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

Band: 13 (1906)

Heft: 2

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: 06.07.2025

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.

№ 2. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 20. Januar 1906.

Das Wahre suche zu erkennen,
Um frei zu ihm dich zu bekennen.
Das Gute strebe zu vollbringen,
Und danke Gott, läßt er's gelingen
Das Schöne, wo dir's auch erschienen,
Laß dir zu Schmuck und Freude dienen.
So wirst im Schönen, Guten, Wahren
Du dieses Lebens Reiz erfahren.

Küchengeschirre.*)

(Nachdruck verboten.)

Im Haushalt werden Gefäße aus den verschiedensten Materialien verwendet. Da jene meist zum Bereiten und Aufbewahren der Speisen und Getränke dienen, ist in erster Linie auf peinlichste Reinhaltung zu achten. Dies ist bei einer Hausfrau, die ihr blankes Geschirr gerne in Paradeaufstellung unterbringt, selbstverständlich.

Bei Zubereitung der Speisen ist die Wahl des Geschirrs, die sich in erster Linie auf seine stoffliche Zusammensetzung bezieht, von der größten Bedeutung, denn durch falsche Anwendung der Gefäße ist schon manche Speise verdorben oder gar vergiftet worden. Das „Küchengeschirr" muß also nicht nur rein und unverletzt, sondern auch zweckentsprechend sein.

Metalle, wie Kupfer, Zink, Zinn, Aluminium, Nickel, Silber, Eisen, ferner Legierungen (Mischungen verschiedener Metalle), wie Messing, Neusilber, Britanniametall, sodann Glas, Porzellan, Ton, Steingut, Holz und Papiermaché finden Anwendung zur Bereitung der Küchengeschirre. Viele derselben bleiben bei verständiger Behandlung in brauchbarem Zustand; andere werden unter Umständen gefährlich. Zu diesen gehören kupferne Gefäße, die nicht verzinnt sind, beziehungsweise deren Verzinnung durch häufigen Gebrauch notgelitten hat, messingene und zinkene Gefäße, sowie Tongeschirre mit schlecht eingebrannten Bleiglasuren.

Manche von unseren Nahrungs- und Genußmitteln enthalten bekanntlich schon fertige Säuren, bei andern bilden sie sich während der Aufbewahrung oder bei der Zubereitung und manche Speisen erhalten noch einen Zusatz von Säuren. Ich erwähne Fruchtsäuren, Fettsäuren, Milch-

*) Aus der empfehlenswerten Schrift „Die Chemie in Küche und Haus" von G. Abel. Verlag Teubner, Leipzig. Preis geb. Mk. 1.25.

säure und Essigsäure. Diese Säuren oxidieren bei Gegenwart von Luft kupferne und messingene Geschirre (Kupfer-Zinklegierungen) an der Oberfläche. Man kann zwar Speisen, die solche Säuren enthalten, in blanken kupfernen oder messingenen Geschirren kochen, weil dadurch die Luft abgehalten und von dem Metall nichts gelöst wird; dagegen würden die Speisen beim Aufbewahren in jenen Geschirren Kupfer, eventuell auch Zink auflösen und durch dieses „giftig" werden.

Gefäße aus Zink sind selten im Gebrauch; es ist aber schon vorgekommen, daß Obstmost durch Stehenlassen in einem Zinkeimer und Johannisbeeren, die in einem anderen Zinkgefäß untergebracht waren, solch beträchtliche Mengen von dem Metall auflösten, daß sie den widerlichen Geschmack des entstandenen Zinksalzes angenommen hatten. Bei den Tongeschirren sind es die irdenen oder porösen, die mit einiger Vorsicht zu behandeln sind. Um die gewöhnlichen irdenen Tongefäße zur Aufnahme einer Flüssigkeit brauchbar zu machen, überzieht man sie mit einer in der Hitze schmelzbaren Masse, der Glasur, die beim Aufschmelzen auf den Ton dessen Poren verschließt. Besteht die Glasur aus einem Bleiglas und ist sie nicht stark genug eingebrannt, so können saure Flüssigkeiten Blei daraus auflösen und vergiftet werden. Es empfiehlt sich daher, solche Geschirre vor dem Gebrauch mit heißem Essig zu füllen, über Nacht stehen zu lassen und hierauf den Essig wegzuschütten. Mit Gefäßen aus Neusilber, auch Alfendi, Alpaka, Argentan, Christofle oder Pakfong genannt, (Kupfer-Nickel-Zink) und Britanniametall (Zinn und Antimon meist mit etwas Kupfer) sollten saure Speisen nicht zu lange in Berührung bleiben. Zinngeschirre gaben früher häufig Veranlassung zu Bleivergiftungen; der Bleigehalt ist jetzt gesetzlich auf einen geringen Prozentsatz reduziert.

