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

Band: 11 (1904)

Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

№ 22. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 29. Oktober 1904.

Nicht strebe stets aus dir hinaus,
Sonst wird dir fremd das eig'ne Haus,
Und suchst bei dir den Frieden du
Einmal, so ist die Pforte zu.

Unsere Betten.

In der beachtenswerten Schrift von Emilie Eschle „Die Mitarbeit der Hausfrau an den Aufgaben der Volksgesundheitspflege" (München, Verlag der ärztlichen Rundschau, Preis 50 Pfg.) wird das Augenmerk auch auf die oft so stiefmütterlich behandelten Betten gelenkt. Wir glauben unsern Leserinnen einen Dienst zu erweisen, wenn wir die beherzigenswerten Ratschläge zur Behandlung dieser wichtigen Ausstattungsstücke im Auszug hier wiedergeben. Die Verfasserin schreibt:

„Ein Punkt, auf den meines Erachtens auch in den wohlhabendsten Häusern durchweg nicht die nötige Aufmerksamkeit verwendet zu werden pflegt und der merkwürdigerweise auch von seiten der Hausärzte und Medizinalbeamten nicht genügend beachtet wird, ist das menschliche Lager in gesunden und kranken Tagen: das Bett, indem wir nahezu die Hälfte unseres Lebens hinzubringen gezwungen sind.

Auch in den besten Kreisen wird die Reinigung dieses wichtigsten Haushaltungsstückes nur in rein äußerlicher Weise vorgenommen. Wenn die Matratzen einmal oder vielleicht auch mehrmals im Jahre an die Luft gebracht, gesonnt und geklopft werden, wenn die Ueberzüge in blendendem Weiß erstrahlen, glaubt die Hausfrau in der Regel, allen Ansprüchen an Reinlichkeit, allen gesundheitlichen Anforderungen in musterhafter Weise Genüge getan zu haben. Was verbirgt aber nicht alles diese glänzende Hülle! Um eine Umfüllung des Bettes, eine Reinigung der sogen. Bettfassungen oder Betteinschüttungen vorzunehmen, bedarf es anscheinend immer eines großen Entschlusses oder ganz besonderer Beweggründe. Andere Nationen, z. B. die französische, scheinen in dieser Beziehung entschieden weiter fortgeschritten zu sein. Schon im Elsaß sieht man überall auf den Höfen und sonst geeigneten Plätzen während des ganzen Sommers und auch an schönen Wintertagen Frauen mit dem Oeffnen und der Umfüllung der Betten, mit dem Aufzupfen

und der Reinigung des Füllmaterials und der Wiederzusammensetzung der gereinigten Matratzen beschäftigt.

Die Betten sind doch gerade diejenigen Inventarstücke vieler Haushaltungen, die sich durch Generationen vererbten, auf denen nicht selten schon die Urahnen starben, eine Reihe weiblicher Vorfahren die Niederkünfte durchgemacht hat und auf denen Familienmitglieder an schweren, oft ansteckenden Krankheiten darniederlagen, vielleicht auch starben. In größeren Städten gibt es ja Desinfektionsanstalten und unterrichtete und wohlhabende Leute werden hier nicht nur nach schweren und übertragbaren Krankheiten oder nach Sterbefällen, sondern auch sonst von dieser gemeinnützigen Einrichtung Gebrauch machen; schon die ärmere, d. h. auch die weniger aufgeklärte großstädtische Bevölkerung pflegt nur unter dem Zwange sanitätspolizeilicher Maßnahmen sich hierzu zu entschließen. In kleineren Orten vollends ist selbst, wo solche Einrichtungen oder dergleichen zu öffentlicher Benutzung vorgesehen sind, diese in weitergehendem Umfange nicht zu erreichen; wo jene fehlen, ist die gründliche Säuberung des Bettwerks stets mit unverhältnismäßig großen Schwierigkeiten und auch Kosten verknüpft. Aber selbst dann, wenn infolge sorgfältigster Schonung und Hütung nach Abstreifung der Hüllen die Spuren überstandener Schicksale an diesem Familieninventar nicht mehr sichtbar sind, ist es darum sauberer oder in den Augen derjenigen ungefährlicher, denen sonst schon der Gedanke einer Berührung mit Ansteckungsstoffen einen Todesschrecken einjagt und die heute, dank den Aufklärungen von berufener und unberufener Seite, schon vor Angst erkranken, wenn sie, vielleicht in Gedanken versunken, eine Frucht ohne voraufgegangene sorgfältige Abschälung genossen haben?

