

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

Band: 14 (1907)

Heft: 6

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: 11.12.2024

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



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 Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N 6. XIV. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 23. März 1907.

Ein jeder gibt den Wert sich selbst.
Wie hoch ich mich selbst anschlagen will,
Das steht bei mir.
So hoch gestellt ist keiner auf der Erde,
Daß ich mich selber neben ihm verachte.
Den Menschen macht sein Wille groß und klein.
Schiller.



Tafelschmuck am Osterfest.

Den Charakter eines Familienfestes, an welchem liebe Freunde teilnehmen, trägt die Osterfeier, das Fest des neuerwachten Lebens, welches daher das Ei zum Sinnbild und die ersten Frühlingsblüten als äußeres Kennzeichen gewählt hat. Ein Hauch von Poesie und Lenzesahnen soll über jeder Osterfeier schweben. Schon die Frühstückstafel muß einen osterlichen Schmuck tragen und die Feststimmung erhöhen. Aber das weiße Tafeltuch wird ein besonders schöner Läufer in gelblicher Farbe oder mit gelber Stickerei gebreitet, der noch eine franzförmige Umrandung vor grünen Ranken erhält. Eier, die auf keinem Frühstückstisch am Ostermorgen fehlen dürfen, werden auf einer großen,

mit gelbem Deckchen belegten Schüssel in kleinen Tüten aus rosa Krepppapier angeordnet und der Rand der Schüssel wird mit einem Kranz von Primeln verziert. Vor jedes Gedeck stellt man einen Eierbecher mit Weidenkätzchen, als Frühstücksservietten wählt man solche aus gelbem Seidenpapier und legt ein Veilchensträußchen darauf. Reicher schmückt man die Mittagstafel.

Von hübscher Wirkung ist ein Tischläufer aus maigrünem Krepppapier, den man am Rande so auseinander zieht, daß lauter kleine Tüten entstehen, in welche man Schneeglöckchensträußchen steckt. Innerhalb des Tütenrandes werden Esurenken gelegt und über die Mitte des Läufers einzelne Schneeglöckchen gestreut. An den beiden sich schräg gegenüberliegenden Ecken des Tafeltuches befestigt man eine große Schleife aus maigrünem Krepppapier, unter welcher ein großer Strauß Frühlingsblüten hervorschaut.

Ein osterlicher Aufsatz als Mittelstück der Tafel wird nicht fehlen, er kann von geschickter Frauenhand in verschiedener Gestalt hergestellt werden. Ein Osterschiff z. B. entsteht aus einem ovalen, flachen

Bambuskörbchen. Die Henkel umwindet man mit breitem, reseदारbenen Seidenband, das man in je einer flotten Schleife endigen läßt. An den Seitenwänden des Körbchens müssen vier etwa 15 Cm. hohe, mit rosa Krepppapier und Silberschnur bewickelte Stäbe nach innen zu schräg aufsteigend befestigt und oben durch einen gleichartig verzierten Querstab dachartig verbunden werden. In dem Zwischenraum hängt man ein Nest aus Moos auf, worin einige bunte Zuckereier ruhen, die aus lose dazwischen verteilten Frühlingsblüten hervorlugen; über dem Nest schwebt ein Vogel. Ein 25—30 Cm. hoher, mit rosa Krepp und Goldschnur bewickelter Stab stellt den Mastbaum des Schiffes dar; er wird an einen der Henkel befestigt und trägt in der Mitte ein mit reseदारbener Bandschleife angebundenes Frühlingsblumensträußchen, während oben eine Fahne mit einem Osterspruch den Abschluß bildet. Unten umschlingt man den Mast ebenfalls mit reseदारbenem Seidenband. Ein Hässlein aus Papiermaché mit einem Steuer aus Pappe, die farbig überzogen wird, sitzt als Steuermann im Schiff, das innen mit Moos ausgelegt, mit Weidenkäzchen geschmückt und mit Ostersüßigkeiten gefüllt wird.

Sehr schön wirkt auch ein Osterkorb. Hierzu eignet sich jedes größere, flache Körbchen. Im Innern wird dasselbe mit Krepppapier glatt, außen aber faltig bekleidet und unten eine in der Farbe abweichende Rüsche aus Krepppapier als Abschluß angebracht. Um den oberen Korbrand legt man ein farbiges Seidenband, an den Ecken befestigt man volle Bandschleifen, in welche man Blumensträußchen steckt. Mit Moos, welches man mit goldgelben Seidenpapierschnitzeln bestreut, wird der Korb ausgefüttert und mit Osterscherzen, Ostereiern und Osterhässchen gefüllt. An jedem Henkel kann man auch noch schön umwickelte Weidenstäbchen aufrichten, diese durch einen Querstab verbinden und an farbigen Seidenbändchen kleine, bunte Eier herabhängen lassen.