Seit neuerer Zeit erscheinen Küchengeräte aus Aluminium. Kochgeschirre aus reinem Nickel haben sich trotz ihres hohen Preises in vielen Küchen rasch eingeführt. Sie sind in keiner Weise gesundheitsschädlich, nutzen sich nur schwach ab und behalten, falls sie unbrauchbar werden, ihren Metallwert. Dem Nickelgeschirr könnte man silbernes, das bekanntlich in fürstlichen Hofhaltungen häufig Verwendung findet, gleichstellen, allein dieses zeigt seine schwache Seite — die Neigung zum Schwefel — beim Servieren von Eierspeisen, die vermöge ihres Schwefelgehalts auf dem Silber braune bis schwarze Flecken von Schwefelblei verursachen. Gut emaillierte und sorgfältig behandelte, unbeschädigte Geschirre aus Eisen, ferner Glas-, Porzellan-, Steingut- und Papiermachégefäße sind einwandfrei. Von den ebenfalls in Benutzung befindlichen Holzgeräten, wie Hackbretter, Löffel, Fleischklopfer ist, falls sie stets rein gehalten werden, nichts zu befürchten.

Giftige Kartoffeln.

Von Dr. Paul Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Von Zeit zu Zeit tauchen immer wieder Nachrichten über Massenerkrankungen nach dem Genuß von Kartoffeln auf. Namentlich beim Militär konnte man solche Vergiftungsfälle konstatieren. In Privathaushaltungen hört man allerdings fast nie etwas über Gesundheitsschädigungen durch Kartoffeln. Man verfährt hier im allgemeinen sorgfältiger bei Auswahl, Aufbewahrung und Zubereitung der Nahrungsmittel, auch genießt man meist zu gleicher Zeit noch mehrere andere Speisen und ißt nicht auf einmal große Mengen Kartoffeln. Trotzdem kommen jedenfalls auch in Familien öfter Erkrankungen durch vergiftete Kartoffeln vor, nur erkennt man nicht die richtige Ursache; für eintretende Leibschmerzen, „verdorbenen Magen", Erbrechen, Durchfall, Kopfschmerzen schiebt man die Verantwortung einer schwer verdaulichen Speise oder dem berüchtigten kalten Trunk zu, denkt aber nicht daran, daß die genossenen Kartoffeln Gifte enthalten haben. Daher ist es für jedermann durchaus notwendig, zu wissen, wodurch Kartoffeln gesundheitsschädlich wirken können.

Die Menge des in den Kartoffeln (Solanum tuberosum) enthaltenen Giftstoffes, Solanin, ist im allgemeinen so gering, daß eine schädliche Wirkung auf den menschlichen Organismus nicht eintritt. Das gilt von allen gesunden, gut ausgereiften Kartoffeln. Diese enthalten nach den Untersuchungen von Professor Schmiedeberg und Meyer durchschnittlich 0,044 Gramm Solanin in einem Kilogramm Kartoffeln. Waren sie geschält, so hatten sie nur ungefähr die Hälfte Giftstoff, ein Beweis dafür, daß dieser sich zum großen Teil in den Schichten dicht unter der Schale und in der Schale selbst befindet. Also ist es vom gesundheitlichen Standpunkte zu empfehlen, die Kartoffeln vor dem Kochen zu schälen. Viel reicher an Solanin sind neue, nicht ganz ausgereifte Kartoffeln, und zwar um das fünffache. Dagegen enthielten im März in den Läden gekaufte Maltakartoffeln, welche gut reif waren, nicht viel mehr Solanin, als normale hiesige.

