

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

**Band:** 17 (1910)

**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:** 16.03.2025

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



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

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

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

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

N<sup>o</sup>. 12. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
24 Nummern.

Zürich, 25. Juni 1910.

Wie groß für dich du sei'st, vorm Ganzen bist du  
nichtig;  
Doch als des Ganzen Glied bist du als kleinstes  
wichtig.



### Die Schädlinge des Gartens.

(Nachdruck verboten.)

Der Kampf gegen das Ungeziefer in Garten und Pflanzfeld darf nicht erst aufgenommen werden, wenn der Schaden sich bemerkbar macht, sondern man beginne damit schon bei der Gartenanlage oder wenigstens bald nach der Anpflanzung. Vor allem begehe man keine Kulturfehler, dann wird man selten in großem Umfange unter den Schädlingen zu leiden haben. Ein regelmäßiger Fruchtwechsel ist ebenfalls eine wirksame Waffe.

Im Nachstehenden sind die bekanntesten Gartenschädlinge, sowie die speziellen Mittel zu deren Bekämpfung aufgeführt.

In manchen Gärten, namentlich in solchen mit leichtem, hügigem Boden und in warmer Lage, sind die Erdflöhe im Vorfrühling eine lästige Erscheinung; sie hindern manche Gewächse, z. B. Kohllarten, im Wachstum und zerstören sie oft vollständig. Ein wirk-

ames Mittel dagegen ist das tägliche Bespritzen der betr. Pflanzen mit verdünnter Saube. Frisch gesetzte Kohlpflanzen, die oft ganz verheert werden, beschattet man bis zu ihrem vollständigen Anwachsen mit Körbchen oder Papierbüten. Die letzteren kann man innen mit Teer anstreichen und stülpt sie über die Sektlinge oder Pflanzen, indem man diese dabei in Bewegung setzt. Das Ungeziefer springt dann auf und bleibt an der Teerfläche hängen. Auch kann man durch größere, geteerte Lappen, mit denen man mehrere Male über die Pflanzenbeete hinstreicht, eine totale Säuberung von Erdflöhen bewirken.

Die Ameisen schaden indirekt, namentlich in Mistbeetkästen. Man bringe in die Nähe der Ameisen umgestürzte Blumentöpfe und halte in einem Gefäß heißes Wasser bereit. Dann bespritze man die Ameisen. Diese flüchten sich unter die Töpfe, die man mitsamt den Ameisen in das Gefäß mit heißem Wasser wirft. Auch genügt es oft, wenn man einige mit Petrol getränkte Lappen in die Gänge legt oder das Kraut der Tomaten zwischen die Pflanzen streut.

Ebenso lästige wie schädliche Insekten sind die Blattläuse oder Milben, von

denen es grüne, schwarze und weiße gibt. Sie schaden, indem sie aus den Pflanzen den Saft saugen. Die von diesen Insekten heimgesuchten Blätter rollen sich zusammen, verderben und fallen ab, die Triebe krümmen sich und werden dürr. Als ein zuverlässiges Vertilgungsmittel gilt ein Absud von Tabak-, Holunder- und Wermutblättern. Auch Petroleum-Emulsion wird mit gutem Erfolg gegen Blattläuse, Blutläuse, Raupen und andere Parasiten angewandt. Diese Petroleum-Emulsion ist eine Mischung von Seife und Petrol. Die Mischung wird mit 20 Teilen Wasser vermischt. Damit bespritzt man die mit Ungeziefer behafteten Pflanzen.

Bei den Kohlräupen, die an den Kohlgewächsen bedeutenden Schaden anrichten, gibt es nur ein sicheres, aber mühsames Mittel, nämlich das Ableben, besonders der Eier, die sich gewöhnlich auf einem engen Plage an der Rückseite der Blätter befinden. Ein Vorbeugungsmittel ist, beim Pflanzen der Kohlgewächse am Rand der Beete in gewissen Entfernungen von einander Hanf anzupflanzen. Der Geruch der Hanfpflanze ist den Schmetterlingen der Kohlräupen so zuwider, daß sie nicht einmal in deren Nähe fliegen. Auch das Lysol soll ein zuverlässiges Mittel zur Vertilgung der Kohlräupen sein. Man bespritzt die Gewächse mit Mischungen von 40—50 Gr. Lysol mit 1 Liter Wasser. Die Bespritzung wird nach 8—10 Tagen wiederholt.

Die schlimmsten Schädlinge der Pflanzen sind die Engerlinge. Diese vernichtet man am sichersten mit Schwefelkohlenstoff-Kapseln. Der Schwefelkohlenstoff entweicht in das Erdreich, wo er alles tierische Leben vernichtet, ohne den Pflanzen zu schaden.

Die Regenwürmer, die wenn sie in großer Zahl vorhanden sind, besonders der jungen Saat großen Schaden zufügen, tötet man durch Ubergießen der Erde mit Jauche.