Und wie sieht es erst bei denjenigen Familien aus, die nicht solche glücklichen Besitzer ererbter Lagerstätten sind, sondern die bei Gründung ihres Haushaltes auf einer Versteigerung oder in einem Trödlerladen Betten erstanden, deren frühere Schicksale in undurchdringliches Dunkel gehüllt sind und am besten auch bleiben? Wie sind in solchen Hausständen oft die Kinderbetten beschaffen? Daß aus den Spreusäcken eines Kinderwagens, begünstigt durch die „feuchte Wärme" aus den in der Spreu verbliebenen Spelzkörnern Hälmchen durch das angefaulte Sackleinen der Hülle wuchsen, daß ein anderer Säugling in einem Kinderwagen auf einer ausrangierten, noch mit Knöpfen versehenen Männerhose gebettet war, setzte mich nach meinen sonstigen Erfahrungen in dieser Hinsicht nicht mehr in Erstaunen.

Solche Beispiele bodenloser Unreinlichkeit, die ich zwar nicht nur in den unteren Ständen, sondern in den verschiedensten Kreisen wahrzunehmen Gelegenheit hatte, könnten Bände füllen.

Um nun zu beweisen, daß man sich mit den geringsten Mitteln in den Besitz von Bettwerk zu setzen vermag, das nicht nur allen Anforderungen der Hygiene, sondern auch allen sonstigen Ansprüchen genügt, hatte ich nach mehr als zweijährigen Vorarbeiten auf diesem Gebiete kürzlich eine kleine Ausstellung von Betteinrichtungen eigener Konstruktion veranstaltet, die zahlreich besucht war und, wie mir schien, auch bei allen, die sie besichtigten, so ungeteilten Beifall fand, daß ich mich veranlaßt sehe, die Prinzipien meiner Konstruktion auch weiteren Kreisen bekannt zu geben. Die letztere läuft, was zunächst die Matratzen anbelangt, darauf hinaus, daß man diese, ohne Inanspruchnahme eines Fachmannes, stets selbst wieder aufpolstern kann, sobald Stoff und Inhalt einer gründlichen Reinigung bedürfen. Es können eben die Matratzenhüllen in der Form, in der sie einmal fertiggestellt sind, wie jedes Leibwäschestück in die Wäsche gegeben werden. Die Matratzen sind dreiteilig, weil sie nur in dieser Form eine tägliche Auswechslung gestatten. Eine solche ist aber notwendig, schon um das Zusammendrücken des Lagers und die Bildung muldenförmiger Vertiefungen bei längerem Gebrauch zu verhüten. Zur Bewahrung einer kantigen Form sind die einzelnen Matratzenkissen mit eingesetzten Seitenteilen gearbeitet. Das Charakteristische

ist ferner die Heftung, die entweder mit fortlaufender Schnur, die nur einmal geknüpft wird, oder mittelst einzelner, jeweils zu verknüpfender kürzerer Schnüre erfolgen kann. Zu diesem Zweck zeigen die Kissen, die von allen Seiten von viereckigen Flächen begrenzt und an drei Seiten aufzuschnüren sind, an der oberen und unteren Fläche je zwölf Paar umnähte Schnürlöcher. Die fortlaufende Schnur vereinfacht die Manipulation des Füllens und Entleerens ganz beträchtlich, ist aber bei Roßhaarfüllung aus dem Grunde nicht gut anzuwenden, weil das starre Füllmaterial durch die Schnürlöcher durchstechen könnte und dieser Eventualität durch kleine, runde Tuchfleckchen, die auf einer Seite mit einer weichen Oese versehen sind, durch die die Heftschnur gleichfalls hindurchläuft, vorgebeugt werden muß. In jedem Falle kommen aber die von den Tapezierern gewöhnlich an den Durchheftungsstellen angebrachten staubfangenden und Schmutz ansammelnden Wollbüschel vollständig in Fortfall. Das Heften erfolgt mit einer großen Packnadel, die die eingefädelte Schnur durch die erwähnten Löcher von der einen nach der anderen Fläche führt. Die Matratzenteile haben auf diese Weise ein adrettes Aussehen und stehen den von den gewerbsmäßigen Polsterern hergestellten in keiner Weise nach. Da für meine Matratzen jeder Stoff und jedes Füllmaterial Verwendung finden kann, ist ganz in das Belieben des einzelnen gestellt, ob er sich für eine Füllung mit Roßhaaren, Seegras, Crin d'Afrique, Fibre oder Holzwolle entscheiden will. Ebenso, ob er für die Hülle einen kostbareren oder einfacheren, aber waschechten Matratzenstoff oder auch Strohsackleinwand wählt.

Ich hatte z. B. für meine Ausstellung eine Säuglingsbett-Einrichtung gefertigt, welche sich, ohne Berechnung der Näharbeit, die von mir selbst ausgeführt war, auf ca. 6 Fr. stellte.

Die einfache, aus einer Nudelkiste durch einen Schreiner gefertigte Kinderbettstelle bedingte noch weitere Unkosten von 3 Fr.

Man sollte glauben, Beträge in dieser Höhe müßten auch in der ärmsten Familie für diesen so wichtigen Zweck aufzubringen sein.

