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

Band: 12 (1905)

Heft: 8

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: 02.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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

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

№ 8. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 22. April 1905.

Arbeitstage
Voll rüstiger Plage
Sind die besten
Von allen Festen.

Frida Schanz.

Flecken-Reinigung.

Von E. Parlow.

(Nachdruck verboten.)

Während ich es im großen und ganzen nicht für zweckmäßig erachte, wollene und seidene Kleidungsstücke im Haushalt zu waschen, bin ich bezüglich der Fleckenreinigung der entgegengesetzten Ansicht. In den chemischen Waschanstalten weigern die Leute sich meist, einzelne Flecken auszumachen und das Ende vom Liede ist dann immer, daß das ganze Stück gewaschen wird, was natürlich eine beträchtliche und völlig unnütze Ausgabe verursacht. Tatsächlich vermag die Hausfrau fast ausnahmslos alle Flecken zu entfernen, sofern die Farbe des Gewebes nicht durch die Substanz, von welcher der Flecken herrührt, verdorben oder ausgeblichen ist. In diesem Fall kann aber auch in der chemischen Waschanstalt der Fehler nicht beseitigt werden. Der Grund, warum es so sehr viel leichter ist, Flecken auszuwaschen, als ein Kleidungsstück, welches nicht zu den sogenannten Wäschegegenständen gehört, unzertrennt zu waschen, besteht darin, daß man bei der ersteren Manipulation nicht Gefahr läuft, die Fasson des betreffenden Stückes zu ruinieren, Nähte auszurecken und den Besatz in Unordnung zu bringen, wie das bei der letzterwähnten meist geschieht. Dabei habe ich noch gar nicht einmal in Betracht gezogen, daß wollene Stoffe, zumal bei nicht sachverständigem Waschen, häufig kraus werden oder einspringen. Bei der Fleckenreinigung hat man dies alles nicht zu befürchten. Ich spreche daher auch auch gleich von vornherein den Rat aus, ein Kleid — mag es noch so viele Flecken haben — sofern es nicht durchweg schmutzig ist, niemals einer Wäsche zu unterwerfen, sondern die Flecken sämtlich einzeln auszumachen. Das ist zwar etwas mühevoll, aber das Verfahren besitzt den Vorzug, daß das Kleid dann viel länger rein bleibt, als ein durchweg chemisch gewaschenes. Man darf eben nicht vergessen, daß die Sachen, wenn sie auch nach der chemischen Wäsche aussehen „wie neu", doch verhältnismäßig schnell wieder schmutzig werden und das

um so schneller, je öfter sie gewaschen sind. Es sollte daher Grundsatz bei jeder Hausfrau sein, ein Kleidungsstück nur dann chemisch waschen zu lassen, wenn sein Grundton nicht mehr sauber ist, nie aber um der Flecken willen.

Selbstverständlich muß man bei der Fleckenreinigung mit Sachverständnis verfahren. Die meisten Frauen versehen es darin, daß sie sich einbilden, es gäbe ein Universalfleckenwasser, welches sie in allen Fällen anwenden. Das ist ein großer Irrtum, denn Fettflecken erheischen eine andere Behandlung als Obst-, Kaffee-, Bier- ꝛc. Flecken. Auch die Farbe und Beschaffenheit des Gewebes muß berücksichtigt werden. Manche wollen alle Flecken mit Benzin ausmachen, das ist nun gar schlimm, da Benzin ausschließlich Fettspuren beseitigt, doch sollte man es auch bei diesen nur auf schwarzen Stoffen benutzen; auf allen anderen läßt es selbst bei energischem Reiben Ränder zurück. Zum Entfernen von Fettflecken in schwarzem Tuch, Cheviot, Kammgarn, Alpacca und anderen wollenen Stoffen empfiehlt sich Benzin, sonst nicht. Fettflecken in farbigen, besonders zartfarbigen Wollgeweben werden am besten mit reinem, trockenem Kartoffelmehl ausgerieben. Man darf nicht zu sparsam mit dem Kartoffelmehl umgehen, es muß immer frisches genommen werden; den Ueberschuß desselben, der im Stoff zurückbleibt, bürstet man aus. Mit Hilfe dieses Mittels kann ein Kleid, das von oben bis unten mit Fett bespritzt ist, tadellos gesäubert werden. Fettflecken in weißen oder mattfarbigen Seidenkleidern reibt man mit heißem Spiritus aus. Indessen muß man vorerst bei den letzteren versuchen, ob die Farbe sich auch mit dem Spiritus verträgt, was häufig nicht der Fall ist. Ueberhaupt sollte man stets auf einem kleinen Flicken eine Probe mit dem jedesmalig anzuwendenden Fleckenreinigungsmittel machen, bevor man es auf das befleckte Kleidungsstück selbst gießt. Zur Reinigung weißer Seidenkleider erweist sich dagegen Spiritus als unübertrefflich. Ich habe kürzlich gesehen, wie ein Brautkleid aus weißem Seidendamast, das in der entsetzlichsten Weise mit Wagenschmiere beschmutzt war, durch Abreiben mit heißem Spiritus völlig den Glanz der Neuheit zurückerhielt. Auch die grau gewordenen Rocksäume weißseidener Kleider lassen sich auf die genannte Art ausgezeichnet säubern. Dies Mittel, welches noch sehr unbekannt ist, kann gar nicht warm genug empfohlen werden.