In nassen Jahreszeiten sind auch die Schnecken, namentlich die kleinen, nackten eine große Plage. Zu ihrer Vertilgung bestreue man die Beete und wohl auch

die Pflanzen mit Gips, Torfmull, Asche, Gerstengrannen, Flachs- und Hanffasern. In ganz jungen Saatbeeten fängt man sie, indem man ausgehöhlte Karotten oder Kartoffeln auslegt, auch hohle Kürbisse oder Hohlziegel, ferner alte, feuchte, etwas morsche Bretter, in und unter denen sich ganze Kolonien sammeln.

Sehr „interessante“ Schädlinge sind die Maulwurfsgrillen oder Werren. Anfangs Juli legt das Weibchen seine Eier 50 Cm. tief in die Erde. Bemerkte man die frischen Gänge, die senkrecht in die Erde gehen, so gieße man einige Tropfen einer Mischung von Wasser, Leinöl oder Petrol hinab. Auch grabe man mit Holzstäbchen nach, dann wird man das Nest mitsamt den Eiern zerstören können. Am Morgen findet man das Weibchen im Neste. Wo die Maulwurfsgrillen in größerer Zahl auftreten, da muß man im Herbst das Land tief umgraben und die Nester an die Oberfläche bringen, da sich die Larven über den Winter dort aufhalten.

Außer den Insekten sind auch gewisse Pilze Schädlinge des Gartens; darunter die Schmarogerpilze, die oft ganze Saaten und Ernten vernichten. Bei den Kohlpflanzen ist die Hernie (fleischige Geschwülste am Wurzelkörper, welche in Fäulnis übergehen) gefürchtet. Ihre Bekämpfung ist sehr schwierig. Hier ist der beste Rat der, Kohlgewächse auf solche Beete anzupflanzen, wo jahrelang kein Kohl gebaut wurde. Das gleiche gilt, wo der Rostpilz an gelben Rüben und an Knollfellerie sich zeigt. Der Rost an Bohnen und Erbsen, den Rosenpilz, bekämpft man durch Befreuen mit Schwefelblüte.

Im übrigen gilt wie in allen Dingen der Rat, daß man gleich im Anfang die Schädlinge bekämpfen soll.

Jeder Gartenbesitzer hat im Frühjahr, Sommer und Herbst eifrig Umschau zu halten, ob das Garten- und Gemüseland mit Ungeziefer behaftet ist und er möge dann sofort die bezeichneten Vorbeugungs- oder Vertilgungsmittel in Anwendung bringen.

H.



## Kalte Sommergerichte.

(Nachdruck verboten.)

Tages Arbeit — abends Gäste,  
Saure Wochen, — frohe Feste.

„Wie fein und wie erfrischend Sie wieder einmal unsern ‚Abendstik‘ zu gestalten, wie hübsch Sie alles zu arrangieren und wie appetitlich Sie immer anzurichten verstehen!“

Mit diesem Kompliment verließ mich eine der Damen, die zu unserm regelmäßigen Kränzchen gehören. Wir sind ein paar Familien, die sich abends in Zwischenräumen von zwei Wochen bald bei der einen, bald bei der andern besuchen. Als oberster Grundsatz für das vereinbarte Abendbrot gilt: Einfachheit und im Sommer kalte Küche. Wir wollen diesen Zusammenkünften nicht durch vermehrte Arbeit der Hausfrau oder durch ein Hasten und Umherjagen der Diensthöten den Reiz der Gemütlichkeit nehmen. Man soll sich wirklich und ungetrübt der Gastfreundschaft, die man gewährt oder genießt, freuen.

Dazu ist es allerdings vor allem notwendig, daß wir einige Vorräte in Fleischkonserven besitzen, daß Kompott und Salat im Hause ist. So offerierte ich gestern eine Liebig'sche Ochsenzunge, die außerordentlich Anklang fand bei unsern Feinschmeckern. Ich hatte sie der Büchse entnommen und als ich sie eben zerlegen wollte, kam mir der Gedanke, sie in der ursprünglichen Form zu belassen, d. h. ich zerschnitt sie kunstgerecht in feine Scheiben, schob diese wieder zusammen, garnierte mit der eigenen Gelee und nahm noch meinen tags vorher bereiteten Aspik zuhülfe. Ich hatte eine steife, klare Gelee bereitet nach dem Rezept im „Gritli“, sie in drei Farben gefärbt, die eine mit Spinatsaft grün, die andere mit Berberitzenaft rot und die dritte mit Zuckersaft gelb. Dann kamen Radieschen dazu, die ich durch Einschnitte in kleine Rosen verwandelte, krause Petersilie, einige ausgezackte Scheibchen aus hartgekochten Eiern vervollständigten meine Platte, die in der Tat recht appetitlich aussah. Eine Liebig'sche Ochsenzunge mittlerer Größe reicht für ca. 6

Personen, wenn sie allein ohne weitere Fleischbeigaben serviert wird. Sehr beliebt sind als zweite Platte auch belegte Brötchen; man schneidet aus Randbrot oder Grahambrot feine Scheibchen, bestreicht sie dünn mit frischer Butter und dann kommt entweder gestrichene Mettwurst, Leberwurst, Lachsschinken, auch gekochter Schinken &c. darauf. Ganz fein sind die verschiedenen „Pains“ aus der Leuzburger Konservenfabrik dazu: Fasanen-, Rebhuhn-, Reh-, Gänseleber-Pains &c.