Eine reizende Überraschung für die

Gäste bilden kleine Osterkörbchen, die in Servietten ihren Platz finden. Die Servietten werden zur bekannten Zwirnwickelform mit vier Taschen gefaltet. An beide Seiten der Serviette legt man ein kurzgebundenes Frühlings-Blütensträußchen, oben davor stellt man ein Schokoladenhässchen mit der Tischkarte, während unten eine mit rosa Band zusammengehaltene Salzbrezel und eine Mürbeteigstange ihren Platz findet. Der leere Mittelraum der Serviette nimmt das Osterkörbchen auf. Zu diesem benutzt man kleine, mit gelbem Seidenpapier ausgelegte, runde Spankörbchen, deren Rand ein Kranz von Veilchen bedeckt. Um das Körbchen wird ein Seidenband geleitet, zur Schleife geschlungen und auf den Boden des Körbchens eine kleine Gabe gelegt, die durch allerlei Ostersüßigkeiten verdeckt wird.

Einfacher ist die Herstellung kleiner Osterreichchen, zu denen runde Spankörbchen außen puffig mit Krepppapier umkleidet werden. Innen legt man sie mit lichtgrünem Seidenpapier aus und in der Mitte stellt man ein von Ostereiern umgebenes Osterhässchen.

Eine besondere reizvolle osterliche Abendtafel entsteht durch ihre Beleuchtung mit kleinen Osterlämpchen. Man schneidet hierzu eine runde Pappscheibe zurecht, zackt recht gleichmäßig den Rand in Bogenformen aus, befestigt mit Siegellack in der Mitte eine oben offene Eierschale und in der Mitte dieser wieder eine nicht zu lange Weihnachtskerze. Die Pappscheibe wird grün bemalt oder mit Krepppapier überzogen.

Ohne Eier gibt es keine Osterabendtafel. Diese Eier anmutig darzubieten, muß die Hausfrau besonders bedacht sein. Am einfachsten birgt man sie in Tüten, zu denen aus rosa Krepppapier Vierecke geschnitten werden, die man dann einfach in die erforderliche dreieckige Form faltet und mit Gummiarabikum zusammenklebt. Jede Tüte nimmt ein Ei auf, alle Tüten werden pyramidenförmig auf einer Schüssel aufgetürmt und obenauf ein Osterhässchen aus Papiermaché mit einem Schnee-

glöckchen- oder Veilchenkranz um den Hals gestellt. Die fertige Schüssel erhält als hübschen Abschluß auf ihrem Rande ebenfalls einen Frühlingsblütenkranz.

Auch ohne Umhüllung können die Eier hübsch dargeboten werden. Ein flaches Kistchen wird in eine Serviette gehüllt, deren vier Zipfel man leicht fächerförmig faltet und auf dem Tafeltuch mit einem Veilchenstrauß feststeckt. Das Kistchen erhält eine Auspolsterung aus Moos und gelben Seidenpapier Schnitzeln, auf dem die Eier geordnet werden. Ein Osterhässlein thront feck in der Mitte der Eier. Außer den mit Essig blendend weiß gepuzten Eiern kann der Behälter auch buntgefärbte, marmorierte und verschiedenartig verzierte Eier enthalten und auf diese Weise einen farbenprächtigeren Eindruck machen.

Ein reiches Feld für die Betätigung ihrer Phantasie wird der Hausfrau bei der Ausschmückung der Ostertafel geboten. Vorstehende, der trefflichen kleinen Schrift von Luise Holle „Feste und Geselligkeiten im häuslichen Kreis“ (Grettleins Hausbibliothek Nr. 30) entnommenen Ratsschläge machen keineswegs Anspruch auf Vollständigkeit, noch wollen sie genau befolgt sein. Sie sollen der Hausfrau aber zur Anregung dienen, damit sie mehr als es bis jetzt geschah, auch in bescheidenen Verhältnissen den Versuch mache, dem Ostertisch und mit diesem dem Osterfest ein festtägliches Gepräge zu geben.



Das Versetzen der Pflanzen im Frühjahr.

Im Anschluß an die in letzter Nummer gegebene Anleitung zum Auswintern folgen heute einige beachtenswerte Winke über das Versetzen der Pflanzen im Frühjahr. J. Mülders beschreibt diese Arbeit in seiner empfehlenswerten Broschüre „Die Balkongärtnerei“ wie folgt:

Man verpflanzt in der Weise, daß der Stamm der Pflanzen (bei Topfpflanzen) zwischen Mittel- und Goldfinger genom-

men wird, oben am Topftrand, so daß die Pflanze samt Topf umgekehrt auf der Hand mit dem Boden des Topfes nach oben steht.

Jetzt wird mit der andern Hand der Topf am Bodenrand oben gefaßt und mit beiden Händen mit dem oberen Rand (jetzt unten) auf eine Tischkante oder sonst wo aufgestoßen, bis sich der Wurzelballen vom Gefäß löst und weggenommen werden kann.

Ist eine Pflanze mit dem Topf verwachsen, so wird dieser vorsichtig am Ballen zerschlagen.