Kaffee-, Bier- und Schokoladenflecke in reinwollenen, echtfarbigen Stoffen gehen, solange sie noch frisch und womöglich nicht trocken sind, am leichtesten mit klarem kaltem Wasser aus. Man nimmt ein reines leinenes Tuch, feuchtet es etwas an und reibt einen Flecken nach dem andern über einer festen Unterlage, etwa einem Plättbrett, aus, wobei man, sowie das leinene Tuch sich an einer Stelle gefärbt hat, stets eine andere zum Reiben benutzt. Der befleckte Stoff darf aber nicht ins Wasser getaucht und überhaupt nicht zu naß gemacht werden, da sonst Ränder zurückbleiben. Der Erfolg hängt hier lediglich von der angewendeten Mühe ab; wenn man beständig einen und denselben Flecken mit einer immer frischen Stelle des leinenen Tuches bearbeitet und das Wasser häufig durch neues ersetzt, bringt man die Flecken stets fort. Es ist, wie gesagt, eine Frage der Geduld. Ist der Stoff nicht farbenecht, so wird das Wasser mit Salmiakspiritus vermischt.

Obst- oder Rheinweinflecken auf reinweißen Stoffen werden am besten mit in viel Wasser aufgelöstem Kleesalz ausgemacht. Man muß nur tüchtig mit reinem Wasser nachspülen, damit keine Löcher entstehen. In manchen Fällen empfiehlt es sich auch, den Fleck auszuschweseln. Man feuchtet ihn zu diesem Zweck an und brennt darüber Schwefelhölzchen — aber nicht etwa schwedische Zündhölzchen — in geringer Entfernung ab. Das wird wiederholt, bis jeder farbige Schein verschwunden ist. Geschieht es, daß gelegentlich einer Mahlzeit jemand Rotwein aufs Tischtuch gießt, so schüttet man sofort einen Haufen Salz darauf. Der Fleck läßt sich dann später leichter beseitigen. Auch für Tinte ist fast stets Kleesalz anwendbar, sofern der befleckte Stoff weiß ist.

Andernfalls dürfte der Schaden unreparierbar sein. Zuweilen — sofern nämlich die Flecken von Anilintinte herrühren — verschwinden sie von selbst, wenn man die betreffenden Stücke an die Luft hängt. Ich hatte einmal ein gefülltes Tintenfaß umgeworfen und einen großen Teppich damit über und über bespritzt, so daß ich glaubte, er wäre absolut ruiniert, nachdem ich ihn aber ins Freie brachte, verschwanden die Flecken im Verlauf von ungefähr vierzehn Tagen gänzlich.

Petroleumflecken verschwinden mitunter auch von selbst, doch ist es besser, das nicht abzuwarten, sondern folgendes Verfahren anzuwenden: Man legt den befleckten Stoff zwischen zwei reine Löschblätter und plättet darüber mit einem recht heißen Plätteisen. Die Löschblätter müssen aber wiederholt durch neue ersetzt werden.

Wenn man gar nicht weiß, wo ein Flecken herrührt, so nützt es häufig, wenn man einen Brei aus Schlemmkreide und Wasser darauf legt. Nach einigen Stunden wird der Brei entfernt, sollte der Flecken noch nicht ganz fort sein, so trägt man ein frisches Gemisch auf.

Zum Schluß weise ich noch einmal darauf hin, daß man beim Fleckenreinigen stets zuerst das anzuwendende Mittel auf einer kleinen Probe des nämlichen Stoffes, der den Schaden erlitten hat, erproben sollte, da man nie wissen kann, ob der Stoff es auch verträgt.

Der Vorgarten.

In seinem „Gartenbuch für Anfänger" gibt Johannes Böttner beachtenswerte Ratschläge, wie ein Vorgarten, mit dem sich der Städter in den meisten Fällen begnügen muß, einzuteilen und zu unterhalten ist.

Er schreibt:

Je schmaler der Vorgarten ist, um so schwieriger ist seine Einteilung. Ganz schmale Vorgärtchen von 2 und 2½ Meter wirken am besten, wenn sie gar keinen Weg erhalten, sondern in der vollen Breite als Rasen angelegt werden. Bei 2½—3 Meter gibt man nur einen Weg, am zweckmäßigsten unmittelbar am Hause, und legt den Rasen nach der Straße zu. Breitere Streifen dürfen auch zwei gleichlaufende Wege erhalten. Eine unregelmäßige Einteilung ist beim Vorgarten ausgeschlossen, dazu ist er zu schmal. Die einfachste Einteilung wirkt in solchem kleinen Raume immer am besten. Ein hübsches Rundbeet oder ein langes, schmales Blumenbeet, das übrige einfacher Rasen, nicht zu viel einzelne Beetchen.