Von Ende Februar bis Ende März keimen die Kartoffeln in den meisten Kellern ziemlich schnell, später wieder langsamer. Solche ausgewachsene Kartoffeln mit ungefähr vier Centimeter langen Keimen weisen einen fünffachen Solaningehalt auf, ohne Keime noch einen dreifachen, und nach dem Schälen immer noch einen etwas übernormalen. Der meiste Giftstoff befindet sich in den Keimen selbst, nämlich über 100 %. Also sind nicht nur die Keime vor dem Kochen aufs sorgfältigste zu entfernen, sondern man sollte gekeimte Kartoffeln überhaupt nicht ungeschält kochen. Der Solaningehalt der Kartoffeln nimmt aber ungefähr von April bis August selbst dann noch zu, wenn sie nicht keimen. Daher ist es sehr gut, daß im Frühjahr und Sommer unsere Abneigung gegen alte Kartoffeln immer größer wird und wir immer mehr die ersten neuen herbeisehnen.

Alle jenen Massenerkrankungen sind auch nur im Sommer nach dem Genuß alter, allerdings ausgewachsener Kartoffeln eingetreten.

Noch gefährlicher als die Keime selbst sind übrigens die bisweilen an diesen wachsenden ganz kleinen Kartoffeln, welche sich namentlich in feuchten, schlechten Kellern bilden. Man muß diese also stets wegwerfen und darf sie nicht etwa aus Sparsamkeitsrücksichten verwenden.

Professor Schmiedeberg hat seine Untersuchungen auch auf das Wasser ausgedehnt, in welchem die Kartoffeln gekocht wurden. Waren die Kartoffeln geschält, so ließ sich in dem Kochwasser deutlich Solanin nachweisen, wurden sie dagegen mit der Schale gekocht, dann ging überhaupt kein Solanin in das Kochwasser über. Da dieses doch stets weggeschüttet wird, wäre es also bei schlechten Kartoffeln oder in vorgerückter Jahreszeit auch aus diesem Grunde wieder ratsam, die Kartoffeln nur geschält zu kochen. Besonders notwendig ist das Schälen und sogar recht dickes Schälen, bei eingeschrumpften und weichen Kartoffeln, denn diese enthalten drei- bis viermal so viel Solanin in und unter der Schale, als andere. Ungefähr ebenso groß ist der Solaningehalt solcher Kartoffeln, welche am äußern Rande geschwärzte Flecke zeigen, von denen sich nach innen graue Streifen ziehen. Alle diese grauen und schwarzen Stellen müssen beim Schälen vor dem Kochen ganz sorgsam entfernt werden, weil sie nicht nur viel Solanin enthalten, sondern auch, wie die mikroskopischen Untersuchungen ergeben haben, mit Pilzwucherungen durchsetzt sind.

Merkwürdigerweise verschwindet beim Faulen der Kartoffeln allmählich das Solanin, so daß vollständig verfaulte Kartoffeln diesen Giftstoff überhaupt nicht mehr enthalten, was allerdings wohl niemanden dazu bewegen wird, faulige Kartoffeln zu genießen.

Haushalt.

Zur Verwendung des Salzes im Haushalt. Salz in Spiritus oder Salmiakgeist aufgelöst, gibt ein gutes Fleckenwasser. Salz mit Zitronensaft entfernt Rost- und Tintenflecken aus Geweben, wenn man die mit der Mischung bedeckten Stellen den Strahlen der Sonne aussetzt. Feines Salz mit Olivenöl gemischt, entfernt Flecken aus gebeizten, polierten Möbeln, auch wenn sie durch darauf gestellte heiße Schüsseln 2c. entstanden

sind. **Teppiche** behalten, wenn man sie vor dem Bürsten mit Salz bestreut, ihre ursprüngliche Färbung, schwarze Stoffe waschen sich sehr schön in Salzwasser und laufen nicht ein; weiße Steppdecken, in Salzwasser gespült, werden beim trocknen nicht gelbfleckig. Katiune, gleich behandelt, büßen nicht ihre lebhafte Färbung ein.

Eier kann man lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie in Seidenpapier gewickelt derart in eine mit Salz gefüllte Kiste legt, daß sie sich gegenseitig nicht berühren können.