Dann kann auch statt der frischen Butter gemischte, d. h. Sardellenbutter, Senfbutter, Kräuterbutter, Krebsbutter, Käsebutter &c. auf die Brotschnitten gestrichen werden. Wird keine Ochsenzunge daneben gereicht, so sind auch Zungenschnitten oder solche aus Corned-beef (Liebig's Pöckelfleisch) darauf, sehr schmackhaft. Liebhaber wissen Kaviarbrötchen besonders zu schätzen. Der Kaviar muß aber körnig sein und darf nicht mit dem Messer zerdrückt werden. Sind die verschiedenen Brötchen sorgfältig von allen überhängenden Teilen befreit und hübsch zugestuzt, garniert man sie mit Geschmack mit Kapern, Gurkenscheibchen, gehacktem Eigelb und Eiweiß, Sardellenstreifen (innere Seite nach außen) &c. Eine hübsche Platte erzielt man, wenn man einen Suppenteller umgekehrt auf eine Fleischplatte legt, darüber eine Fransenserviette oder auch ausgefranztes Papier legt, dieses mit einer Oblate an dem Teller befestigt und nun die Brötchen entweder stern- oder franzörmig nach Farben geordnet oder auch schuppenförmig darauf bringt.

Salat ist immer eine beliebte Beigabe. Er kann in den verschiedensten Formen aufmarschieren. Zu grünem Salat (Romaine, Lattich, Endivien, Nüßli) empfiehlt es sich, in die Salatsauce stets ein rohes Eigelb zu mischen; wird Kartoffelsalat gereicht, ist saurer Rahm als Zutat sehr angebracht und als Garnitur etwas Nüßli- oder grüner Salat anzuraten. In der Sommerzeit liebt man auch Gemüsesalat. Dazu werden junge Karotten, Bohnen, Zuckerrüben, Sellerie, Blumenkohl, Kar-

toffeln, jedes für sich in Salzwasser weich gekocht, erkaltet und zerteilt in eine Schüssel eingeschichtet und mit einer Mayonnaise begossen.

Früchte dürfen bei einer Mahlzeit nie fehlen und kommen entweder als Kompott aus den Sterilisiergläsern oder aus frischen Früchten gekocht (kalt) oder auch als Kaltschale auf den Tisch. Der letztern wird bei uns noch viel zu wenig Aufmerksamkeit zugewendet, während der Norddeutsche im Sommer ohne „Kalte Schale“ nicht auskommt. Man bereitet sie entweder mit Schlagrahm oder auch Milch, in der etwas Kartoffelmehl oder Maizena aufgekocht und einige Eigelb gequirlt werden. Man gibt in die erkaltete Crème jede beliebige Frucht, Himbeeren, Erdbeeren, entsteinte Kirschen, Heidelbeeren, Pfirsich- oder Aprikosenhälften, Ananasschnitten.

Als beliebtes Getränk wird kalter Thee in Gläsern serviert, der mittags schon zubereitet, abgegossen, auf Eis oder in den Keller gestellt wurde und nun von jedem einzelnen nach Belieben mit Zitronensaft gewürzt wird.

So genießen meine Gäste ein äußerst erfrischendes Abendbrot, ohne den Magen zu belasten und ohne Gefahr zu laufen, am folgenden Morgen mit schwerem Kopf zu erwachen.

E. C.-St.



### Über die Eier.

Von den Vogeleiern kommen als Nahrungsmittel fast ausschließlich nur Hühner-, Enten- und Gänseeier in Betracht; weit aus die größte Bedeutung haben die Hühnereier, auf deren Betrachtung wir uns deswegen beschränken können.

Beim Einkauf von Eiern hat man auf zweierlei zu achten, erstens auf die Größe der Eier und zweitens darauf, ob sie frisch oder doch wenigstens noch unverdorben sind. Da, wo die Eier nicht nach Gewicht, sondern nach der Stückzahl verkauft werden, sollte man nicht unterlassen, festzustellen, ob man nicht vorteilhafter kauft, wenn man größere Eier zu einem höheren

als kleinere zu einem niederen Preise wählt. Die Güte der Eier ist sehr von ihrem Alter und ihrer Behandlung abhängig. Wenn Eier längere Zeit an der Luft liegen, so verderben sie, denn ihre Schale ist weder für Luft noch für Bakterien und andere Pilze undurchlässig. Faule Eier riechen sehr unangenehm nach Schwefelwasserstoff und sind ungenießbar. Auch Lagereier, die noch nicht faulig sind, können verdorben oder doch minderwertig sein; besonders solche, die längere Zeit in feuchten oder fauligen Stoffen verpackt waren oder längere Zeit in schlechter Luft gelegen haben, nehmen davon einen unangenehmen, ja bisweilen widerlichen Geruch an.