An einem ganz einfachen Vorgärtchen, das mit Rosen bepflanzt war, sah ich den Hauseingang mit wildem Wein berankt, was einen sehr freundlichen Eindruck machte.

Solch ein kleiner Raum kann bei täglich ½ Stunde Arbeit auf das peinlichste sauber und in musterhaftem Zustande gehalten werden. Und das ist die Hauptsache. Nirgends bemerkt man Unordentlichkeit und Vernachlässigung so schnell als in dem Gärtchen dicht an der Straße. Nirgends aber läßt sich auch mit wenig Mitteln so große Wirkung hervorbringen.

Der Verfasser stellt nun einige Pläne auf, wie solche Vorgärten eingeteilt werden können.

Ein Vorgärtchen von wenigen Quadratmetern erhält vor dem vorspringenden Teil des Hauses ein halbkreisförmiges Beet, dann daran anschließend einen Weg. Die Ränder und Ecken werden mit einigen passenden Gehölzen bepflanzt, das übrige ist Rasen mit Blumenbeeten: drei halbkreisförmige Beete durch flache Streifen verbunden. — Rosen eignen sich ganz besonders für solche Gärtchen.

Ich weiß nicht, ob es Ungeschicklichkeit ist oder mangelnder Schönheitssinn, aber gar zu häufig sah ich es, wie Anfänger die gute Wirkung ihres Vorgärtchens von vornherein dadurch zerstörten, daß sie den Boden nicht richtig einebneten. — So ein kleiner Raum muß flach und eben liegen wie ein Tisch, sonst geht ohne weiteres alle Wirkung verloren. Die Kanten der Wege und des Rasens müssen zwar an sich scharf abgegrenzt sein, aber es dürfen sich keine Höhenunterschiede bemerkbar machen. Befinden sich die Wege 8 oder wohl gar 15 Cm.

tiefer als der Rasen, liegen die Beete nicht natürlich in den Rasen eingeebnet, werden die Kanten von Weg und Rasen oder von Rasen und Blumenbeeteinfassung nicht auf das peinlichste sauber gehalten, dann können die seltensten und teuersten Gewächse keine befriedigende Wirkung hervorbringen.

Soll ein Vorgarten das ganze Jahr hindurch in vollem Blütenschmuck prangen, so wird er drei- auch viermal im Jahre neu bepflanzt. Die Pflanzen dazu werden im Garten hinter dem Hause auf besonderen Beeten, Reservebeeten, herangezogen oder fertig vom Gärtner gekauft. Zuerst blühen Blumen-Zwiebeln oder Frühjahrsblüher, Tulpen, Stiefmütterchen oder Vergißmeinnicht und dergleichen. Ende Mai machen diese den verschiedenen Gruppenpflanzen, Begonien, Pelargonien, Lobelien Platz und im September kommen Astern und Chrysanthemum auf die Beete.

Ein anderer Plan zeigt einen Vorgarten in reicherer Ausstattung: Arabeskenartige Blumenbeete im Rasen. Hier können die seltensten Pflanzenarten Verwendung finden, indem immer wieder das Verblühte fortgenommen und durch eben Aufblühendes ersetzt wird.

So ist es namentlich möglich, Vorgärten in Nordlagen, in denen sich wegen Mangel an Sonne nichts entwickelt, auf das reichste auszustatten. Teppichbeet- und Gewächshauspflanzen, Palmen können den Vorgarten schmücken. Solche immerblühende, immer im frischen, vollen Schmuck prangende Vorgärtchen gibt es in der Tat. — Der bescheidenere Gartenfreund, der besondere Vorbereitungsbeete nicht besitzt und nicht immer neues kaufen will, wird sein Augenmerk darauf richten, daß er durch außerordentliche Bodenverbesserung: Ausschachten und Fortfahren der schlechten Erde und Ersatz mit bester, gehaltreicher Garten- und Komposterde für das Vorgärtchen Kulturbedingungen schafft, die den vorhandenen Pflanzen jederzeit zu gesundem Wuchs und fröhlicher Triebkraft verhelfen. Man darf auch nicht vergessen, daß die Trockenheit und der Staub, in vielen Fällen ungünstige Besonnung dem Gedeihen der Vorgärten Nachteile bringen, die nur durch außergewöhnliche Kulturaufwendungen ausgeglichen werden können.

Wie die Schokolade in Europa zur Einführung gelangte.

(Nachdruck verboten.)