Den Ansprüchen an ein gefälligeres Aussehen trug ein anderes in der gleichen Weise hergestelltes Bettchen meiner Ausstellung Rechnung, dessen Holzteile mit einer abnehmbaren Bekleidung von rosa Waschstoff versehen waren.

Auch für größere Kinder ließen sich auf äußerst wohlfeile Art Bettstellen herstellen, wenn der Familienvater oder größere Söhne, die sich in den Feierabendstunden mit kleinen Künsteleien, dem Anfertigen von Bilderrahmen, Vogelkäfigen 2c. beschäftigen, für den kleineren Nachwuchs ein sauberes, nettes Nestchen herrichteten.

Was nützt der Aufwand an Heilmitteln und ärztlicher Mühe zur Zeit der Sommerdurchfälle den kleinen Kindern zum Beispiel, wenn diese mit ihren Fingerchen an dem von Verunreinigungen aller Art starrenden, seit Jahr und Tag nie gereinigten Innenfutter ihres Kinderwagens herumspielen, um sich dann nach Kinderart zeitweilig wieder in den Mund zu greifen. Gerade auf die Einfachheit der Bett-Einrichtung nnd der Bettstelle für kleine Kinder, auf die Vermeidung jedes unnützen Tandes und Zierats, Bänder, Schleifchen, Knöpfchen 2c. lege ich großes Gewicht.

Erwähnen möchte ich noch, daß ich, um bei den Betten der Kinder und der Erwachsenen das häufige, zu so vielen Unzuträglichkeiten führende Verrutschen des Betttuches zu verhüten, die vier Zipfel des letzteren rechtwinklig vernähe und dadurch das ganze Bettuch in eine einem Pappkartondeckel ähnliche Form bringe. Es geschieht das in der Weise, daß man die durch die Verlängerung der vier Kanten des Bettrahmens (wenn man dessen Zeichnung sich auf das Bettuch aufgetragen denkt) entstehenden Quadrate ausfallen läßt und die gleichfalls entstehenden vier länglichen Seitenrechtecke an ihren schmalen Seiten miteinander vernäht; das Bettuch liegt so vollständig unverschieblich fest und verunziert, da es sich glatt und viereckig zusammenlegen läßt, auch den Wäscheschrank nicht, worauf die Hausfrauen ja mit Recht

einen gewissen Wert legen. Die Bettdecke besteht zweckdienlich aus einem Wollteppich, der auf der inneren Seite einen Leinenbezug trägt, der futteralartig oben und unten jenen umgreift und mittelst Bändern an ihm befestigt ist. Diese letzteren werden aus den oben erwähnten Rücksichten durch den Ueberschlag verdeckt. Auch hier ist somit ein leichtes Auswechseln und dadurch die größte Reinlichkeit gewährleistet. In der kalten Jahreszeit können zwei solcher Decken übereinandergelegt Verwendung finden, von denen die untere ebenso wie der Ueberzug an korrespondierenden Stellen mit je einem Bande, die obere mit umsäumten Löchern versehen ist, um das Durchziehen des unteren Bandes und sein Verknüpfen mit dem oberen zu gestatten."

Ueber das Petroleum.

(Nachdruck verboten.)

Unsere Beleuchtung ist im Laufe der Jahrhunderte vom Kienspan bis zum elektrischen Licht fortgeschritten; am verbreitetsten aber dürfte heute als Leuchtstoff immer noch das Petroleum sein, besonders da, wo es heißt: „Um des Lichts gesell'ge Flamme sammeln sich des Hauses Bewohner." Petroleumquellen sind bereits im grauen Altertum bekannt gewesen und zwar entsprang aus ihnen das sogenannte Erd- oder Judenpech, auch unter dem biblischen Namen „Naphtha" bekannt, besonders in flüssigem Zustande. In Palästina war das schwarze „Judenpech" sehr bekannt und wurde von hier aus in großen Mengen nach Aegypten ausgeführt, denn die vorsichtigen Bewohner des uralten Nil-Landes bedurften dieses Stoffes zum Einbalsamieren ihrer Leichen. Uralte Naphthaquellen gab es in Baku, auf der asiatischen Seite des Kaukasus. Die „ewigen Feuer" der heidnischen Altäre dieses jetzt russischen Kulturortes, die teilweise heute noch brennen, sind nur Ausströmungen von Petroleumsprudeln, die entzündet und durch ständige Zuflüsse von Erdöl genährt wurden.

