurz vor dem Anrichten den Spinatrest hinzu. Der Spinat darf aber nur noch einmal mit aufkochen, weil sonst die Suppe gern grau wird und deshalb nicht so appetitlich aussieht. In Butter geröstete Brotwürfelchen hierzu gereicht, sind sehr empfehlenswert.

Auch zu gewöhnlichen Pfannkuchen (Omeletten) nehme ich gerne Spinatresten, indem man einfach den Spinat mit unter den Teig verrührt und sie wie gewöhnlich bäckt. Natürlich muß man an den Teig entweder ein Ei oder auch ein paar Löffel Mehl mehr als gewöhnlich tun, weil der Spinat doch gefettet ist und deshalb den Teig weicher und dehnbarer macht. Hierzu Kopfsalat serviert.

Brotklößchen mit Spinatresten. Eine Anzahl Brotwecken werden in Milch eingeweicht, darauf, wenn sie gut weich sind, fest ausgedrückt. Auf 3—4 Wecken kann man 2 Eier und 2 Eßlöffel voll Spinat rechnen und in Butter gedünstete Zwiebel und etwas Salz hinzutun. Ist der Teig zu weich, so rühre man noch so viel Mehl hinzu, bis man die Klößchen mit den Händen leicht formen kann. Die Klöße werden in Salzwasser gekocht und mit Semmelbrösel auf Wiener Art übergossen. Ein alter Küchenteufel.

44. Wenn Sie **Spinatresten** gut verwenden wollen, so machen Sie sogen. „grüne Kartoffeln". Das ist in unserer Familie eines der liebsten Gemüse. Dazu dämpfen Sie recht viel fein verwiegte Petersilie in Butter, bringen den Spinat und Kartoffeln, wie man sie zubereitet für „Kartoffelstock", hinzu und verrühren alles mit etwas Fleischbrühe zu einem Brei. Mit gesottenem Rindfleisch serviert, ist das ein sehr gutes Essen. — Auch für Krautsuppe, Krautomeletten und „Krautwähen" verwende ich die Spinatresten vorteilhaft. Gutes Gelingen wünscht Abonnentin am Rhein.

45. Man legt an die Stellen, wo **Ameisen** sich aufhalten, Büschel von grünen Brennesseln. Die Tierchen verkriechen sich in dem grünen Kraut und werden mit diesem auf dem Herdfeuer verbrannt. Durch das Uebergießen der Nester mit heißem Seifenwasser können sie ebenfalls vertilgt werden. M.

46. Die Meinungen über das Luftmaß Ihrer **Schlafzimmer** mögen auseinandergehen, aber größer wird deshalb das Zimmer nicht. Ich gebe Ihnen darum den Rat, halten Sie das Fenster das ganze Jahr offen, nur mehr oder weniger. Bei kühlem Wetter wenn möglich einen Flügel oben, bei kaltem auch diesen nur wenig. — Im Sommer ist's just die richtige Zeit, damit anzufangen und dann ruhig fortzufahren. Sorgen Sie dafür, daß das Kopfende der Schläfer nicht zu nahe an die Fensteröffnung kommt. Sind die Bewohner selbst empfindlich am Kopf oder verbringen sie den Tag in zu warmen Zimmern, so bedecken sie den Kopf mit einem leichten Tuch. — Zugluft muß vermieden und durch die Nase, nicht durch den Mund geatmet werden, dann schadet auch die kälteste Nachtluft den Lungen nichts und sonst steckt ja der ganze Mensch unter der schützenden Decke.

Wir — die ganze Familie — schlafen schon seit 20 Jahren so, ohne je den geringsten Nachteil verspürt zu haben — im Gegenteil sind Personen mit schwachen Lungen nach und nach erstarkt! Extra Oberflügel haben wir auch nicht, doch wenn man sie haben kann, ists besser.

Auch da heißts: Die Vorsicht ist die Mutter der Weisheit. Man kann alles auf zweierlei Art betreiben, so daß es dem Menschen zur Wohltat oder zum Verderben gereicht. J. B.

Fragen.

47. Der freundlichen Antwortgeberin in Nr. 10 des „Ratgeber" möchte ich sagen, daß die **Zwiebelreibe**, die ich habe, von Glas ist, oval, in der Mitte hat sie vorstehende □ Erhöhungen und ringsum eine Rinne, in die offenbar der Zwiebelsaft hinabträufeln soll. Nun möchte ich wissen, wie ich dies Gerät handhaben muß, respektive woher es kommt, daß ich bei dessen Gebrauch keinen Saft bekomme und daß lauter grobe Zwiebelstücke in der Schale bleiben, die ich als Abfall betrachten muß. Für gütigen Rat dankt zum voraus.

Unwissende.

48. Ist es wahr, daß ein **Benzin-Kochapparat** vorteilhafter ist, als ein Petrol-Apparat? Ersterer rauche nicht, rieche nicht unangenehm und es sei viel schneller gekocht, als mit Petrol; auch sei er nicht gefährlich, wenn man denselben zu behandeln verstehe. Wo wären solche Apparate zu beziehen und zu welchem Preise?

Abonnentin.

49. Was für ein **Thee-Ersatz** (für Schwarzthee) ist nervösen Leuten zu empfehlen? Ich hörte den Hagebuttenthee so sehr rühmen. Haben Mitleserinnen schon Versuche damit gemacht?

Anna.

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr

aussen und innen grau,
aussen braun, innen granit.
Es bewährt sich als das **beste, billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie für Feuer- und Säure-Beständigkeit.**
Zu haben in allen Küchen- und Haushaltungsgeschäften.
Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:
Ernst Walcker & Cie., Zürich.