Da viele Eier aus dem Auslande zu uns kommen und oft längere Zeit unterwegs sind, so ist es dringend nötig, sie beim Einkauf prüfen zu können. Frische Eier haben ein spezifisches Gewicht von 10,8, sinken daher im Wasser, in dem man auf 1 Liter 100 Gr. Kochsalz gelöst hat, da das spezifische Gewicht einer 10%igen Salzsole 1,073 ist. Eier, die ein spezifisches Gewicht von nur 1,05 haben, sind mindestens schon 3 Wochen alt, Eier, die in reinem Wasser schwimmen, sind verdorben. Beim Aufschlagen eines Eies sollen sich Dotter und Eigelb voneinander trennen lassen; laufen sie ineinander, so ist das Ei alt und in Zersetzung begriffen. Beim Durchsehen im Dunkel nach dem Licht einer dahintergehaltenen Kerze sind gute Eier hell und klar, schlechte wolkig, trüb oder fleckig.

Eier soll man bis zu ihrer Verwendung an einem kühlen, luftigen Orte möglichst freistehend aufbewahren. Sollen sie für längere Zeit konserviert werden, so muß die durchlässige Eierschale vor dem Eindringen von Luft und Pilzkeimen geschützt werden. Es gibt dafür eine Reihe von mehr oder minder wirksamen Verfahren.

Die erste Bedingung einer wirksamen Konservierung ist die, daß man nur frische Eier dazu nimmt und selbst bei diesen kann das beste Verfahren versagen, wenn im Eileiter des Huhnes vor der Umhüllung mit der schützenden Schale schon Bak-

terien in das Ei eingedrungen sind. Zur Konservierung überzieht man die Eier mit Wasserglas oder Paraffin oder überstreicht sie, was jedoch weniger zuverlässig ist, mit Gummi Arabicum, Gelatine oder Öl. Ein anderes Verfahren ist, sie in feingepulverte Holzkohle zu legen; auch legt man sie zur Konservierung in Kalkwasser. „Kalkeler“ haben oft einen unangenehmen Beigeschmack und zerspringen leicht beim Kochen, deshalb ist zum Einlegen eine Lösung von 1% Borax, 1% Salpeter und 2% Kochsalz zu empfehlen. (In neuester Zeit wird Garantol mit Erfolg zur Eier-Konservierung verwendet. Die Red.)

Im Handel gibt es Eikonserven, die durch vorsichtiges Eintrocknen des Eihaltigen zu einer festen Masse hergestellt werden. Besonders China liefert große Mengen dieser trockenen Eikonserve. Sie wird in Bäckereien und zu manchen technischen Zwecken verwandt, im Haushalt hat sie bis jetzt noch keinen Eingang gefunden.

Enten- und Gänseeier sind im Geschmack von den Hühnereiern verschieden, für die Ernährung aber mit ihnen völlig gleichwertig, ebenso die Eier des Perlhuhns, die gelegentlich auch auf den Markt kommen; Rübeneier sind als Lederbissen geschätzt.

Auch die Eier der Fische (Rogen oder Fischlaich) sind sehr reich an Eiweiß und manche Arten sind sehr geschätzt, so die vom Stör, die als Kaviar einen teuren Lederbissen liefern. Nur wenige Fischeier, wie die der Barbe und des Weißfisches, sind gesundheitschädlich und werden darum gemieden.

Aus „Haushaltungsfunde“ von Dr. U. Eppler.

✻ ✻    ● Haushalt. ●    ✻ ✻

Zur Sommerszeit, wo Wurstwaren nur mit Vorsicht genossen werden dürfen, sollten in keinem Hause die Liebig'schen Fleischkonserven fehlen. Sie zeichnen sich durch besondern Wohlgeschmack und eine delikate Zartheit aus. Sowohl das Pöckelfleisch (Corned-beef) wie die Dönsungen sind von ausgezeichneter Güte. Auf Touren und Ausflügen, wie auf dem Familientisch kann man sich keines schmackhafteren Fleischgerichtes bedienen. Daß

Liebig's Fleischextrakt in der bürgerlichen wie in der feinen Küche noch immer einen Ehrenplatz einnimmt inmitten der vielen Surrogate, ist wohl der beste Beweis für dessen Güte. Scheint auch die einmalige Anschaffung eines Topfes etwas teuer, so ist durch die große Ausgiebigkeit im Gegenteil erwiesen, daß man mit „Liebig“ nicht nur äußerst schmackhaft und nahrhaft, sondern auch billig kocht. Das flüssige Präparat „Oxo“ von der gleichen Firma ist ein kräftiges Nachhülfemittel für Suppen und Saucen, kann aber auch zur Herstellung einer vollwertigen Fleischbrühe verwendet werden.

Käse frisch zu erhalten. Schweizer-, Holländer-, Ebamer-, sowie alle harten Käse wickelt man in ein in Salzwasser getränktes Tuch und legt das Stück in einen Steintopf. Weiche Käse, die noch nicht reif sind, wickelt man in ein mit Essig angefeuchtetes Tuch und legt sie gleichfalls in einen Steintopf. Zersetzt sich Schimmelbildung auf den Käsechen, so müssen sie sauber im Wasser abgewaschen werden, dem Wohlgeschmack schadet dies nicht.