Goldsachen zu reinigen. Man bürstet sie am besten mit einer Lösung von 20 Gr. Natron, 10 Gr. Chlorkalk, 10 Gr. Kochsalz, 1/4 Liter Wasser ab, spült mit reinem Wasser nach, legt sie zum trocknen in harzfreie Sägespäne und reibt zuletzt mit Watte nach.

Russbildung im Herd zu vermindern. Kartoffelschalen und alle Gemüseabfälle in der Küche, wie sie sich beim Zurichten des Gemüses ergeben, können, wenn keine bessere Verwendung dafür vorhanden ist, im Herd verbrannt werden. Man tue die Abfälle in denselben, wenn das Feuer stark brennt; der sich entwickelnde feuchte Dampf hat die gute Eigenschaft, den angesetzten Ruß mit fortzunehmen und die Oefen brauchen nur halb so oft gereinigt zu werden, als dies sonst geschehen müßte.

Nasse Schuhe dürfen nicht am Ofen oder Herd getrocknet werden; man trocknet sie am besten, wenn man sie ein paar Mal mit Strümpfen, die mit erhitztem Heu ausgestopft wurden, ausfüllt, auch kann man die Schuhe mit Hafer füllen.

Klebestoff. Guten, billigen Klebestoff stellt man sich von Gummiarabikum oder Gelatine, beides in heißem Wasser zu einer dickflüssigen Mischung aufgelöst, her. Um das Austrocknen in den Fläschchen zu verhüten, wirft man ein Stückchen Kampfer hinein, wodurch der Gummi bis zum letzten Rest flüssig bleibt. Auch mit Wasser angerührtes Kastanienmehl ist ein gutes Klebemittel.

Kochrezepte.

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

Luftsuppe. Zeit 20 Minuten. 2 Kochlöffel oder 30 Gr. Mehl, 1 1/2 Deziliter Milch oder Fleischbrühe, 1 Liter Flüssigkeit, 2 Eigelb oder 1 ganzes Ei, Salz, 20 Gr. Butter. — Von dem Mehl und der Milch wird ein glattes Teiglein angerührt und in die kochende Flüssigkeit sorgfältig eingerührt, eine Viertelstunde gekocht und über das zerklepperte Eigelb und die Butter angerichtet. Bei guter Bouillon kann Butter wegbleiben.

Gebratener Hecht auf französische Art. Ein schöner Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, auf einer Seite enthäutet, mit feinen Speckfäden gespickt, in Salz, Pfeffer, feingewiegten Kräutern umgewendet, in ein mit Oel getränktes Papier eingewickelt und an den Spieß gesteckt. Er wird nun unter fleißigem Begießen von zerlassener Butter mit Weißwein und Zitronensaft vermischt in 30 bis 50 Minuten gar. Ist er hübsch auf eine lange heiße Platte angerichtet, wird die sich im Behälter gesammelte Brühe, mit 2—3 zerdrückten Sardellen aufgekocht, durchpassiert, mit etwas „Maggis-Würze" gekräftigt und in einer Saucière zum Fisch serviert.

Gefüllter Kaninchenbraten. Zeit 2 St. 1 ganzes Kaninchen, 100 Gr. Speck, 50 Gr. Fett, 1 Kochlöffel Mehl, 3 Deziliter Fleischbrühe, Zitronensaft; für die Farce 2 kleine Brötchen, 1 Löffel gehackte Petersilie, 1 geriebene Zwiebel, etwas Zitronensaft, 20 Gr. frische Butter, 2 Eier, 1 Deziliter Milch, etwas Salz, Gewürz. — Das Kaninchen wird mit der Farce gefüllt, welcher noch die feingehackte Leber, Niere und Herz des Kaninchens beigefügt wurden, zugenäht und so dressiert, daß die Vorderläufe nach hinten, die Hinterläufe nach vorn gelegt werden. Dann belegt man es mit Speckscheiben, bestäubt mit etwas Mehl und gießt das Fett rauchheiß darüber, brät im heißen Bratofen und gibt langsam Fleischbrühe und Zitronensaft daran. Aus „Gritli in der Küche".