Die alten Mexikaner bereiteten seit undenklichen Zeiten aus den gerösteten und zerstoßenen braunen Früchten des Kakaobaumes mit Wasser ein Getränk, das sie mit Mais, wohl auch mit Zimmet, Vanille, ja sogar mit Paprika versetzten und Schokolatl nannten (von den mexikanischen Worten Choco-, Kakaoatl-Wasser). Obgleich die große Nährkraft dieses Getränkes (Linné nennt den Kakao „Götterspeise"), welches von Amerika nach Europa kam, bekannt war, fand es wenig Anklang. Im Jahre 1520 brachte ein Spanier die ersten Kakaobohnen in sein Vaterland. Hier waren Zucker und Zuckerrohr schon längst im Gebrauch und man verstand es, mit Hilfe beider aus dem kalten, bittern Trank der Azteken einen süßen, würzigen Warmtrunk herzustellen. Die Zubereitung des neuen Getränkes blieb lange Zeit Geheimnis der Spanier. Im Jahre 1606 führte ein Italiener Corletti die Schokolade in Florenz ein, nachdem er sie in Westindien kennen gelernt hatte. Von dort machte sie den Rundgang durch Europa und wurde besonders in Italien und Spanien zum Lieblingsgetränk. In London wurde 1657 die erste Schokoladenschenke eröffnet. In Holland lernte man den braunen Trank erst 20 Jahre später kennen. Nach Frankreich kam die Schokolade durch Marie Antoinette, als diese Ludwig XVI. heiratete. Sie war eine große Verehrerin dieses Getränkes. In Wort und Schrift traten Aerzte und Männer der Wissenschaft für die Schokolade ein, so der Spanier Calencro de Ledesman, der Italiener Paradise, der Pariser Arzt Bachet. Aber der exotische Trank hatte auch seine Gegner. Ein Wiener Arzt erklärte die Schokolade (im Jahre 1772) rundweg als die Ursache aller Schäden und Laster seiner Zeit.

Noch einmal geriet unsere braune Schöne stark in Verruf, als man sich ihrer zur Umhüllung von Gift bediente. Ihr Siegeslauf durch Europa war aber nicht mehr aufzuhalten. L. Marbach.

Haushalt.

Wie reinigt man Schwämme? Neue Schwämme werden in Milch geweicht und wiederholt gedrückt, damit die kleinen Steinchen und der Sand sich lösen. Unsaubere Schwämme drückt man so lange in Soda- oder Salmiakwasser aus, bis sie wieder ihren eigenartigen Geruch erhalten haben. Schwämme, die durch Seife und Fett die Fähigkeit verloren haben, Wasser aufzusaugen, legt man einen halben Tag in verdünnte Salzsäure und wäscht sie dann nach.

Fensterscheiben zu putzen. Fensterscheiben, die man dauernd recht blank haben will, dürfen nicht geputzt werden, so lange die Sonne darauf scheint, weil sie hierdurch sehr leicht blind werden und blau anlaufen. Dem Wasser setze man etwas Salmiakgeist oder Spiritus zu, wasche mit einem Schwamm vor und mit einem gut ausgerungenen sauberen Leder nach.

Verwendung der Knochen im Haushalt. Man tut besser, die im Haushalt sich gebenden Knochen auch wieder im eigenen Haushalte zu verwenden, als sie um einige Rappen per Kilo zu verkaufen. Bekanntlich läßt sich aus den Knochen ein gutes Düngmittel für den Garten herstellen, indem man dieselben einfach zwischen Holzasche geschichtet eine zeitlang liegen läßt. Sie werden dann so mürbe, daß sie sich gut zwischen den Händen zerreiben lassen. Dann wird dieses rohe Knochenmehl mit Erde gut vermischt und zu jeder Pflanze eine Hand voll dieses vorzüglichen Düngers gegeben. Die Knochen enthalten nämlich die für unsere Kulturen so wichtige Phosphorsäure in weit größern Mengen als irgend eines unserer natürlichen Düngmittel. Wegen des hohen Gehalts an phosphorsaurem Kalk spielen die Knochen auch eine sehr große Rolle in der Ernährung unserer Haustiere und zwar namentlich der jungen Tiere. Sie sind unentbehrlich zum normalen Ausbau und zur Kräftigung des Knochengerüstes. Hiezu verwendet man die ganz frischen Knochen, die man an der Luft gehörig austrocknen läßt und dann in einem Mörser fein zerstößt und dem gewohnten Futter beimischt. G.

Kristall zu reinigen. Glas- und Kristallsachen werden sehr hell und glänzend, wenn sie statt mit Wasser, mit Spiritus gewaschen werden. Die Speisereste entferne man zuerst mit warmem Wasser, nehme darauf ein mit Spiritus getränktes Tuch und reibe die Sachen damit ab. Gut abgetrocknet, wird man erstaunt sein, zu sehen, wie hell und funkelnd das Kristall durch diese Behandlung geworden ist.

Küche.

Kochrezepte.

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

Sauerampfersuppe. 150 Gr. Sauerampfer 100 Gr. Mehl, 50 Gr. Butter, 1/4 Zwiebel, 2, Eier, 2 1/2 Liter Wasser, Salz. — Das Mehl wird mit der Zwiebel in der Butter ein wenig geröstet, der fein gewiegte Sauerampfer darin gedämpft und mit Wasser und Salz 1/4 Stunde gekocht. Beim Anrichten gibt man die zerquirlten Eier in die Suppe, man kann sie auch noch mit gebackenen Brotwürfeln oder süßem Rahm verbessern.