Nun wird der gut gereinigte Topf, in welchen die Pflanze versetzt werden soll, auf dem Abzugsloch mit Scherben versehen und bei zarten Pflanzen hierauf ein wenig Sand getan, dann ein wenig Erde und alsdann der Ballen der Pflanze hinein gestellt. Am Ballen werden vorher die alten Scherben-Einlagen entfernt, sowie auch etwas alte Erde um den Stamm der Pflanze herum. Schlechte Wurzeln werden mittelst scharfem Messer abgeschnitten bis auf den gesunden Teil. Bei vielen Pflanzen können auch die Ballen ausgeschüttelt werden, wodurch die alte Erde entfernt wird, so z. B. bei Fuchsen, Geranium, Amaryllis etc. nach dem Überwintern, sowie bei Clivien und auch solchen mit holzartigen oder fleischigen Wurzeln.

Bei größeren und älteren Palmen und Rübelpflanzen sind die älteren Wurzeln und Ballen abzuschneiden. Man lasse dies jedoch lieber von der kundigen Hand eines Gärtners machen, um nicht etwa Schaden anzurichten.

Ist es anscheinend auch wohl noch nicht nötig, daß eine Pflanze versetzt wird, da diese noch nicht durchgewurzelt ist, so ist es meistens doch aus dem Grunde empfehlenswert, weil bei einer Topfpflanze durch das öftere Gießen die Erde sauer wird. Es ist bei Zimmerpflanzen durch ungenügenden Zutritt von frischer Luft vielfach der Fall. Solche Pflanzen erhalten sich in frische Erde gepflanzt dann wieder eher.

Der auf diese Art behandelte Ballen der Pflanze wird in das mit Scherbenunterlage versehene Gefäß hineingestellt und der jetzt zwischen Ballen und Gefäßwandung bestehende leere Raum mit frischer Erde gefüllt und mittelst der Finger oder eines Holzstabes angedrückt. Ist die Erde trocken, so darf stets fester angedrückt werden, als bei nasser. Jüngere Pflanzen werden nie so fest angedrückt als ältere, wie auch die meisten nach ihrer Art fester und lockerer eingepflanzt werden müssen.

Die Erde bezieht man am vorteilhaftesten in den entsprechenden Mischungen für jede Pflanze aus einer Gärtnerei, wo sie an frischer Luft liegt und trocken aufbewahrt wird.

In zu nasse Erde sollte keine Pflanze gesetzt werden. Beim Verpflanzen können überwinterte Pflanzen und lang gewordene Holz- und krautartige Triebe mehr oder minder stark zurückgeschnitten werden, bis auf gesunde Augen. Hierdurch erzielt man einen kräftigen Antrieb und erhält niedrige, buschige Pflanzen.

Nach dem Verpflanzen wird behutsam mittelst Brause angegossen, um die frische Erde nicht gleich wegzuschwemmen. Auch das nachfolgende Gießen in der nächsten Zeit sei behutsam vorgenommen. Bei Cacteen und weniger Wasser liebenden Pflanzen kann das Angießen erst ein oder mehrere Tage nachher erfolgen und gilt dieses auch für Pflanzen mit angefaulten und kranken Wurzeln.

Für Zwiebelgewächse, wie auch für Rosen, nehme man immer hohe (lange) Töpfe. Für Knollen-Begonien, Azaleen, Rhododendren etc. dagegen mehr breite Töpfe.

Bei Rübelpflanzen genügt es meistens nach 2 bis 4 Jahren zu verpflanzen, dagegen in der Zwischenzeit einigemal im Jahr entsprechenden Dünger zu geben.

Bei Cacteen, Succulenten und Fettpflanzen, insbesondere solche ältere Pflanzen, genügt es auch, alle zwei Jahre zu verpflanzen und ebenfalls in der Zwischenzeit zu düngen. Gedüngt werden Cac-

teen natürlich nicht in dem Maße, wie andere blühende Pflanzen und Rübelpflanzen und dann auch besser eine Zeit lang vor der Blüte bis zum Aufblühen, oder doch bis der frische Trieb ausgewachsen ist.



*** Über das Fleisch. ***

Bei dem Einkauf des Fleischbedarfes für den täglichen Tisch sollte jede Hausfrau darauf bedacht sein, weniger auf die Billigkeit des Preises, als auf die gute Beschaffenheit des Fleisches zu sehen und dasselbe nicht allein zu prüfen, ob es frisch oder alt ist, sondern auch nach seinem Nährwerte zu beurteilen, den man leicht an der Lagerung und Feinheit der Fasern erkennt. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kürzere, zartere Fasern, die überall kurz mit hellgelblichem Fett durchwachsen sind, auch ist es saftiger und zwar schön rot, aber doch immerhin heller gefärbt, als das Fleisch von gewöhnlichem Vieh, welches dunkler rot ausfieht, lange, grobe und derbe Fasern hat, die kein Fett enthalten. Freilich ist das Fleisch von einem Mastochsen stets etwas teurer, als das gewöhnliche, dafür aber schmeckt es weit zarter, ist weicher, leichter verdaulich und enthält viel mehr Nährstoff, als das geringere, so daß man nach den Ergebnissen von chemischen Untersuchungen von 4 Kilogramm gutem Fleisch dem Gewicht nach ebensoviel feste, nährnde Bestandteile von entschieden besserer Qualität erhält, als von 6 Kilogr. geringerem Fleisch, geringeres Fleisch demnach immerhin teurer zu stehen kommt als wirklich gutes, wenn man für letzteres auch einen etwas höheren Preis zahlen muß. Das Fleisch junger Tiere ist weniger nahrhaft, als das von älteren, wenn auch nicht geradezu alten Tieren; Tiere, die wenig Bewegung haben, geben fettes und saftiges, aber meist schwerer verdauliches Fleisch als solche Tiere, die ein bewegtes Leben führen, übrigens lassen sich, abgesehen von dem Einfluß der Zubereitung,