Weisskraut à la française. Die Köpfe werden von den beschädigten Blättern befreit, halbiert, der Strunk oder die harten Rippen herausgeschnitten und das Kraut fein gehobelt. In dem gut verschlossenen Kochtopf dünstet man in etwas heißem Fett eine fein geschnittene Zwiebel und dann das Kraut, gibt Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu, deckt gut zu und läßt es 1 1/2 Stunden weich dünsten, indem man hie und da wannt, nie aber durchrührt, damit es schön ganz bleibt. 1/2 Stunde vor dem Essen kann etwas Mehl darübergestäubt werden, dann fügt man einige Löffel Tomatenpüree bei, läßt das Kraut noch gar werden und vermischt es dann beim Anrichten mit wenig Maggis Suppenwürze. Das Gericht schmeckt fein. Es soll saftig aber nicht mit viel Sauce serviert werden.

Linsen auf russische Art. 1 Liter über Nacht gewässerte Linsen werden in weichem Wasser beinahe weichgekocht, in einen Durchschlag geschüttet und mit siedendem Wasser abgespült. Dann werden sie in das Kasserol zurückgetan und mit ein wenig heißem Wasser, 70 Gr. Butter, 1 feingehackte Zwiebel oder etwas Schnittlauch, Pfeffer, Piment, 1 Blättchen Macis, 3 Löffeln geriebener Semmel und Salz noch eine halbe Stunde lang durchgekocht. Kurz vor dem Aufgeben mischt man eine Obertasse süßen Rahm oder Milch dazu.

Käsepudding. 2—3 Eigelb verrührt man gut mit 1—2 Löffel geschmolzener Butter, dann

mischt man eine Tasse Rahm oder Milch, 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 Kochlöffel Mehl, 4—6 Löffel geriebenen Käse und den Eierschnee darunter, füllt kleine, gutbestrichene Formen zu $^2/_3$ mit der Masse und bäckt sie zu gelber Farbe.

Pommes à la portugaise. Man schält 10 schöne Reinette-Aepfel und sticht sorgfältig das Kernhaus heraus. In eine passende Schüssel gibt man 4 Eßlöffel Wasser und Puderzucker, setzt die Aepfel hinein und füllt die Höhlung mit Puderzucker. Hierauf macht man sie im Ofen gar. Beim Herausnehmen kann man sie nach Belieben mit recht guter, frischer Butter oder mit Aprikosenmarmelade füllen. Die Aepfel müssen sofort serviert werden.

Reisthee. 200 Gr. Reis, 1 Liter Wasser. Als stopfendes Mittel kann Reisthee nicht genug empfohlen werden. Man bringt den Reis auf ein feines Sieb und gießt das stark kochende Wasser in drei Malen über den Reis. Das Durchgeseihte ist ohne weitern Zusatz zu trinken. Auch Säuglingen bei schweren Durchfällen zu reichen.

Aus „Gritli in der Küche."

Thee-Creme. Man läßt $^1/_2$ Liter Milch und $^1/_2$ Liter guten süßen Rahm mit 2 Löffeln Zucker zum kochen kommen, gibt 2—3 Eßlöffel feinen Thee hinein, läßt ihn 6—7 Minuten darin ziehen, gießt den Aufguß durch ein Haarsieb oder Seihtuch und schlägt ihn über gelindem Feuer mit 6 frischen Eidottern mit der Schneerute zu einer dickschaumigen Creme. Man vermischt sie unter immerwährendem Schlagen mit 24 Gr. aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, füllt die Masse in eine Form und läßt sie auf Eis erstarren.

Gesundheitspflege.

Wie lange sollen wir schlafen? Eine Antwort auf diese Frage gibt uns der russische Arzt Prof Mannassein. Nach ihm sollen neugeborene Kinder in den ersten 4—6 Wochen ihres Daseins täglich 2 Stunden wachend verbringen. Es ist hierbei den Müttern dringend an's Herz zu legen, unter keinen Umständen zu dulden, daß der Schlaf ihres kleinen Lieblings weder absichtlich noch unabsichtlich unterbrochen werde. Ebenso wenig aber darf man ihn künstlich verlängern, wie dies bisweilen von gewissenlosen Ammen, Wärterinnen usw. geschieht, die den armen Babys Mohnsäftchen, ja sogar ein „Schnäpschen" einflößen.