Oelfarbe von flächen zu entfernen. Will man von einem Gegenstande die alte Oelfarbe gänzlich entfernen, so nehme man schwarze Seife und reibe denselben damit dick ein. Die Seife muß wie eine dünne Schicht auf der Farbe liegen. Nach einigen Stunden ist die Farbe erweicht und beginnt abzufließen; es ist nun leicht, mit einem alten Messer oder Spachtel nachzuhelfen. Es ist etwas Vorsicht geboten, da die abfließende Farbe sehr leicht den Fußboden verderben kann; man lege deshalb dicken Karton oder einen alten Ristendeckel unter den betreffenden Gegenstand.

Waschseile zu reinigen. Man läßt das Wascheil zunächst in kaltem Wasser etwas ausziehen, dann bürstet man es mit Seifenlauge, der man ein wenig Salmiak zusetzt, bis es rein ist, spült es in klarem Wasser aus, zieht es dann tüchtig und spannt es im Freien auf, damit es nicht einläuft. Rollt man die Seile auf, so wickelt man stets zu sich hin, nicht nach auswärts. Dadurch vermeidet man, daß die Seile zusammenkrümmt und sich verbreht.



**Kochrezepte.**

Alkoholfaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser-verbünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Leberknödelsuppe. Für 3 Personen. 375 Gramm Rindsleber, Salz und Pfeffer, 2 Brötchen, Zwiebeln und Grünes, 1 Messerspitze Majoran, 1 Ei, 1 Liter Fleischbrühe. — Die gehäutete Rinds- oder Kalbsleber wird geschabt oder fein vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Die Rinne der Brötchen wird abgerieben und nachher als Stoß,

brot verwendet; die Brötchen in heiße Milch eingeweicht, ausgebrüht, fein zerstoßen und mit den feingeschnittenen Zwiebeln und Grünem der Leber beigegeben. Dann gibt man noch Salz, Pfeffer, Majoran und das Ei zu, vermischt die Masse gut, und gibt noch so viel Stößbrot hinein, bis man schöne Klöße davon formen kann. Zuerst formt man einen Probekloß, den man in kochende Fleischbrühe legt; sollte er zerfallen, gibt man noch etwas Brosamen und ein klein wenig Mehl zu, formt dann schöne Klöße, kocht sie in der Fleischbrühe  $\frac{1}{4}$  Stunde und richtet sie mit derselben an. Serviert man die Leberknödel extra zu Kraut, so wird die Fleischbrühe über gebacktes Brot (Dankli) angerichtet. Zubereitungszeit eine Stunde.

**Backhähnchen.** Zeit  $\frac{3}{4}$  Stunden. 3 Backhähnchen, 100 Gr. Stößbrot, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Backfett, Petersilie. — Ganz junge Hähnchen werden, nachdem sie richtig vorbereitet wurden, in Viertel zerlegt, der Brustknochen entfernt, eine Viertelstunde eingezogen bei Seite gestellt, abgetrocknet und in gewohnter Weise paniert, d. h. in Mehl, zerschnittenem Ei und Bröseln aus weichem, etwas altbackenem Brot umgewendet, und sofort in schwimmendem Fett knusperig gebacken. Sie müssen langsam gebacken werden, damit sie gar werden bis ins Innere.

Manche fieden sie zuerst eine Viertelstunde und backen sie dann auf raschem Feuer. Zuletzt wird noch etwas Petersilie in dem Fett gebacken und auf jedes Stück ein Zweiglein gelegt.

Aus „Grilli in der Küche“.

**Französisches Ragout.** Für 3 Personen: 500 Gr. Rindfleisch, 1 Eßlöffel Butter, Salz und Pfeffer, 1 kleiner Kohlkopf, 2—3 Gelbrüben, 2—3 Kohlraben, 1 Liter Wasser. — Ein saftiges Stück Rindfleisch wird in schöne Vorlegstücke geschnitten. Die Gemüse werden gereinigt, der Kohl in 4—6 Teile und die Kohlraben in Scheiben geschnitten. Kleine Gelbrüben (8—10 Stück) läßt man ganz, größere schneidet man ebenfalls in Scheiben. Alle Gemüse werden fünf Minuten in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Nun gibt man in eine gut verschließbare Pfanne zuerst Butter, läßt sie zergehen, dann eine Lage Fleisch, streut Salz und Pfeffer darüber, dann eine Lage Gemüse, Salz und Pfeffer, wieder Fleisch und Gemüse, und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Ueber das Ganze gießt man so viel heißes Wasser, bis alles davon bedeckt ist, und dämpft alles miteinander langsam, gut zugebedt 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden. Am Schlusse darf nicht mehr viel Sauce bleiben. Nach Belieben kann man noch mageren Speck mitkochen. Zubereitungszeit: 3 Stunden.

Schweizer. Kochbuch.

**Mangoldgemüse.** Nachdem die Blätter verlesen und gut gewaschen sind, werden sie in möglichst wenig Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die übrige, nährsalzreiche Brühe wird einstweilen zur Seite gestellt. Das Gemüse wird nun fein zerhackt, oder wer im Besitze einer Passiermaschine ist, presse es durch diese. Man

bringt nun ein Stück frische Butter in die Pfanne, dämpft einen Eßlöffel voll Mehl darin, gibt das feingewiegte Gemüse dazu, und verdünnst das Ganze mit der übrigen Gemüsebrühe. Etwas Zwiebel fein gehackt und in der Butter angebräunt, macht das Gericht recht schmackhaft; auch kann man kurz vor dem Anrichten etwas feingeschnittenen Schnittlauch hineingeben.