ganz allgemein gültige Angaben über den Nahrungswert und die Verdaulichkeit des Fleisches der verschiedenen Tiere nicht aufstellen. Den meisten Gehalt an Nährstoffen besitzt das Fleisch der Säugetiere und Vögel, jedoch ist nur dasjenige von gras- und körnerfressenden Säugetieren wohlschmeckend, während das der fleischfressenden oder Raubtiere meist unschmackhaft ist. In Betreff der Zubereitung gilt gut gebratenes und gedämpftes Fleisch für leicht verdaulich und nahrhaft; gekochtes Fleisch ist schwieriger zu verdauen, aber bei richtiger Bereitungsmethode nahrhaft; in Essig eingelegtes Fleisch ist leicht verdaulich, enthält aber nicht mehr viel Nahrungstoff; gepökeltes Fleisch ist viel weniger nahrhaft und verdaulich als frisches, und geräuchertes ist zwar nahrhaft, aber auch nicht sehr leicht verdaulich.



Haushalt.



Zum färben der Ostereier sollen nur giftfreie Farbstoffe Verwendung finden. In der Regel gibt man den Farbstoff in reines Wasser, läßt dies ca. 5 Minuten kochen und siedet darin die Eier 5—8 Minuten lang. Man kann aber auch die zu färbenden Eier nach dem Hartwerden erst in die Farbbrühe legen. Zum Färben benutzt man in der Regel eine ausgediente Pfanne.

Um rote Eier zu erhalten, gibt man etwas Fernambukholz oder auch gepulverte Cochenille in das Wasser. Blaue Schalen werden durch Lackmus mit einem Körnchen Soda, grüne Schalen durch frischen Spinat erzielt. Getrocknete Malvenblüten geben dunkelgrüne Eier. Safran verleiht den Schalen eine schöne gelbe Farbe. Krapp färbt die Eier braun. Will man sie hellgelb haben, so fügt man dem Kochwasser etwas Zwiebel- oder Mandelschale hinzu. Brennnesselwurzeln machen die Eier leuchtend zitronengelb. Gesprenkelte Eier bekommt man dadurch, daß man zausige Seidenfasern fest um die Eier bindet und mitkochen läßt.

Politur für Nähmaschinen. Die unvermeidlichen kleinen Schäden und Schrammen, die auf feinpolierten Nähmaschinenteilen leicht entstehen können und den Schönheitssinn verletzen, macht man unsichtbar durch Polieren mit weißem Wachs. Dieses wird in viermal seiner Menge Petroleum aufgelöst; man kocht es am besten im Marienbad, bis das Wachs ganz verschwindet. Dann läßt man es erkalten. Sorgfalt ist bei dieser Prozedur zu empfehlen, damit das Petroleum nicht zu sehr erhitzt wird und Feuer fängt.

Die beschädigten Möbel werden gründlich mit der Masse gerieben und nachdem das Petroleum vollständig eingetrocknet ist, was etwa nach $\frac{1}{2}$ Stunde geschehen ist, mit einem Woll- oder Flanellappen nachgerieben, wodurch man eine prächtige Politur erzielt.



Küche.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Rahmsuppe, †Kaninchen auf provenzalische Art, Kartoffelstock, †Orangenspeise.

Dienstag: Gerstensuppe, *Fische in Muscheln, Schweinsbraten, Selleriesalat, †Tartarischer Kuchen.

Mittwoch: Brotsuppe, †Kalbsherz gefüllt, *Bohnensalat.

Donnerstag: Linsensuppe, *Fleischvögel, Stachis, *Orangenküchlein, †Käse-Raviolen.

Freitag: Brünnersuppe, *Hammelsragout, Erbsenpüree, †konservierte Pflaumen.

Samstag: †Mehlsuppe mit Gemüse, Beefsteak, Makkaroni mit Apfelmus, *Spekulatius.

Sonntag: Einlaufsuppe, †Fischgallerte, Kalbsbraten, *Schwarzwurzeln mit Käse, *Rahmkuchen mit eingemachten Kirschen.

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

Kochrezepte.

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

Rahmsuppe. Zu dieser Suppe macht man eine weiße Buttersauce, die zur richtigen Suppendicke verdünnt wird und 15—20 Minuten kochen soll. Kurz vor dem Essen verknüpft man 1—2 Löffel recht sauren Rahm mit etwas feingehacktem Schnittlauch und Salz und gießt unter tüchtigem Schwingen mit dem Schneebesen die heiße Suppe daran.