Aus „Reformkochbuch" von Frau Spühler.

Einfache Schüssel-Pastete. Zeit (ohne Teig) 1 1/2—2 Stunden. 400 Gr. Butterteig, 250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gr. Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 50 Gr. Butter. — Eine Timbaleform oder eine feuerfeste Porzellanform wird mit dem 3 Millimeter dick ausgewallten Teig sorgfältig ausgelegt und zwar so, daß die Mitte des Teigstückes auf die Mitte des Bodens des Gefäßes kommt. Den Rest des Teiges läßt man vorläufig über die Form hinunter hängen. Dann bringt man das feingeschnetzelte Fleisch lagenweise hinein, würzt und legt etwas Butter auf. Die Form sollte mit Fleisch ganz gefüllt sein. Nun schlägt man den überhängenden Teig, wenn es nicht allzu viel ist, über das Fleisch, macht noch einen Deckel, der genau paßt in der Größe, bestreicht den Rand innerhalb mit Wasser und legt noch einen 2 Centimeter breiten Teigstreifen als Rand auf. In der Mitte wird ein Loch von 2 Cm. Durchmesser ausgeschnitten, damit der Dampf entweichen kann. Man bäckt die Pastete 1—1 1/2 Stunde.

Einfacher Butterteig. 500 Gr. Mehl, 150 bis 200 Gr. Butter, 2 1/2 Deziliter Wasser, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Salz. — Das Mehl erhält auf dem Wirkbrett eine Vertiefung. In diese bröckelt man die Butter fein, gießt die Flüssigkeit auch zu und wirkt rasch alles zusammen. Dann stellt man den Teig 1/2 Stunde an die Kühle und wallt ihn aus zu sofortiger Verwendung.

Kalbfleisch wie Lachs zubereitet. 1 Kilo Fleisch aus der Keule wird in Scheiben geschnitten, von Haut und Sehnen befreit, geklopft, mit Sardellen gespickt und in 1/4 Liter feinem Weinessig mit einigen Löffeln Fleischbrühe, 3—4 Eßlöffeln Provenceröl, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern langsam weichgedünstet.

Gedämpfter Kapaun. Ein nicht mehr ganz junger, aber gut gemästeter Kapaun wird sauber gereinigt, gesengt, gewaschen und dressiert, auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, gesalzen, mit Speckscheiben belegt und in einem wohlverdeckten Kasserol mit etlichen Speck- und Schinkenscheiben,

ein wenig Wurzelwerk, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, sowie 3/4—1 Liter Fleischbrühe über gelindem Feuer langsam weichgedämpft. Man richtet ihn dann entweder auf körnig gekochtem Reis, gekochten Nudeln, oder mit einer Austern-, Muschel-, Zitronen-, Orangen-, Fricassee-, Champignon- oder Krebs-Sauce an, zu der man die Braisebrühe, nachdem sie durchgeseiht und entfettet ist, sehr gut verwenden kann; ebenso garniert man ihn zuweilen mit jungen Gemüsen à la jardinière.

Stachis au gratin. Der Stachis wird sauber gebürstet, gewaschen und in siedendem Salzwasser mit Milch oder Zitronenstückchen weich gekocht. Dann streicht man eine Gratinplatte oder feuerfeste Porzellanschüssel mit Butter aus, gibt den Stachis lagenweise mit Käse hinein, kräftigt eine vorher bereitete, dickliche Buttersauce mit einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" und gießt sie darüber, gibt etwas Brosamen oder Paniermehl und einige Butterstückchen darauf und zieht das Ganze kurz im Ofen auf.

Löwenzahngemüse auf englische Art. Man liest und wäscht eine gleich große Menge Löwenzahn- und Sauerampferblätter, siedet aber zuerst den Löwenzahn in kochendem Wasser beinahe weich, bevor man den Sauerampfer hinzutut und ebenfalls blanchiert. Wenn beide Gemüse weich sind, stampft man sie zu Brei, verrührt denselben mit einem Stück Butter nebst etwas Pfeffer und Salz, kocht ihn noch einmal auf und gibt ihn, mit hartgekochten oder verlorenen Eiern oder gerösteten Semmelkroutons garniert, zu Kalbskoteletten und dergleichen zu Tisch.

Eier im Schlafrock. 1 Eßlöffel voll Kapern, 3 Sardellen, etwas Petersilie und eine kleine Schalotte werden sehr fein gehackt und mit 4 rohen Eidottern verrührt, worauf man das Weiße der 4 Eier zu Schnee schlägt und mit obiger Mischung nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut vermengt. Eine Steingutschüssel bestreicht man mit Butter, schlägt 6 frische Eier darauf und bedeckt dieselben mit der Schneemasse, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen, deckt sie zu, schichtet einige glühende Holzkohlen auf den Deckel und läßt die Eier so 3—4 Minuten fest werden, wonach man sie sofort zu Tisch gibt.