Herodot, der 424 n. Chr. starb, beschreibt die auf der Insel Zante vorkommenden Naphthaquellen, die schon vor 2500 Jahren Steinöl lieferten. Nach Plutarchs Mitteilung existierte bei Ekbatana ein in Flammen stehender Erdölsee. Ziemlich ausführlich gedenkt auch der ältere Plinius (starb 79 n. Chr.) des „brennenden klebrigen Schlammes", den man „Maltha" nenne, worunter reichlich mit Steinöl gesättigtes Asphalt zu verstehen ist. „Er kommt wie ein flüssiges fettes Oel vor, wird von den Leuten mit einem Rohrbündel gesammelt, an die es sich hängt, und dann in Lampen gebrannt." Besonders kam damals das Petroleum als „Sizilianisches Oel" zur lichtspendenden Verwendung und das Naphtha von Amiano wurde schon sehr früh zur Stadtbeleuchtung gebraucht. Weißes Steinöl war wasserhell und enthielt keine aufgelösten, trübenden Asphaltteilchen und jedenfalls gilt von diesem, was Strabo mit folgenden Worten ausdrückt: „Es soll die merkwürdige Eigentümlichkeit haben, daß es, in die Nähe einer Flamme gebracht, diese an sich reißt". Soll doch Alexander der Große einen grausamen Versuch damit an einem Menschen vorgenommen haben „dadurch, daß er einen Diener mit Naphtha gesalbt und dann ein Licht nahe an ihn gebracht habe. Der Mann fing Feuer und wäre beinahe verbrannt, wenn ihn nicht andere Leute schnell tüchtig mit Wasser begossen und so gerettet hätten". Uebrigens wußte schon Plinius, daß man brennendes Petrol nur mit Erde völlig löschen könne, während nach seiner Meinung „Wasser die Glut verstärkt". Als Lucullus die feindliche Stadt Samosata belagerte, warfen die Verteidiger „brennendes Maltha" auf die herandringenden Römer. Vitruvius erzählt, daß man das „wie geriebene Zitronenschale riechende" Erdöl dem Zugvieh einreibe, um es gegen Räude und Ungeziefer zu schützen.

Sonderbar erscheint die Tatsache, daß bei uns das im Altertum schon zu Beleuchtungszwecken gebrauchte Steinöl erst seit einigen Jahrzehnten zur Speisung der lichtspendenden Lampen verwendet wird. Der Grund liegt darin, daß man es in Europa bis dahin nicht gekannt hat, wenigstens nach dieser Seite hin. Erst im

Jahre 1859 hat sich das Petroleum zu einem Handelsartikel ersten Ranges emporgeschwungen. Heute quillt die feuergefährliche Flüssigkeit an vielen Orten der Erde zu Tage, am massenhaftesten aber erscheint sie in Nordamerika, vom Ontario-See bis nach Virginien hinein. Amerikanische „Oelkönige" beherrschen das Feld, Millionen auf Millionen verdienend, während so mancher Unternehmer bei der tollen Gründungshast, mit der man anfänglich zu Werke ging, zum armen Mann geworden ist.

—r.

Haushalt.

Ratten und Mäuse fange man womöglich nur in Fallen, welche das Tier augenblicklich töten. Sollte dies aber nicht geschehen sein, so wird die Falle mit dem Gefangenen völlig unter Wasser gesetzt, bis an dem Tier kein Lebenszeichen mehr zu erkennen ist.

Unnützer Verbrauch von Brennmaterial. Beim Herannahen der Heizzeit seien die Hausfrauen darauf aufmerksam gemacht, daß beim unrichtigen Einheizen viel kostbares Brennmaterial geradezu durch den Schornstein gejagt wird. Wenn man beim Heizen der Kachelöfen mit Briketten dieselben so lange brennen läßt, daß sie bereits dunkelrot aussehen, so geht die ganze Heizkraft verloren. Sie dürfen nur gut angeheizt sein, d. h. in Flammen stehen und anfangen rot zu werden. Wird dann der Ofen zugeschraubt, so brennen sie ganz langsam weiter und entwickeln nun die Hitze, die ihnen bei verkehrter Behandlung bereits entzogen war. Ebenso wird in Dauerbrandöfen der Anthrazit verschwendet, wenn der Ofen nicht zeitig zugeschraubt wird. Das Anfeuchten der Steinkohlen mit Wasser, was oft zur Ersparnis geschieht, ist ebenso verkehrt. Das Wasser verwandelt sich in übelriechenden Dampf — was Heizkraft absorbiert — und ein Erfolg irgend welcher Art wird nicht erzielt. Will man Steinkohle im Küchenherd oder Ofen sparsam brennen, so muß das Feuer gut und sorgfältig gedeckt sein, so, daß es mit wenig Flamme brennt. Braucht man stärkere Hitze, so macht man behutsam mit dem Schüreisen ein Loch oben in die Glut, das man, wenn das Feuer schwächer sein soll, wieder zudeckt. Frische Kohlen lege man stets vorn unmittelbar vor die Glut, nicht hinten, wo durch den starken Zug dann die Hitze zum Schornstein hinausfliegt. Am meisten wird Heizmaterial verschwendet, das durch die Roste unverbrannt durchgefallen ist und nun fortgeworfen wird. Man schaffe sich deshalb, wenn immer möglich, einen Lincke'schen Aschenkessel (Zürich, Seilergraben 57—59) an. Man schüttet die Asche auf das Sieb und bewegt den verschlossenen Kessel hin und her, wobei dann das noch Brauchbare zurückbleibt. Zur Entfernung des Russes im Schornstein streut man alle vier bis fünf Tage eine Handvoll frische Kartoffelschalen auf die Feuerung und schließt schnell die Ofentüre sehr fest. Der entstehende Rauch löst die Rußflocken im Kamin auf, so daß sie mit hinausfliegen.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Kartoffelsuppe, Blutwurst, gedünstete Rüben, Apfelcreme.