Aus „Diät. Speisezettel“ von A. Bircher.

Fische in Muscheln. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Resten von Fischen werden in kleine Stückchen geschnitten, in einer mit Milch abgelöschten weißen dicklichen Buttersauce leicht aufgekocht, in die Muscheln gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Butter belegt und im heißen Bratofen 10—15 Minuten gebacken.

Hammelsragout (Schafvoressen). Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Fleisch von Hals, Brust oder Laffe, 30 Gr. Schweinefett, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Peterfille, 1 Knoblauchzehe, 2 Gewürznelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 3 Deziliter Fleischbrühe. — Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und samt den Zutaten im rauchheißen Fett auf raschem Feuer angebraten unter öfterem Wenden mit dem Schöpfelchen, dann die Fleischstücke herausgenommen und in den Schmortopf gelegt. In dem zurückgebliebenen Fett wird

das Mehl hellbraun geröstet, mit 3 Deziliter warmer Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und wenn die Sauce siedet, über das Fleisch gegossen und das Gericht gut zugedeckt weich gedünstet. Man kann eine Viertelstunde vor dem Anrichten Kartoffelwürfelchen darunter mischen und mit dem Ragout weich kochen und zusammen anrichten.

Fleischvögel (Fricandellen). Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Fleisch vom Stöken, 60 Gr. Fett, Salz, Pfeffer, 2 Deziliter Fleischbrühe oder Milch. Zur Farce nimmt man 2 kleine Brötchen, 1 Löffel gehackte Petersilie, 1 geriebene Zwiebel, etwas Zitronensaft, 20 Gr. frische Butter, 2 Eier, 1 Deziliter Milch, etwas Salz, Gewürz. — Aus dem Fleisch werden handgroße Scheiben geschnitten, mit einem breiten Messer geklopft, leicht gesalzen und gepfeffert und die Farce so darauf gestrichen, daß rings ein 1½ Ctm. breiter Rand frei bleibt. Man rollt die Stücke zusammen und bindet sie kreuz und quer mit Bindfaden zu einer Rolle. Die Farce sollte nirgends austreten und muß eventuell entfernt werden. Dann wendet man die Fleischvögel in etwas Mehl um, bringt sie nebeneinander in das Fett und bräunt sie rasch ringsum, gießt die Flüssigkeit heiß zu und dünstet sie zugedeckt ½ Stunde. Vor dem Servieren die Bindfaden entfernen und die Sauce darüber passieren. Aus „Grilli in der Küche“.

Schwarzwurzeln mit Käse. Die in reichlichem siedendem Wasser mit etwas Salz, Butter und Mehl weichgekochten Wurzeln werden nach dem Abtropfen mit frischer Butter, geriebenem Parmesanäse und weißem Pfeffer vermischt und über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse völlig zergangen sind.

Bohnensalat. Weiße Bohnen (Nitscherlen, oder feiner noch Flageolet), werden gewaschen und einige Stunden, eventuell über Nacht, eingelegt; alsdann mit dem Einweichwasser aufs Feuer gegeben, langsam weichgekocht und abgetropft. Die Salatsauce bereitet man auf folgende Art: Ein gutes Löffelchen feinsten Estragon-Senf (Firma Neusch-Miville, Basel) wird mit dem nötigen Weinessig aufgelöst, Salz und Pfeffer, nach Belieben etwas feingeschnittene Zwiebeln, und einige Löffel gutes Salat- oder besser Olivenöl zugesügt und die Bohnen mit der Sauce vermischt. Dieser beliebte Salat wird ½—1 Stunde vor dem Auftragen angemacht, mit einem Gläschen „Maggis Suppenwürze“ vorteilhaft abgeschmeckt und zum Schluß mit Krauser oder gehackter Petersilie garniert.

Orangenküchlein. Man schäle 6 schöne, saftige Orangen rein ab und nehme besonders die weiße Haut sorgfältig weg, teile dann jede in 6 Teile, entferne die Kerne und lasse sie, mit gestiebtem Zucker stark überstreut, 1 Stunde lang stehen, wonach man sie abtropfen läßt, in Backteig taucht, so daß sie ganz eingehüllt sind, und in heißem Schmalz lichtbraun backt, zum Entfetten auf weißes Filterpapier legt, reichlich mit Zucker bestäubt, gehäut über Spitzenpapier anrichtet und gleich serviert.

Spekulatius. 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 500 Gr. Mehl und zwei ganze Eier werden auf einem Backbrett mit einem Päckchen Dr. Dettlers Backpulver à 15 Cts. unter einander gemengt, dann zu einem Kuchen gut messerrücken-dick auseinander gewallt, mit Blechformen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und schön knusperig gebacken. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechboxen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

Rahmkuchen mit eingemachten Kirschen. Man lege eine mittelgroße, flache Tortenform mit Mürbteig aus und forme einen Rand. Weitere Zutaten: 45 Gr. feingeriebenen Zucker, 45 Gramm eingemachte Kirschen ohne allen Saft, 1½ Eßlöffel feines Mehl, ¼ Liter süßen, ¼ Liter sauren Rahm und 6 Eier. Belege nun den Boden des Kuchens mit den Kirschen, rühre Mehl und Zucker mit etwas von dem süßen Rahm glatt an, dann die Eier daran, hierauf den sauren und zuletzt den süßen Rahm, gieße das Ganze in die Form und lasse es backen. Sehr gut, auch warm als Mehlspeise.