Rhabarber-Pie. Man füllt eine Pie-Schüssel mit geschältem, in kleine Stückchen geschnittenem Rhabarber, vermischt mit reichlichem Zucker, etwas geriebener oder gehackter Zitronenschale und ein wenig gestoßenem Ingwer, sowie einer kleinen Prise Salz; dann setzt man einen Teigrand um die Schüssel, feuchtet ihn ringsherum mit Wasser an, legt einen nicht zu dünn ausgerollten Teigdeckel über das Ganze, drückt den Rand desselben und den Schüsselrand mit Daumen und Zeigefinger überall fest zusammen, verziert den Deckel, macht oben in die Mitte einen kleinen Einschnitt mit dem Messer, überstreicht Deckel und Rand mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie in einem gutgeheizten Ofen 3/4 Stunden. Warm und kalt zu servieren.

Osterbrot. 3/4 Liter Milch werden mit einer Messerspitze pulverisiertem Safran aufgekocht und dann bei Seite gestellt, bis die Milch nur noch lauwarm ist. Hierauf siebt man 2 1/2 Kilogramm erwärmtes Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt 90—100 Gr. in etwas Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt sie mit ein wenig Mehl und läßt das Hefenstück an einer warmen Stelle gehörig aufgehen. Man schüttet hierauf die Milch und 6 zerquirlte Eier zu, mischt 1/2 Eßlöffel Salz, 250 Gr. Zucker, 375 Gramm geklärte Butter, 125 Gr. geschälte und gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 200 Gramm gereinigte Korinthen und ebensoviel Rosinen darunter, arbeitet den Teig gut durch und schlägt ihn mit einem Kochlöffel, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn nochmals gehen, formt ihn zu zwei runden oder länglichen Broten, die man auf dem mit Mehl bestäubten Blech noch eine Weile gehen läßt, und bäckt dieselben, nachdem sie mit Rahm oder Ei bestrichen sind, in einem gleichmäßig durchheizten Ofen gar.

Frangipane-Torte. Zeit 1 1/2 Stunden. 185 Gramm zerstampfte Mandeln, 185 Gramm feinen Zucker (mit den Mandeln zusammen gestoßen), 125 Gr. geschmolzene Butter, 4 Eier, 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Deziliter Aprikosenmarmelade und 1 Deziliter Johannisbeergelee. — Mandeln und Zucker werden zusammen mit den Eiern in die Schüssel gegeben, dann fügt man das Mehl, die geschmolzene Butter, den Zimmt und die Zitronenschale bei. Eine Tortenform wird mit Blätterteig ausgelegt, eine Lage Aprikosenmarmelade darüber gegeben, der Mandelteig darauf und alles gleichmäßig in der Form verstrichen. In einer halben Stunde in mäßig warmem Ofen backen. Die Torte wird über ein Sieb gestürzt; man läßt sie verkühlen und bedeckt sie mit einer Lage Johannisbeergelee und Zitronenglasur. Aus „Gritli in der Küche".

Eier mit Senfsauce. 6 Eier werden in siedendem Wasser 5 Minuten lang gekocht, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, geschält, der Länge nach zerteilt, auf einer Schüssel angerichtet und mit einer Senfsauce übergossen.

Gesundheitspflege.

Vom Frühaufstehen. Unter den Diätetikern gebührt Hufeland (1798) das Verdienst, zum ersten Mal auf die Wichtigkeit des Frühaufstehens aufmerksam gemacht zu haben. Eine ganze Reihe früherer Gesundheitstraktate befaßt sich nur mit guten Ratschlägen über Qualität und Quantität der einzunehmenden Speisen und Getränke und den gewöhnlichen Vorsichtsmaßregeln gegen Erkältung, Ansteckung 2c. Von der Wichtigkeit der Tageseinteilung und Essenszeit für das Wohlbefinden des Menschen haben sie noch nichts zu

sagen, vielleicht auch naiver Weise das Richtige vorausgesetzt. Selbst Hufeland geht mit wenigen aber allerdings gewichtigen Worten über die Sache weg: „Nach jedem guten Schlafe sind wir wie verjüngt. Wir sind früh allemal größer als am Abend. Wir haben früh weit mehr Weichheit, Biegsamkeit, Kräfte und Säfte — genug, mehr den Charakter der Jugend, sowie hingegen abends mehr Trockenheit, Sprödigkeit, Erschöpfung, also der Charakter des Alters vorherrscht. Man kann daher jeden Tag als einen kleinen Abriß des menschlichen Lebens ansehen, der Morgen die Jugend, der Mittag das männliche Alter, der Abend das Alter. Wer wollte nun nicht lieber die Jugend des Tages zu seiner Arbeit benutzen! Früh ist der menschliche Geist in seiner größten Reinheit, Energie und Frische, dies ist daher der Zeitpunkt neuer Geistesschöpfungen, reiner Begriffe und großer Gedanken. Nie genießt der Mensch das Gefühl seines eigenen Daseins so rein und vollkommen, als an einem schönen Morgen. Wer diesen Zeitpunkt versäumt, der versäumt die Jugend des Lebens."

Krankenpflege.