Dienstag: Suppe mit Griesklößchen, *Hammelskeule wie Reh zubereitet, Kohlrouladen, Salzkartoffeln.

Mittwoch: Weiße Mehlsuppe, *Rindfleischragout, Knöpfli, Selleriesalat.

Donnerstag: Brotsuppe, Fischhaschee, Sauerkraut, Schokoladebirnen.

Freitag: Gerstensuppe, gefüllte Schweinsfüße, französischer Kartoffelsalat, *Kastanienkompott.

Samstag: Klare Fleischsuppe, Leber im Netz, Reis mit Käse, *Apfelschaum.

Sonntag: Flädchensuppe, *braisiertes Rebhuhn, Rotkraut, Petersilieneier, Kalbsrücken mit Pommes de terres frites, *Quittenkuchen.

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.

Kartoffelsuppe mit Fleischbrühe. Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, in Viertel zerteilt und mit einer Zwiebel, oder mit Lauch, Rüben und Sellerie ziemlich weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, streicht die Kartoffeln durch und verkocht sie mit Fleischbrühe, etwas Butter und Salz zu einer sämigen Suppe, welche mit gehackter Petersilie und Kerbel, geriebener Muskatnuß oder Pfeffer gewürzt und mit 1—2 Eidottern legiert wird. Nach Belieben gibt man sie zuletzt über gerösteter Semmel auf. Häufig kocht man auch von Anfang an die Kartoffeln und das Wurzelwerk in Fleischbrühe weich, streicht alles durch ein Sieb, füllt es mit mehr Bouillon auf, legiert die Suppe mit Eidottern und gibt geröstete Semmelwürfel hinein.

Braisiertes Rebhuhn. Vorbereitete, hübsch dressierte Rebhühner werden mit feinen Speckfäden gespickt, mit Speckscheiben umbunden, mit in Scheiben geschnittenen Rübchen und Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Bratengarnitur in ein Löffel Fett in die Bratpfanne gegeben und leicht angebraten. Nachdem man so viel Fleischbrühe oder

Wein zugegossen hat, daß die Rebhühner halb darin liegen, wird zugedeckt und in 1½—2 Stunden langsam weichgedämpft. Etwa ¼ Stunde vor Essenszeit fügt man ein Gläschen Madeira hinzu. Beim Anrichten wird der Jus entfettet, passiert und mit Zitronensaft und einigen Tropfen „Maggis Suppenwürze" noch verfeinert. Auf diese Art zubereitet, können auch ältere Rebhühner schmackhaft gemacht werden.

Hammelskeule wie Reh zubereitet. Die Keule wird mit ganz feinen, in Salz und Pfeffer gewälzten Speck- und Knoblauchstreifchen gespickt, 6—8 Tage in eine Beize von Rotwein gelegt, öfters umgedreht, dann in recht braun gemachter Butter 1½ Stunden bei fleißigem Begießen gebraten. Will man den Braten recht fein, so fügt man ½ Stunde vor dem Anrichten reichlich Champignons hinzu uud macht die Sauce mit saurem Rahm und ein wenig Kraftmehl recht seimig. Wird von Feinschmeckern als Reh gegessen.

Rindfleischragout (Voressen). Zeit 1½ Stunden. Selbstkocher ½ Stunde Vorkochzeit, 3 Stunden Kocher. 1 Kilo Rindfleisch (Hohrücken, Huft oder sonstiges Stück vom Stotzen) 40 Gr. Fett, Salz, 1 Zwiebel, 10 Gr. Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Deziliter Weinessig oder Zitronensaft, 3 Deziliter Wasser. — Das Fleisch wird in würfelige Stücke geschnitten. Im Schmortopf läßt man das Fett heiß werden, gibt die Hälfte des Fleisches hinein, sowie etwas Salz, den Pfeffer, die gehackten Zwiebeln und das Mehl, legt die zweite Hälfte des Fleisches darauf, gibt nochmals die Gewürze darüber, gießt ein Glas warmes Wasser dazu, sowie nach Belieben Weinessig oder Zitronensaft. Man verschließt den Topf gut und läßt das Fleisch in 1—1½ Stunden auf mäßigem Feuer weich dämpfen.

Aus „Gritli in der Küche".