Aus „Das Obst in der Küche“, von L. Bröpper.

Orangenschalen-Marmelade. Man sammelt die dicken Schalen der Orangen, die man verbraucht, hütet sie aber vor Schimmel. Hat man von 12 Früchten die Schalen beisammen, lohnt es sich schon, sie zuzubereiten. Man legt die dicken Schalen vierundzwanzig Stunden in stark gesalzenes Wasser, gießt dann dasselbe ab, spült die Schalen mit frischem Wasser nach und kocht sie in reichlich Wasser so lange, bis sie sich zwischen den Fingerspitzen zerdrücken lassen. Darnach läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, treibt sie durch die Fleischhackmaschine und nimmt noch Saft und Fleisch von 3 Orangen dazu. Auf 500 Gramm durchgetriebene Masse rechnet man 500 Gr. Zucker. Nun schüttet man alles in die Pfanne und kocht in wenig Minuten die Marmelade fertig.



Gesundheitspflege.



Haut und Teint unterliegen mancherlei Erkrankungen. Es entstehen Risse und Raubheiten, Miteßer, Grieskörner, Finnen, Flechten, Sommerprossen, Hitzblättern, Jucken, Abschleferungen, allzugroße Rötungen, Leberflecken, Warzen u. s. w. In der Regel sind dies einfache Vernachlässigungen der Hautpflege, oftmals rühren die Erkrankungen der äußeren Haut aber auch von inneren Erkrankungen her oder von Ansteckungen oder von Anwendung einer ganz falschen Praxis, von schädlichen Mitteln u. Es liegt sonach auf der Hand, daß man in allen Fällen zunächst die Ursachen erforschen und beseitigen muß, um eine Beseitigung der Wirkungen erhoffen zu können.

Sommerprossen z. B. bilden sich durch Ablagerung eines bräunlichen Farbstoffes in den Hautschichten und treten besonders klar und zahlreich im Sommer zutage, weil zu dieser Zeit die

Oberhaut dünner und zarter ist als im Winter. Die Ablagerung des Farbstoffes bewirken aber nicht nur die Sonnenstrahlen, denen man sich ungeschützt ausgesetzt hat, sondern vielfach auch Lebererkrankungen, hervorgerufen durch zu enge Schnüren. Deshalb findet man Sommersprossen weit mehr beim weiblichen Geschlecht als beim männlichen.

Ähnlich liegt die Sache bei Hautfinsen, Hautblüten, Pusteln. Wer hieran leidet, wird sicher auch an träger Darmtätigkeit leiden. Eine Beseitigung der Finsen u. s. w. ließe sich also nur erreichen, wenn gleichzeitig für sehr gehörige und regelmäßige Leiböffnung gesorgt wird durch Genuß von Abführmitteln, wie Bitterwasser, Abkochung von Faulbaumrinde, Tamarinden-Konzerven u. s. w.

Krankenpflege.

Bei jeder frischen Wunde, welche eine Verunreinigung mit dem Auge nicht erkennen läßt und auch keine zu schmutzige Umgebung hat, genügt für die erste Hilfeleistung die einfache Anlegung eines Schutzverbandes. Jedes Abtupfen, Abwischen, Berühren u. s. w. der Wunde hat völlig zu unterbleiben. Auf die Wunde wird antiseptischer Verbandmull in der passenden Form und Größe gelegt, darüber genügend Verbandwatte und das Ganze mittelst Binde oder Verbandtuch befestigt. Dabei sind die Verbandmittel möglichst wenig anzufassen.

Ist jedoch die Wunde sichtbar verunreinigt und die Umgebung derselben recht schmutzig, so hat zunächst eine gründliche Reinigung der Umgebung unter möglichster Schonung der Wunde zu geschehen, woran sich eine Abspülung der Wunde mit reinem, abgekochtem Wasser oder mit einer antiseptischen Flüssigkeit schließt (Karbol-, Lysol-Lösung zc.).