Die Schlafenszeit

für 1—2jährige	Kinder	beträgt	16—18	Stunden.
„ 2—3	„	„	„	15—17	„
„ 3—4	„	„	„	14—16	„
„ 4—6	„	„	„	13—15	„
„ 6—9	„	„	„	10—12	„
„ 9—12	„	„	„	8—10	„

Im Uebergangsalter, wenn die Kinder sich zu Jünglingen und Jungfrauen entwickeln, muß der Schlaf, da der Körper dann der Schonung bedarf, wiederum eine größere Ausdehnung erfahren. Nach Ablauf dieser Periode kann er auf 7 bis 8 Stunden eingeschränkt werden. Sobald die Zeit des Wachstums ihren Abschluß gefunden hat, was im 19. oder 20. Jahre stattfindet, genügt eine tägliche Schlafdauer von 6—8 Stunden. Ihre größte Kürze erreicht sie in der Zeit der größten Kraftentwicklung, im Alter von 25—45 Jahren. Dann kann sich der Durchschnittsmensch — vollkommenes Wohlbefinden natürlich vorausgesetzt — mit 5—7 Stunden Ruhe begnügen. Dem Abstieg des Lebens, dem Greisenalter, kommt wieder eine längere Schlafenszeit zu. Doch ist sie mehr individuell zu bemessen und mit besonderer Rücksicht darauf, ob das Befinden des Betreffenden ein normales ist oder ob ein Schwächezustand vorliegt. Im ersteren Falle sollten nie mehr als 10 Stunden der Ruhe gewidmet werden. Nur bei sehr großer Schwäche gestatte man sich 12 Stunden Schlaf und selbst dann auch nur mit einer längeren Pause dazwischen. Der größere Teil davon soll natürlich auf die Nacht und der Rest auf den Nachmittag entfallen.

Krankenpflege.

Inhalationen. Bei Erkrankungen der Luftwege werden bisweilen Einatmungen, sogenannte Inhalationen verordnet. Ist der verordnete Stoff leichtflüchtiger Natur, zum Beispiel Chloroform, Aether, Salmiakgeist, Spiritus, so genügt es, diesen auf ein Taschentuch zu gießen und dieses vor Mund und Nase zu halten, so daß der Kranke die entweichenden Dämpfe einatmet. Weniger flüchtige Stoffe, zum Beispiel Terpentinöl, gießt man tropfenweise in ein mit heißem Wasser gefülltes Gefäß und stülpt über dieses einen aus Papier verfertigten Kegel, dessen schmale Oeffnung der Kranke in den Mund nimmt, um die verdunstenden Dämpfe einzuziehen, während er sich mit einer Hand die Nase zuhält.

Um flüssige oder in Flüssigkeiten lösliche Stoffe zur Einatmung zu bringen, verwendet man sogenannte Inhalationsapparate, bestehend aus einem kleinen Kessel, in welchem durch eine untergesetzte Spiritusflamme Wasser zum Verdampfen gebracht wird. Der Dampf strömt durch ein feines horizontal liegendes Röhrchen aus und über die Spitze eines anderen, senkrecht in die medikamentöse Flüssigkeit eintauchenden Röhrchens hinweg, so daß diese, durch den Dampf zum Aufsteigen in dem senkrechten Röhrchen gebracht, mit dem Dampf sich mischt und beides in Form einer feinen Zerstäubung eingeatmet wird. Gute Inhalationsapparate, wie zum Beispiel das Fabrikat Louis Heinrici, dienen auch zugleich als Luftbefeuchtungsapparate, sowie zum Zerstäuben medizinischer (Tannenduft) und desinfizierender Substanzen (Lysollösung), indem sie dieselben fontänenartig versprühen. Alles weitere in dieser Beziehung bestimmt der Arzt.

Aus „Die häusliche Krankenpflege"
von Dr. A. Kühner.