Kastanienkompott. Etwa 750 Gr. große italienische Kastanien werden geschält, in siedendem Wasser gebrüht, von der inneren Haut befreit und in einem Sirup von 250 Gr. Zucker, den man nebst einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille in ¼ Liter Wasser gekocht hat, gut zugedeckt in einem mäßig heißen Ofen langsam weichgedünstet, auf einer Kompottschüssel zierlich aufgehäuft, mit dem Sirup übergossen und kalt gestellt. Zu dem Wasser, in dem man den Zucker geläutert, kann man anstatt der Vanille auch feinabgeschälte Zitronenschale und ein Glas starken Wein tun, was den Kastanien ebenfalls einen trefflichen Beigeschmack verleiht.

Aepfelschaum. 6—8 große Aepfel schält und zerschneidet man, dämpft sie mit einem Glase Wein weich, streicht sie durch ein Sieb, tut 125 Gramm ganzen Zucker, an dem man eine Zitrone abgerieben, hinzu, verkocht ihn mit dem Mus, schlägt 6 Eiweiße zu steifem Schnee, den man behutsam unter das Apfelmus mischt, füllt denselben bergartig hoch auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut ihn dick mit Zucker und bäckt das Gericht langsam hellbraun, worauf man es warm serviert.

Quittenkuchen. Vier große, recht reife Birnquitten werden geschält, in Wasser weichgekocht, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen geschnitten und in 250 Gr. geläutertem Zucker nochmals aufgekocht, wonach man sie vom Feuer nimmt, mit dem Sirup tüchtig zu Mus verrührt, mit 4 Eiern, 125 Gr. geschälten, feingestoßenen Mandeln und 90 Gr. gesiebtem Zucker eine Viertelstunde nach einer Seite hin rührt und diese Mischung auf ein mit Butter- oder Mürbteig belegtes Kuchenblech füllt, mit einem Teiggitter überzieht und den Kuchen bei mäßig starker Hitze bäckt.

Krankenpflege.

Der Eisbeutel in der Krankenpflege. In seinem „Leitfaden für Samariterinnen" betont Dr. med. Potjan, daß in der Krankenpflege anstatt der naßkalten Umschläge, die so leicht die Bett- und Leibwäsche durchnässen, der Gebrauch des Eisbeutels zu empfehlen sei. Dies ist ein Behälter aus Gummi oder wasserdichtem Stoff in Beutelform, welcher zum Teil oder zur Hälfte mit kleinen Eisstückchen gefüllt, dann durch einen Schraubenverschluß gut verschlossen und in breiter flacher Form auf den Körper gelegt wird. Um diese Form zu erreichen, muß man nach dem Füllen den Eisbeutel möglichst luftleer machen, d. h. durch Zusammenfassen des oberen leeren Teiles desselben die Luft herauspressen. Das Eis soll nicht durch Zerschlagen mit schwerem Werkzeuge zerkleinert werden, wodurch viel Eis verloren geht und unnötige Mühe angewandt wird, sondern indem man eine kräftige Nadel, Stopfnadel, auf's Eis aufsetzt, mit einem Holzhammer oder einem Stücke Holz leicht in's Eis hineintreibt und so Eisstücke in gewünschter Größe ohne viel Geräusch und Anstrengung erhält. Da die Haut die starke andauernde Kälte schwer erträgt, ist der Eisbeutel nicht auf die bloße Haut zu legen, sondern zwischen beide ein dünnes Tuch aus Leinwand oder Wolle. Dies ist insbesondere beim Auflegen des Eisbeutels auf den Leib nicht zu vergessen, wo zudem Wollzeug am geeignetsten ist und ganz um den Beutel herumgeschlagen wird. Ehe das Eis geschmolzen ist, wird der Beutel weggenommen, etwa 1- bis 2stündlich und nachdem man das Wasser hat ablaufen lassen, neu gefüllt. Vor dem Auflegen ist derselbe noch sauber und trocken abzureiben; ist das unterlegte Tuch etwa feucht geworden, wird es durch ein trockenes ersetzt.

Vielfach wird das Gewicht des gefüllten Eisbeutels unangenehm empfunden und drückt, insbesondere wenn die leidenden Teile sehr empfindlich oder schmerzhaft sind. In solchen Fällen wird entweder der Eisbeutel weniger gefüllt und häufiger erneuert, oder durch Bindfaden, Schnüre an der Zimmerdecke, einer Reifenbahre, Bettgalgen und dergleichen aufgehängt, so daß er die Haut nur leicht berührt. Für einzelne Körperteile, wie Ohr, Hals, Herz, hat die Industrie besondere Eis-