Die Abspülung geschieht in der Weise, daß man die Flüssigkeit aus einem natürlich reinen bzw. gereinigten Gefäße — Kanne mit Ausguß oder dergl. — oder aus dem sogen. Irrigator — einem Gefäße aus Blech oder Glas, an dem ein Gummi Schlauch mit Verschuß und Spitze, am besten aus Glas, angebracht ist — reichlich und mit gewissem Halle über die Wunde laufen läßt. Ist nichts passendes zur Hand, läßt man reine Verbandwatte mit dem vorhandenen Wundmittel vollsaugen und drückt sie über die Wunde aus. Die Umgebung der Wunde ist immer energisch zu reinigen mittelst warmem Wasser und Seife und antiseptischer Lösung oder Alkohol, wobei als Hilfsmittel reine Mullstücke, Verbandwatte oder Leinwand genommen werden. Die im Haushalt befindlichen Schwämme dürfen dazu nie benutzt werden. Wo das Nötige vorhanden ist, wird die Wunde mit einem antiseptischen Pulver wie Jodoform oder seinen vielen Ersatzmitteln Sozodol, Aiolol, Dermatol, Irol u. s. w. leicht bestreut und nun mit Mull, Watte zc. verbunden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Mund zu! Wenn wir darauf achten würden, könnten wir die Wahrnehmung machen, daß die Mehrheit unserer Kleinen durch den Mund atmet. Es sieht dies nicht nur sehr häßlich aus, sondern ist auch schon oft die Ursache zu mancher Krankheit der Luftwege gewesen. Meistens handelt es sich lediglich um eine schlechte Angewohnheit, gegen welche eben von seite der Eltern mit aller Energie gesteuert werden müßte; oft aber liegt auch eine Wucherung oder Verdickung der Nasenschleimhäute zu Grunde. Die Nase ist gleichsam der Filter und Erwärmer der Luft und nicht etwa nur da, um gepußt zu werden. Wenn die Atmung durch den Mund geschieht, so gerät im Winter die kalte, im Sommer die staubdurchschwängerte Luft direkt in die Luftwege und erregt dort die mannigfaltigsten Reizzustände und manche Halskrankheit verdankt ihre Entstehung jener schlechten Angewohnheit. Man achte darum streng auf seine Kleinen und ermahne sie mit Ausdauer und Energie immer wieder, den Mund zu schließen. Wo ein Atmen durch die Nase unmöglich ist, da versäume man nicht, sofort mit dem Arzte Rücksprache zu nehmen, der dann die Wucherungen oder Verwachsungen auf operativem Wege entfernt und dem Kinde auf diese Weise große Erleichterung schafft. Es sei noch bemerkt, daß bei größeren Kindern auch die Zähne sehr unter diesem steten Offenhalten des Mundes leiden. U. K.

Zur Behandlung bei Keuchhusten gibt eine Abonnentin folgende Ratschläge:

Man lasse die kranken Kinder mindestens dreimal täglich Inhalationen machen mit Terpentinessenz, dann wird nach Verlauf von acht Tagen der Keuchhusten verschwinden. Die Kinder sollten am Morgen ganz frisch gekleidet werden, alle getragene Wäsche ist zu entfernen und die Kleiderchen sind im Zimmer aufzuhängen. Die Kleinen sind nun den gewohnten Räumen fern zu halten. Während ihrer Abwesenheit werden im Schlafzimmer und in dem Raum, wo sie sich sonst am Tage aufhielten, Bettzeug, Kleider, Spielzeug zc. aufgehängt dann werden per Kubikmeter Raum 25 Gr. Schwefelblüten verbrannt. Das Schwefelgas soll hierauf noch fünf Stunden lang im geschlossenen Zimmer wirken, nach welcher Zeit man die Bettstücke und übrigen Gegenstände der Luft aussieht und die Zimmer gehörig lüftet. So können die kleinen Patienten in ein desinfiziertes Zimmer und Bett einziehen, was für das Wohlbefinden von großem Wert ist.

Tierzucht.

Zimmerkatzen werden durch die ständige und innige Berührung mit den Menschen besonders zutraulich und legen ihr angeborenes Mißtrauen und ihre Aengstlichkeit ab, es muß daher

ausdrücklich davor gewarnt werden, solchen Ragen den Zugang zu Korridoren, Treppenhäuser zc. offen zu lassen, da gerade für sie die Hundegefahr eine doppelt große ist, weil sie es nicht mehr gewöhnt sind, sich rechtzeitig zu verteidigen und in ihrer Vertrauensseligkeit einem schlimmen Ende anheimfallen können. 3.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

17. Sie haben entschieden recht, besser rein zu halten sind die Koste; ich habe auch schon sehr schöne Betten gesehen, die auf diese Weise ausgestattet waren und die Besitzer dauernd befriedigten. Gerade beim Sonnen der Betten springen die Vorzüge der Koste in die Augen; sie sind spielend leicht zu säubern (was übrigens auch jederzeit während der Woche möglich ist) und der so mühsame Transport der Untermatrassen fällt weg. Eine Abonnentin.

18. Ich würde die Bettanzüge an Ihrer Stelle anfertigen und sie dann der Wäsche übergeben. Nach einiger Zeit werden sie die weiße Farbe wieder erhalten. Sie tun also gut, in der ersten Zeit Ihre Waschwäsche eifrig zu benutzen. Die Behandlung mit Chlorkalk, zum bleichen, wird Ihrer Wäscherin bekannt sein? Ich finde aber, die Wäsche leidet darunter; lieber möchte ich an Ihrer Stelle die Bleichprozedur der Zeit überlassen. Wenn Sie auf dem Lande wohnen, können Sie ja auch nach alter „Mütter Sitte“ Ihren Wasin an die Sonne legen. Lisi.