Krankenlagerung. Auf eine dauernde gute Lage des Kranken ist immer Obacht zu geben. Im allgemeinen ist eine ziemlich wagerechte Lage mit etwas erhöhtem Oberkörper, wobei Kopf und Schultern auf dem Kopfkissen liegen, die beste. Häufig jedoch muß man mit einer mehr erhöhten Lage des Oberkörpers rechnen, bedingt durch die liebe Gewohnheit oder durch das Leiden. Die halbhohe Lage wird durch mehrere Kissen erreicht, während bei der ganz hohen Lage, wo der Kranke fast mehr sitzt wie liegt, außer Kopf und Schultern der ganze Rücken bis zum Kreuz gestützt werden muß. Sonst liegt der Kranke leicht nach vorne gebückt oder hohl im Rücken, also in unbequemer Weise. Zur Rückenstütze sind alsdann festgefüllte Kissen erforderlich und tief nach unten zu schieben, während für den Halt des Kopfes Schlummerrollen vortreffliche Dienste leisten. Empfehlenswert für die hohe Lagerung sind die eigens angefertigten verstellbaren Rückenlehnen. Im Notfalle kann ein Stuhl, am Kopfende des Bettes mit den Beinen nach oben und der Lehne nach vorne untergebracht und mit Kissen gepolstert, als einstweiliger Ersatz dienen.

In der erhöhten Lage rutschen schwache Kranke leicht herab, sinken gleichsam in sich zusammen. Sind dieselben nicht zu sehr geschwächt, so ziehen sie sich durch Stemmen auf Hände und Arme wieder hinauf, wozu indeß gewöhnlich ein öfteres Erinnern notwendig ist. Kann der Kranke aber nicht mit eigener Kraft hinaufrücken, so muß er von Zeit zu Zeit hinaufgelegt werden. Hierzu darf man den Kranken nicht unter den Schultern anfassen, wobei man trotz vieler Mühe schwer zum Ziele kommt und den Kranken unnütz quält, sondern greift mit den Händen tief unter beide Hüften und hebt so langsam nach oben. Wenn die Kranken sich noch ein wenig stützen können, wird das Heben sehr erleichtert. Dem Tieferrutschen kann man einigermaßen vorbeugen durch Unterstützung der Füße mittelst unten ins Bett gelegter fester Rolle, eingewickelter Fußbank und dergleichen. Auch beim Setzen des Kranken richte man ihn nicht bloß einfach auf und lege Kissen in den Rücken, sondern hebe denselben gleichzeitig etwas nach oben in eben angegebener Weise, wofern er selbst nicht die nötige Kraft dazu besitzt.

Um das Aufrichten des Schwerkranken zu erleichtern, befestigt man am Fußende der Bettstelle einen festen Strick oder Gurt in genügender Länge mit Handgriff. Demselben Zwecke dient ein mittelst Haken an einem Balken der Zimmerdecke oder an einem Gestell in Schulterhöhe des Kranken befestigter Strick mit Querholz.

Häufig muß man beim Aufrichten vorsichtig und langsam zu Werke gehen, weil der in Folge wechselnder Stellung veränderte Blutkreislauf Schwindelgefühl und Ohnmachtsanfälle bedingen kann.

Gartenbau.

Bester Boden für Radieschen. Oft wird über das schlechte Gedeihen und die geringen Erträge der Radieschen geklagt und doch liegt in den meisten Fällen die Schuld weder am Samen, noch an der Witterung, sondern an dem nährstoffarmen Boden. Das Radieschen verlängt nämlich einen dungkräftigen, dabei gut gelockerten, warmfeuchten, unkrautfreien Boden. Eine reichliche Bewässerung ist notwendig. Die feinsten, schönsten Radieschen erhält man, wenn Mistbeeterde oder Kompostdünger auf den Beeten eingegraben wird; beides sagt eben den Radieschen viel besser zu als frischer Dünger. Auf magerm Boden erhält man nur kleine, fade schmeckende Radieschen, die sehr bald in Samen gehen.

Tierzucht.

Woran erkennt man ein gutes Leghuhn? Es gibt gewisse Merkmale, woran man mit ziemlicher Sicherheit erkennen kann, ob eine Henne eine gute, fleißige Legerin ist oder nicht, so z. B. an der Farbe der Kamm- und Bartlappen, Ohrenscheiben u. s. w. Wenn diese in dunkelscharlachroter Farbe während der Legeperiode sich zeigen, die Ohrenscheiben aber rein weiß sind, ist die Henne eine gute Eierlegerin, während dagegen mittelgute oder schlechte Legehennen mehr blaßroten Kamm und Bartlappen besitzen und die Farbe der Ohrenscheibe eine schmutzig gelblichweiße bis rötliche ist. Die Federn um den Legedarmausgang bilden bei guten Legerinnen meist eine Art Quaste, während dieselben bei schlechten Legehennen glatt anliegen. Am sichersten aber geht man stets, wenn man ein junges Huhn einen Sommer pro-

biert. Legt es nun im ersten Sommer 78 bis 85 Eier, so darf man es getrost behalten, legt es aber weniger, dann mäste und schlachte man dasselbe lieber. Es ist jedoch töricht, eine Henne schon nach der zweiten Lege-Periode abzusetzen, denn häufig legen gut gefütterte und gehaltene Hennen in der dritten und vierten Lege-Periode mehr Eier als in der ersten und zweiten. Nach der vierten Legeperiode gehen die Hennen aber rasch im Eierertrag zurück und müssen daher abgetan werden. Bei größern Hühnerbeständen ist es aber unbedingt notwendig, die Hühner der einzelnen Jahrgänge durch verschiedenfarbige Fußringe zu kennzeichnen, damit man ihr Alter jederzeit kontrollieren kann.