beutelformen geschaffen, wodurch der Zweck besser und bequemer erreicht wird. In Notfällen kann der Eisbeutel durch eine Schweinsblase, deren Innenseite gut eingefettet wird, durch beutelartig zusammengefaltete wasserdichte Stoffe — Pergamentpapier, Gummituch und Wachstuch — ersetzt werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Vom Turnen. Eltern und Erzieher begehen ein schweres Unrecht gegen die Kinder, wenn sie ihnen gestatten, aus Unlust, Trägheit, Schwäche oder irgend einem das Turnen nicht wirklich schädlich und gefährlich machenden Grunde dasselbe zu unterlassen. Gerade den Trägen und Schwachen unter den Mädchen wie unter den Knaben ist es am allernötigsten, weil diese sich gewiß nicht auf andere Weise die zu voller Gesundheit und Leistungsfähigkeit nötige Kraft und Beweglichkeit verschaffen. Nur Fehler, die nach ärztlichem Urteil durch das Turnen verschlimmert werden, sowie Krankheiten dürfen vom Turnen ausschließen: denjenigen aber, welche an dem gewöhnlichen und allgemeinen Turnen der Schule nicht teilnehmen dürfen, sollte die Wohltat der geregelten Körperübungen nicht vorenthalten bleiben, weil sie dadurch nicht nur im allgemeinen gekräftigt, sondern inbezug auf manche Fehler, zum Beispiel Bleichsucht, Brustschwäche, Herzfehler, nervöse Leiden und anderes mehr wesentlich gebessert oder ganz geheilt worden können. Dazu ist allerdings nötig, daß die Uebungen von einem turnverständigen Arzte genau vorgeschrieben und in ihren Wirkungen überwacht werden. Selbst wo keine ausgebildeten Turnlehrer und Turnlehrerinnen vorhanden sind, werden solche Einzelübungen, mit Benutzung der vortrefflichen Anleitungen und Abbildungen in Angerstein und Eckler „Gymnastik für Gesunde und Kranke" und in deren „Haus-Gymnastik für Mädchen und Frauen", ohne Schwierigkeit sich durchführen lassen.

Dr. Dornblüth.

Gartenbau.

Rosen werden in strengen Wintern von Mäusen benagt. Die dadurch hervorgerufenen Beschädigungen sind meistens derartig, daß die Pflanzen eingehen. Laub und Reisigdecke begünstigen die Mäuseplage. Am wenigsten leiden sie, wenn mit Sand gedeckt wird. Ebenso bleibt die Rose verschont, wenn sie mit steifem, dicken Packpapier umbunden und dieses mit Tieröl bespritzt wird. Darauf kann man dann ruhig Laubstreu bringen.

Chrysanthemen, die herrlichen Modeblumen, sind gegen Frost zu schützen und in einem hellen kalten Raum unterzubringen; genügende Feuchtigkeit ist unbedingt erforderlich.

Fuchsien und Hortensien können in einem kalten Zimmer oder in einem hellen Keller sehr gut überwintert werden; mäßige Feuchtigkeit ist zu empfehlen.

Tierzucht.

Für Kanarienliebhaber. Der Einkauf der munteren und mit Recht beliebten Kanarienvögel erfordert Sachkenntnis, da Harzer nach dem Werte ihres Gesanges, der Gestalt und Farbenkanarien nach der Vollkommenheit ihrer Rassenmerkmale bezahlt werden. Hat man selbst keine Kenntnisse hierin und kennt auch niemanden, der mit Rat zur Seite stehen kann, so wende man sich an eine große, als reell bekannte Vogelhandlung, an einen tüchtigen Züchter oder an einen Kanarienzuchtverein, wie solche heutzutage fast in jeder Stadt bestehen.

Zu beachten ist, daß die Harzer-Vögel bei den Züchtern vielfach Tag und Nacht in sehr hohen Temperaturen gehalten werden (20—25° C., selbst noch höher). Die Uebergewöhnung zur gewöhnlichen Stubenwärme hat sehr behutsam zu erfolgen, nachts ist der Käfig mit einem leichten Tuche (Serviette) zu bedecken.

Oefter werden von gewissenlosen Händlern Weibchen als Männchen verkauft. Meistens hat das Männchen einen dickeren Kopf und eine lebhafter gelbe Farbe, namentlich auf den Wangen, auch ist das Männchen oft etwas schlanker und munterer. Das sicherste Kennzeichen ist nur der Gesang.

Alte Vögel haben sehr grobschuppige Beine und gewöhnlich lange Zehennägel.

Frage-Ecke.

Antworten.

78. **Birnenhonig** kann man hier an vielen Orten haben, das Kilo à Fr. 1.50. Er ist aber überall braun. Wenden Sie sich an Frau Julie Bänziger in Unter-Wolfhalden, die „Chriesi"-Birnenhonig verkauft, oder an Titus Niederer, Bühel, Wolfhalden. A. N.

78. Ich bin in der Lage, Ihnen mit **Birnenhonig** und dem Rezept dazu dienen zu können. Ich fabriziere und verkaufe solchen seit Jahren. Sie wünschen hellen Honig und doch prima Qualität — das gibts nicht, denn Birnensaft zur richtigen Dicke eingekocht, ist immer dunkel. Der Saft nur zur Hälfte eingekocht, wäre hell, aber weder haltbar noch profitabel. Wollen Sie, daß das Gebäck, welches Sie mit Birnenhonig zubereiten, hellgelb wird, so fügen Sie dem Honig vor dem Gebrauch Zuckerwasser bei. Auf diese Weise können Sie dem Gebäck Farbe und Süßigkeit ganz nach Wunsch geben.