**Spinat auf sächsische Art.** Man koche den Spinat in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel ab, und backe ihn mit einigen von Haut und Gräten befreiten Sardellen ganz fein. Dann lasse man Mehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre eine Obertasse gute Fleischbrühe (aus einem Maggi-Bouillonwürfel rasch und bequem bereitet) hinzu, lasse den Spinat darin gut durchkochen und garniere die angerichtete Schüssel mit Eierquarteln.

**Heidelbeer-Eis.** 2 Liter reife, sorgsam gelesene Heidelbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem Saft einer Zitrone und 500 Gr. geläutertem und zu dünnem Sirup gekochtem Zucker vermischt, worauf man das Ganze nochmals durchsiebt und in die Gefrierbüchse gibt.

**Kirschkuchen mit Rahm.** Portion für einen größeren Kuchen. 1 Portion geriebener Teig, Brot- oder Hefeteig,  $1\frac{1}{2}$  Kilo ausgesteinte oder 2 Kilo unausgesteinte Kirichen, 100 Gr. Zucker, 2 Eier, 3—4 Dezilliter Rahm. — Die Kirichen legt man hübsch auf den ausgewalsten Teig, der sich auf dem Kuchenblech befindet, gießt den Rahm mit den Eiern vermischt darüber, streut die Hälfte Zucker darauf, backt den Kuchen bei guter Hitze und streut nachher den Rest Zucker darüber.

**falsche Mandelsauce.** Zeit 20 Minuten.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel Matjena oder Kartoffelmehl, 3 Pfirsichblätter oder 2 Kirschlorbeerblätter, 50 Gr. Zucker. — Wenn die Milch, die mit den Blättern und dem Zucker zugefetzt wurde, siedet, rühre man die mit etwas Wasser aufgelöste Matjena hinein und lasse einige Minuten kochen. Man entfernt die Blätter und serviert die Creme zu Reispudding oder Aufläufen.

Aus „Grilli in der Küche“.

**Erdbeergelee.** Sauber gelesene, sehr reife Walderdbeeren, mindestens 3—4 Liter, werden in einen gut glasierten Topf geschüttet, den man in einem Kasserol mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis die Beeren gehörig Saft gezogen haben und zusammenzufallen beginnen. Dann schüttet man die Beeren auf ein Haarsieb, läßt den Saft in eine untergestellte Schüssel klar ablaufen, läutert zu je 500 Gr. Saft 375 Gramm Zucker, schüttet den Saft hinzu und kocht das Gelee, bis ein auf einen Teller gegossener Tropfen davon gallertartig fest wird. — Ein noch schöneres Gelee, das sich vorzüglich hält, bekommt man durch Hinzufügung der gleichen Menge oder des gleichen Gewichts von weißen Johannisbeeren, die man von den Stielen pflückt, mit den Erdbeeren zusammen in einem Kasserol unter fortgesetztem Umrühren eine kleine Weile kocht, dann durch ein Tuch preßt, worauf man auf je 500 Gr. Saft

ebensviel Zucker läutert und mit dem Saft zu Gelee siebet.

### Gesundheitspflege.

Daß wir uns bei gemischter Kost (aus dem Tier- und Pflanzenreich) wohl am wohlsten fühlen, ist bekannt, indessen wird das Mengenverhältnis der Fleisch- und Pflanzenkost durch das Alter, die Lebensweise und die Tätigkeit des Einzelnen und nicht zum letzten durch das Klima des Landes bestimmt. Die Nahrung muß eine andere Zusammensetzung aufweisen für den große körperliche Anstrengung ertragenden Tagelöhner und Handwerker, als für den Buchhalter, Schneider, Schuhmacher, die eine sitzende Lebensweise ohne viel körperliche Bewegung führen. Die schwer verbauliche Kost der Landleute kann der Städter nicht vertragen. Es ist auch von Wichtigkeit, die hinreichende Menge Nahrung zu sich zu nehmen. Bei unzureichender Menge kann der Mensch auf die Dauer nicht bestehen, bei zu großer Menge wird ein Teil der Nährstoffe gar nicht ausgenützt, der Magen und der Darm dagegen mit Arbeit überladen. Auf die Dauer können diese Organe die Überlastung nicht ertragen; es treten Störungen ein. Das richtige Maß bestimmt bei einem gesunden Menschen das Gefühl der Sättigung. Die Speisen und Getränke dürfen nicht zu heiß und nicht zu kalt sein, besonders für die Zähne ist der rasche Temperaturwechsel schädlich. Sommers bei großer Hitze nehme man sich vor zu kaltem Trunk in acht, der leicht eine Erkrankung des Magens zur Folge haben kann. Die Verdauung geht um so rascher und gründlicher von statten, je mehr die Nahrung zerkleinert ist. Darum laue man die Speisen gehörig. „Gut gekaut, ist halb verdaut.“ Ebenso wird die Verdauung gefördert durch die Ruhe nach dem Essen; deshalb meide man geistige und körperliche Anstrengung unmittelbar nach der Mahlzeit.