Die Nadel als Operationsinstrument. Daß die meisten Menschen sich selbst vor der kleinsten Operation fürchten, ist eine Tatsache. Und doch vollziehen zahllose törichte Menschen an sich selbst solche kleine Operationen, indem sie sich mit einer Steck- oder Nähnadel eine Eiter- oder Blutgeschwulst aufstechen. Leider ziehen solche Eingriffe nur zu oft schlimme Folgen nach sich. Die kleine, anscheinend harmlose Nadel, ist nämlich oft der Träger von Keimen, die bei dem Einstich in das Körpergewebe eingeimpft werden und die ihrer Natur nach viel bösartiger sind als die, welche die Eiterung hervorgerufen haben. Noch verhängnisvoller können die Folgen sein, wenn eine Blutgeschwulst vorliegt, wie sie sich oft nach Quetschungen bildet, oder eine Brandblase besteht. Hier kommt es überhaupt erst zur Eiterbildung, wenn die keimhaltige Nadel die schützende Haut-hülle verletzt hat. Benutzt man nun einmal eine Nadel zum einstechen, so muß man ihre Spitze in der Flamme gut glühend machen und sie mit reinem Spiritus abreiben, oder man kocht sie im Wasserbade ab und macht sie auf diese Weise keimfrei. Selbstverständlich darf man die Spitze nach dem Ausglühen oder Auskochen nicht mit den Fingern berühren oder mit der Kleidung in Berührung bringen, um sie nicht von neuem zu infizieren. Am besten ist es, man unterläßt alle selbständigen Behandlungsversuche und nimmt ärztliche Hilfe in Anspruch.

Gegen Warzen hat sich das Auflegen von gewöhnlicher grüner Schmierseife recht gut bewährt. Man streicht eine kleine Menge, welche gerade die Warze bedeckt, auf ein Läppchen und legt dieses auf. Wem das Tragen hinderlich ist, der wende das Mittel nur nachts an. Die Warze wird durch die Seife vollkommen erweicht und läßt sich schließlich mit dem Fingernagel abheben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Sterblichkeit der künstlich ernährten Säuglinge. In München haben Untersuchungen bezüglich der Art der Ernährung von Säuglingen ergeben, daß die Sterblichkeit unter den nicht oder nur wenig lang auf natürliche Weise, d. h. an der Mutterbrust aufgezogenen kleinen Kindern 14 mal so groß war im Vergleich zu der Ziffer der Todesfälle bei den mindestens 6 Monate lang gestillten Säuglingen. Der Umstand, daß unter 2816 dem Münchener Zentralimpfinstitut zugeführten Impflingen nach Aussage der Mütter nur 7% genügend lange, d. h. über 6 Monate an der Brust genährt wurden, während 67% nur etwa einen Monat lang und 55% überhaupt nicht gestillt worden waren, dürfte wohl ohne großen Zwang als Unterstützung des von Prof. v. Bunge nachgewiesenen Zusammenhanges des überreichlichen Alkoholgenusses einer Bevölkerung mit der Unfähigkeit ihrer Töchter zur Erfüllung der heiligsten Mutterpflicht angesehen werden, so sehr man sich auch hüten muß, allzuviel nur auf einen Grund abzustellen.

Schweiz. Blätter für Gesundheitspflege.

Bei **englischer Krankheit** empfiehlt es sich, der Milch Kochsalz hinzuzusetzen, und zwar auf 1/2 Liter Milch 3 Gramm Kochsalz.

Zur **Aufweichung verklebter Wimpern,** wie sie sich bei Bindehaut- und Lidrandentzündungen, z. B. skrofulöser Kinder, finden, gebraucht man das Katharol. Man löst 20 bis 30 Tropfen davon in einem Weinglase abgekochten Wassers, und macht mit dieser Lösung 3 mal täglich 1/4 bis 1/2 Stunde Umschläge.

Bei **Keuchhusten** mache man feuchte Einwickelungen des ganzen Körpers, mit 22—24° R. beginnend und die Temperatur täglich um einen Grad herabsetzend bis auf 12°—10° R.

Man soll **erfrorene Ohren** bei Kindern nicht stark reiben und noch weniger an einen warmen Ofen halten lassen. Man nehme etwas Schnee und reibe damit die Ohren ganz sanft solange, bis sie sich warm anfühlen. Ist kein Schnee vorhanden, so kann man sich auch eines in kaltes Wasser getauchten Schwammes oder Lappens bedienen.