Birnenhonig wird zubereitet, indem man Birnensaft (natürlich ganz ohne Wasserzusatz, von

der Trotte weg, also ganz süß) in irdenem Geschirr aufs Feuer setzt und so lange kocht, bis er die richtige Konsistenz hat. Zu 1 Liter Honig brauchts 4 Liter Saft. Es ist nicht ratsam, den Honig in Emailgeschirren zu kochen, denn selten ist ein Emailgeschirr so vollkommen, daß der Saft nicht mit Eisen oder Zinn in Berührung kommt. Von solchem Honig bekäme das Gebäck eine ganz häßliche, unansehnliche Farbe, wenn man dem Honig auch nichts ansehen würde. Auch ist noch zu bemerken, daß man den Saft über Nacht nicht in dem irdenen Geschirr stehen lassen darf; man richte die Kocherei also so ein, daß man den Honig vor dem Schlafengehen fertig abschütten kann. Falls Sie solchen, aufs sorgfältigste zubereiteten Birnenhonig kaufen wollen, so offeriere ich Ihnen denselben à 2 Fr. per Liter. Mustersendung steht gerne zu Diensten. Adresse bei der Redaktion. Frau M. in. M.

80. Eingegangene Kaufofferten für den **Petrolgasherd** sind der Fragestellerin direkt übermittelt worden. Die Redaktion.

81. Das elektrische Licht ist eine ziemlich teure **Beleuchtung** und auf alle Fälle, auch wenn Sie äußerst sparsam brennen, teurer als das Gas. Also in bezug aufs Portemonnaie wäre letzteres zu empfehlen. Dies kann ich aus Erfahrung sagen.
Frau F.

82. Wenn sich die Deckel an den **Konservengläsern** loslösen, so kann nur unrichtige Handhabung, oder ungenügendes Sterilisieren schuld sein. Sie haben sich entweder mit der Kochzeit nicht genau an die Vorschrift gehalten, oder die Gläser überfüllt, so daß beim Kochen der Saft zwischen Gummiring und Glas trat. Der ausgetretene Zuckersaft klebt wohl anfänglich Ring und Glas zusammen, aber bald zersetzt sich das Ausgeschiedene und die Deckel lösen sich. Dann ist es auch absolut notwendig, daß nur ganz tadellose, vollkommen frische Ware sterilisiert wird. Genau kann man Ihnen also nicht sagen, was an dem Sichöffnen Ihrer Gläser schuld ist: ich nehme aber an, daß Sie mit vorstehendem auf begangene Fehler aufmerksam gemacht worden seien und sich schon reuig an die Brust klopfen werden! Eine, die viel sterilisiert.

Fragen.

83. Ich habe einige Photographien (Familienbilder), zu denen ich selbst die **Rahmen** anfertigen möchte, indem mir Holzrahmen zu ordinär sind. Nun möchte ich anfragen, ob mir vielleicht eine der werten Abonnentinnen etwas angeben könnte in Phantasiearbeiten, die zu dem Zwecke passen würden? Oder vielleicht könnte eine schöne einfache Stickerei auf Sammet dienen. Für Ratschläge oder Vorlagen bin ich sehr dankbar. Meine Adresse ist bei der Redaktion zu vernehmen.
Eine Abonnentin.

84. Ich weiß, daß ein **Apfel** fünf Teile hat und daß man auf diese Weise ohne Vergeudung die harte Haut des Kernhauses leicht entfernen kann, aber ich möchte wissen, ob mir nicht eine der gewandten Leserinnen ein lustiges Verslein weiß, mittelst welchem man diese Tatsache leichter im Kopfe festhält und im richtigen Augenblick durchaus daran denken muß? Ich habe nämlich bei jeder prosaischen Arbeit gern irgend etwas lustiges oder dann etwas, das darauf Bezug hat; vielleicht würden es noch andere begrüßen und auch so machen. Wer weiß mir etwas Kurzweiliges? Schönen Dank zum voraus. J.

85. Wo kauft man am besten gute **Waschleder-Handschuhe** für Offiziere und wie lassen sich dieselben waschen? Betreffender Offizier ist bei der Kavallerie tätig und braucht deren sehr viel. Für gütige Auskunft wäre dankbar
Eine Abonnentin.

86. Wer kann mir ein gutes **Kochbuch** für Vegetarianer empfehlen? Zum voraus dankt
Eine Abonnentin.

Haus- u. Küchengeräte
emaillirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.
Emaillirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt.,
Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die
Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.
Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.

Urner-Museums-
Lose
versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Emma Blatter,** Lose-Versand, **Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80.000 Lose.