### Krankenpflege.

**Schmerzausstrahlung.** Nicht immer ist der Sitz des Schmerzes auch der des Leidens. Unter den Schmerzstellen können gesunde Organe liegen, während die erkrankten Organe sich an einer ganz anderen Körperstelle befinden können.

Das ist es, was die wunderbare Maschine, die wir menschlichen Körper nennen, so schwer durchschauen läßt, daß bei scheinbar einfachen Erkrankungen so vielerlei Störungen ganz verschiedener Organe vorliegen können. Ein Herzleiden kann Magenbeschwerden verursachen, ein Magenleiden Herzbeschwerden. Ein Gehirnleiden erkennen wir oft zuerst am kahnförmig eingezogenen Bauch oder am schlechten Gehen. Schmerzen im linken Arm können auf Herzschwäche oder Verkalkung der Kranzschlagadern des Herzens hindeuten. Bei Wundrose im Fuß können Kopfschmerzen und

Erbrechen, wie bei jeder Blutvergiftung auftreten. So irreführend und geheimnisvoll sind die Krankheitserscheinungen für den nicht fachmännischen Beobachter. Besonders der Sitz der Schmerzen verleitet oft genug den Laien zu unrichtiger Erkenntnis und falscher Behandlung. Wenn der Magen weh tut, kann er dennoch ganz gesund sein. Dann ist eine Erkrankung der Gebärmutter oder des Herzens, oder des Kopfes, oder der Nieren daran schuld. Man merke sich also, daß der Sitz des Schmerzes durchaus nicht immer den Ort der Erkrankung bezeichnet. Schmerzen können eben an ganz andere und gesunde Stellen hin „ausstrahlen“.

Dr. med. G. S.

### Kinderpflege und -Erziehung.

**Angekochte Milch** ist für kleine Kinder durchaus verwerflich. Daß sie auch für Erwachsene nicht ungefährlich ist, beruht auf der Häufigkeit der Tuberkulose (Pfortbrucht) bei Ratten und dem Uebergang von keimfähigen Tuberkelbazillen in die Milch.

Laß dir die Milch für 24 Stunden womöglich in einem Verschlussglas bringen; stelle sie (aber nicht bei heißem Gewitterwetter!) eine halbe Stunde in den Keller und gieße sie nun sorgfältig bis auf das letzte Viertel in deinen Kochtopf. Dabei wird der Fettgehalt der Säuglingsmilch etwas vermehrt, und allfällige Melkurreinlichkeiten bleiben am Boden des Gefäßes sitzen. Bemerkst du einen schmutzigen Bodensatz, so gieße die Milch vor dem Sieben durch ein reines Tuch. Miß das Quantum genau ab, dann laß die Milch 15—20 Minuten lang in dem erwähnten Kochtopf sieden, und nun ergänze die durch Einkochen verminderte Menge mit abgekochtem Wasser auf die ursprüngliche Menge, damit wieder normalwertige Vollmilch hergestellt wird. In gut verschlossenem Glas stellst du die aufzubehaltende Milch in einen kühlen, trockenen Raum. Durch diese Behandlung werden die Gärungskeime der Milch, welche so leicht Verdauungsstörungen im kindlichen Magen hervorrufen, zerstört und ihr weiterer Zutritt abgehalten. Das Verfahren heißt Sterilisation. Die Mischung der Milch mit Schleim und Zucker soll jeweilen erst vor der Mahlzeit hergestellt werden. Kinder, welche so zubereitete Milch erhalten, leiden viel seltener an Blähungen, Durchfall und Brechen; ihre Zunahme ist rascher und regelmäßiger als bei bloß einmal aufgekochter Milch.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“ von Dr. Marie Heim-Wögitin.

### Gartenbau und Blumenzucht.

Das Gedeihen und die Rentabilität des Blumenkohls sind sehr ungleich. Es gibt Sandstriche, wo der Blumenkohl in den heißen Monaten absolut nicht gerät, während er in andern, wie z. B. in



Hochtälern, vorzüglich gedeiht. In solchen Lagen verzichtet man auf die Sommerforten und pflanzt nur frühe und späte an. Ueberhaupt sagt dem Blumenkohl ein Kähler, etwas feuchter Boden und eine östliche, feuchtwarme Lage am besten zu. Blumen vom Pariser Salomon von 1½–2 Kilo Gewicht sind dort keine Seltenheit. Die Hochtäler Graubündens und andere in ähnlicher Lage sind für die Kultur des Blumenkohls im Hochsommer sehr geeignet. Was die Rentabilität dieser Kultur anbelangt, so hängt sie von vielen Nebenumständen ab und namenlich von den Absatzquellen. Man kann nur soviel sagen: Es können auf 9 Quadratmeter Land 25 Pflanzen, auf 36 Aren 10,000 gezogen werden; gehen hiervon 10% mißratene ab, so bleiben immer noch 9000. Kann nun jede Blume im Durchschnitt zu 40 Rp. verkauft werden, so ergibt sich eine Brutto-Einnahme von Fr. 3600 pro 36 Aren.