Frage-Ecke.

Antworten.

22. **Asche** von Koks und Anthracit, worunter sich nur wenig Holzasche befindet, ist im frischen Zustande nicht geeignet als Gartendünger. Bei Verwendung solcher Asche, in der stets schädliche Bestandteile enthalten sind, würden die zarten Keimpflanzen Schaden leiden. Bringen Sie dieselbe aber vorerst auf den Kompost und erst im zweiten Jahre mit demselben auf den Gartenboden, dann hat sie ihre schädliche Wirkung verloren und der Gartenboden wird dadurch verbessert.

G. L.

22. Der Fragestellerin würde ich es nicht raten, **Asche** von Koks und Anthracit für den Garten als Düngmittel zu verwenden, da dieselbe sehr wahrscheinlich die guten Eigenschaften der Holzasche nicht enthält und zudem gar grob ist, da der Rost der Oefen nicht so hergestellt werden kann, daß die Asche ganz fein hinunter fällt. Und wie leicht könnte man sich an einem Stückchen Koks eine Verletzung am Finger zuziehen, indem man geschwind ein Pflänzchen in den Garten versetzen will. Ich habe zwar bei Gärtnern auch schon gesehen, daß sie sich dieser Asche bedienen, allein dann wird sie zuerst fein gesiebt und mit andern künstlichen Düngmitteln vermischt und einige Monate liegen gelassen, sodaß mit der Mischung das gewünschte Quantum erzielt wird.

23. Ich würde das **Kleid**, das, wie Sie bemerken, so wie so eine delikate Farbe hat, halt doch in eine chemische Waschanstalt geben. Sie können dieses oder jenes Mittel probieren und dem Kleide unter Umständen mehr schaden, als die chemische Reinigung kostet. Wenn es Flecken von rotem reellen Weine sind, so ließen sie sich mit einem in Benzin getauchten gleichen Stoffstück unter Umständen entfernen. Da aber der Rotwein so oft mit Substanzen gefälscht ist, deren Flecken im Tischzeug nur mit Anwendung von Chlorkalk und Salzsäure weichen, so tun Sie am besten, das Kleid chemisch waschen zu lassen. Wenn Sie die Flecken noch feucht mit Salz und Zitronensaft eingerieben hätten, wäre er unter Umständen diesem Versuch gewichen.

H.-R.

24. **Saccharin** ist der Gesundheit nicht schädlich, es kann also im Haushalt Verwendung finden Es hat die gleiche Zusammensetzung wie Rohrzucker, ist jedoch bedeutend süßer als dieser. Es unterscheidet sich aber in seinen Eigenschaften von allen Zuckerarten. Bis dahin hat man Saccharin hauptsächlich zur Versüßung von Spirituosen und Herstellung von Fruchtsirupen verwendet, auch in der Medizin, bei Krankheiten, wo der Zuckergenuß schädlich auf den Organismus einwirkte. Jetzt, da die Zuckerpreise so hoch gestiegen sind, wird Saccharin wohl auch im Haushalt noch größere Verwendung finden als bis dahin.

M. E.

Fragen.

25. Könnte mir vielleicht eine werte Leserin sagen, wie man feine englische **Tüllvorhänge** in der Wäsche behandelt und ihnen die ursprüngliche Ecrüfarbe wieder gibt? Für guten Rat dankt

Eine Abonnentin.

26. Wer würde mir für **Passionsblumen** und perennierende Stauden, andere Pflanzen oder Bücher geben? Adresse bei der Redaktion.

M. H.

27. Wie serviert man eigentlich alten **Flaschenwein**? Mich dünkt der Wein aus alten staubigen Flaschen viel besser, als wenn mir das gleiche Naß in glänzend reiner Karaffe serviert wird. Ist es nicht schade, den guten Tropfen überzugießen, wie es vielerorts üblich ist — wohl weil sich eine staubige Flasche nicht gut ausnimmt auf der Tafel? Ich möchte wissen, was andere Hausfrauen dazu sagen?

Treue 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.

Lose

Ziehung 13. Mai
der Lotterie für eine **See-Badanstalt Oberhofen** sind noch erhältlich à **Fr. 1** durch **Frau Blatter,** Lose-Versand, **Bern.** Haupttreffer im Wert von Fr. 2000, 1000. Total 1032 Gewinne. Ziehungslisten 20 Cts. Nur 15000 Lose.