19. Lassen Sie sich Prospekte von der Gasapparatenfabrik Solothurn kommen, von der Armaturenfabrik Zürich und von der Firma Werdenberg Basel, und wählen Sie das für Sie Passende aus. — Den Selbstkocher, System Müller, scheinen noch viele Leuten gar nicht zu kennen, da auch Sie anzunehmen scheinen, daß ein solcher mit Feuer kocht. Dies ist nicht der Fall. Man gibt die in den Kocher passenden Geschirre mit den zu kochenden Speisen aufs Feuer und kocht sie, je nach Inhalt 5—30 Minuten vor. Dann werden die Töpfe schnell in den Kocher gestellt und dort kocht das Essen (also ohne Feuer) ruhig weiter. Da der Selbstkocher mit schlechten Wärmeleitern ausgefüllt ist, wird lange Zeit eine ziemlich hohe Temperatur erhalten, in der die Nährzellen sich aufschließen und das Essen gar wird, ohne anzubrennen. Man bedarf nur zum Vorkochen immer eines Herdes, sei dieser nun für Petrol-, Gas-, Holz oder Kohlenfeuerung eingerichtet. Verlangen Sie Prospekte von der Selbstkochergesellschaft A.-G., Zürich III, Feldstraße 42. Anna.

20. Als Antwort auf die Anfrage betreffend die Unterschiede zwischen den diätetischen und andern präparierten Nahrungsmitteln (den raffinierten, diastäisierten, hygienisch gereinigten zc.) diene Ihnen zur Kenntnis, daß, so viel aus den Lehrbüchern über diese Verfahren ersichtlich ist, diese auf irgend

eine Weise behandelt werden, daß deren Geschmack sich verbessert, die Nährzellen aufgeschlossen und so verdaulicher werden. Das wird allgemein anerkannt. Das Haupthindernis, daß dieselben nicht mehr Verbreitung fanden, lag in dem zu hohen Preise gegenüber den Rohprodukten. Nach genauer Erprobung in der Praxis zeigt sich nun, daß die genannten drei Produktenarten hinsichtlich Nuzanwendung zu Speisen nicht besser sind, als die entfeuchteten, welche höchstens $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ teurer sind. Der Preis der letztern ist pro Kilo bloß um 10 Rappen höher, dafür sind diese um $\frac{1}{4}$ ergiebiger und viel schneller gekocht. Hauptsächlich über die Verdaulichkeit und Nährkraft liegen zahlreiche amtliche Beweise vor. Die Magen- und Bruchärzte anerkennen alle die volle Ebenbürtigkeit der Entfeuchtungsprodukte mit den andern, und der größere Brotertrag, sowie die Ersparnis bei Speisemehl, geben auch den klaren Beweis, daß mit der Entfeuchtung des Getreides, der Hülsen- und Obstfrüchte eine bisher nicht gekannte Veränderung vorgegangen sein muß, die bei den übrigen eingangs genannten Kunstprodukten nicht zu konstatieren ist. Wir hoffen, noch andere Neußerungen von solchen zu hören, die die Produkte erprobt haben. 3.

Fragen.

21. Wer kann mir ein gutes, zuverlässiges Rezept geben für Rahmzeltli? Da mir immer viel Rahm zur Verfügung steht, gebrauche ich stets solchen mit Milch vermischt, wodurch ich aber anstatt „Läseli“ meist Nidelbrosamen erlege. In welchem Verhältnis stehen Zucker zu Milch und Rahm? Für guten Rat dankt Junge Hausfrau.

22. Für kleine Familie möchte ich mir einen Petrolkochherd oder einen Gaskochherd, welcher letzterer das Gas selbst produziert, sei es durch Spiritus oder andere vergasende Stoffe, anschaffen. Könnte mir eine der werten Abonnentinnen mitteilen, wo solche Kochherde erhältlich sind, und welchen der Vorzug zu geben ist? Sind erstere nicht lästig durch Verbreitung übeln Geruches, obere letztere explosionsgefährlich, und wird gegenüber einem Kohlenkochherd, den ich jetzt besitze, viel erspart? Den Auskunftgebenden zum voraus meinen besten Dank. L. Sch.

23. Wer nennt mir einige gute Kartoffelgerichte? Mein Mann ist ein so großer Liebhaber von Kartoffeln und möchte solche jeden Tag wieder in irgend einer andern Form auf dem Tisch haben. Ich bin aber um Rezepte verlegen und bitte die lieben Mitabonnentinnen mir zu Hilfe zu kommen. Frau Eva.

24. Was für Pflanzen (Blumen) sind zu empfehlen als Gräberschmuck? Und was gibts für winterharte Bäumchen? Was macht sich hübsch als Einfassung? Ich wäre dankbar für guten Rat. Frau M.

25. Kann man wirklich Suppen- und Salatgrün selber anpflanzen auf dem Balkon einer Stadtwohnung? Und wenn ja, wer sagt mir, was ich wählen soll und wie ich vorzugehen habe. Sparame Hausfrau.