### Tierzucht.



Unter der Gluthitze des Sommers leiden nicht nur die Menschen, sondern auch die Tiere, besonders die Zugtiere. Man gebe ihnen unterwegs, wo sich Gelegenheit bietet, etwas Wasser, die Fahrt muß aber gleich weitergehen, auch darf der Trunk nicht zu reichlich sein. Erhitze Tiere, die außer Tätigkeit treten, mit kaltem Wasser zu laben, ist aber eine gefährliche Sache, welche den Tod des Tieres zur Folge haben kann. Bei Sonnenbrand lasse man Pferde und Hunde nicht in der Sonne stehen und warten, wenn es möglich ist, sie in den Schatten zu führen. Man verzesse auch nicht, die Kettenhunde mehrmals am Tage mit frischem Trinkwasser zu versehen.



### \* Frage-Ecke. \*



#### Antworten.

51. Ein Maler, der die Fensterkreuze aus Sandstein an unserem Hause mit einer Flüssigkeit überzog, die den Sand gewissermaßen „binden“ soll, teilte mir auf mein Befragen mit, daß dies ein „Patentverfahren“ sei. Sie müssen also, wenn Sie sich die Vorteile dieses Verfahrens zu nütze machen wollen, sich an einen Vertreter der Malerzunft wenden. „Marmorier“ sah der Sandstein zwar nicht aus. Es handelt sich also hier nicht um den Anstrich, den Sie im Auge haben!  
Abonnentin.

52. Gegen Holzwürmer soll das Einspritzen von Terpentinspiritus in die Bohrlöcher (4 Wochen lang täglich wiederholt) sehr wirksam sein. Sie nehmen dazu am besten ein Nähmaschinen-Delkännchen. Auch roher Holzessig ist schon mit Erfolg angewendet worden, ebenso 5%ige Karbolsäure.  
Emmy.

53. Ich empfehle Ihnen folgende Kochbücher: „Diätetische Speisezettel und fleischlose Kochrezepte“

von Alice Bircher (Berlin, Verlag Otto Salle). Im gleichen Verlag erscheint „Die harnsäurefreie Kost“ von Margarete Brandenberg. Ferner empfehle ich Ihnen das „Reformkochbuch“ von Ida Spühler (Verlag Fäst und Beer in Zürich) und „Die vegetarische Küche“ von Martha Kammelmeyer-Schönlin. Dieses Buch können Sie meines Wissens direkt von der Verfasserin („Friedensfels“, Sarnen) beziehen.  
Leserin.

54. Ein gutes Rezept für Baslerleckerli entnehme ich dem „Reformkochbuch“ von J. Spühler. Es lautet: 500 Gr. Bienenhonig, 300 Gr. Zucker, 200 Gr. Mandeln, 100 Gr. Orangeat, 1 Zitrone, 5 Gr. Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 Messerspitze Muskat, 600 Gr. Mehl. Guß: 2 Eßlöffel Wasser, 100 Gr. Zucker.

Honig, gestoßener Zucker, Zimt, Abgeriebenes und Saft der Zitrone, fein gewiegte Mandeln, fein gewiegtes Orangeat, Nelkenpulver und Muskat werden zusammen auf kleinem Feuer stetig gerührt, bis es beinahe kocht. Dann rührt man das Mehl in die Masse, bis auf 1 Tasse voll, nimmt den Teig auf das Wirtsbrett, knetet das übrige Mehl noch schnell hinein und benützt das letzte beim Ausrollen. Dies muß geschehen, so lange der Teig noch warm ist. Er wird halbcentimeterdick ausgerollt, auf eingefettete Bleche gelegt und mit einer Gabel überall durchstochen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden. Ist der Teig im schwach heißen Ofen hellbraun gebacken, so wird er herausgenommen und schnell mittelst Pinsel mit dem bereitgehaltenen Zuckerguß überstrichen, noch 2 Minuten in den Ofen gegeben und dann noch warm mit der Leckerliform abgeteilt, oder mit einem in kaltem Wasser getauchten Messer in 6 Cm. lange und 4 Cm. breite Vierecke geschnitten. Diese Leckerli sollte man 14 Tage vor Gebrauch machen und in verschlossenen Schachteln aufbewahren. Er gibt 1 Kilo 750 Gr. Leckerli.  
A.

55. Leinenstoff liefert Ihnen die Firma Meili & Briner, Centralhof, Zürich, in bester Qualität.  
Zürcherin.

#### Fragen.

56. Ich bin im Besitze eines bronzenen alten Kochtopfes mit drei Füßen. Wie kann man denselben blank reinigen?  
Eine Leserin.

57. Könnte mir eine Abonnentin Adressen angeben, wo ich diesjährige frische Lindenblüten beziehen könnte (gerne frisch gepflückte)?  
Abonnentin.

58. Wer wüßte mir ein gutes Rezept für Rosenwasser? Ich möchte solches, das aber haltbar sein müßte, selbst herstellen.  
Edelweisköhen.

59. Wäre es jemand möglich, mir ein Mittel zur Vertilgung der Ameisen zu nennen? Ich habe zwei von der Apotheke empfohlene Mittel angewendet, doch ohne Erfolg. Besten Dank im voraus.  
Abonnentin.