Gegen **aufgesprungene Hände** empfiehlt sich bei Kindern folgende Salbe: Menthol 1,0, Salol 2,0, Olivenöl 2,0, Lanolin 50,0. Hiermit wird morgens und abends eingerieben.

Gartenbau und Blumenzucht.

Hie und da sind Topfpflanzen von **Wurzelläusen** befallen, kleine weiße Wolläuse, welche in der Erde, meist an den Wurzelspitzen saugend, die Pflanze sehr schädigen können, und wo sie vorkommen, durch schwächeres, kränkliches Wachstum oder Gelbwerden ihres Wirtes sich bald verraten; ihre Bekämpfung ist sehr schwierig, da sie durch einen weißen Wollüberzug gegen direkte Berührung mit Wasser geschützt sind. Man stelle die Topfballen über Nacht in Tabak-, Schmierseife- oder Quassia-Wasser, dünge die Pflanze stark, verpflanze sie, bei möglichster Entfernung der Läuse, in nahrhafte Erde, die fest anzudrücken ist. Nützen auch diese Mittel nichts, so werfe man die Pflanze weg, sorge aber dafür, daß deren Erde nicht in Berührung mit anderer Topfpflanzenerde komme.

Der Saatkasten. Zur Anzucht von Setzlingen von Frühgemüsen sollte in jedem Gemüsegarten ein Saatkasten erstellt werden. Die Herstellungskosten sind im Vergleiche zu dem großen Nutzen, den ein solcher Saatkasten gewährt, ganz unbedeutende. Man bedenke, wie vorteilhaft es ist, selbst Gemüsesetzlinge nach Bedarf heranziehen zu können und solche, im zum Setzen gerade günstigen Moment sogleich bei der Hand zu haben. Zudem sind die selbstgezogenen Setzlinge in der Regel kräftiger, sind doch die Gärtner meistens genötigt, die frühen Gemüsesorten dichter anzusäen,

als es eigentlich geschehen sollte; wer es weiß, wie wertvoll der Platz in den Treibbeeten zur Zeit der ersten Aussaat in den meisten Gärtnereien ist, begreift dies. Zudem ist der Bedarf an Setzlingen fast immer ein sehr großer. Also schon aus dem Grunde empfehle ich jedem Gartenbesitzer die Erstellung eines Saatkastens zur Selbstheranzucht der Setzlinge; die vielen Klagen über Mißernten im Gemüsebau werden dann zum großen Teil verstummen. Die Größe des anzulegenden Saatkastens richtet sich ganz nach dem vorhandenen Bedarf. Eine große Spezereikiste entsprechend zugeschnitten, an geschützter Stelle im Garten in die Erde gegraben, mit einem alten Fenster bedeckt, leistet ja schon ganz vorzügliche Dienste. Aber auch größere ansehnliche Saatkästen lassen sich ohne große Auslagen erstellen.

„Der Gemüsefreund".

Tierzucht.

Die Zugtiere zur Winterszeit. Der Mensch kann sich durch Kleidung, durch Zuflucht in warme Lokale vor der Unbill der Witterung schützen. Ganz anders dagegen die Zugtiere, diese treuen, nützlichen, allen Launen des Menschen widerstandslos unterworfenen Tiere! Jedem Wetter sollen sie trotzen können, wie wenn sie aus Eisen und Stahl, anstatt aus Fleisch und Blut beständen! Weil sie es nicht mit Worten klagen können, wenn der Frost, die nasse Kälte, der eisige Wind sie durchschauert, so meinen gedankenlose Menschen, daß das nicht zu berücksichtigen sei. Darum sieht man so oft solche stumme Dulder eine halbe bis mehrere Stunden ungeschützt am Fuhrwerk stehen, indeß der ohnehin warm bekleidete Fuhrmann sich in Wirtschaften gütlich tut. Mit einem bißchen mehr Liebe wäre den Tieren leicht geholfen. Es genügt ja, nur folgendes zu beobachten:

Die Tiere nicht ungebührlich lang im Freien stillstehen zu lassen; während eines solchen Aufenthaltes ihnen eine große, warme Decke überzuwerfen. Den ermüdeten Zughunden zum niederlegen das Geschirr zu lockern und eine trockene Matte unterzubreiten, ihnen auch bei Kälte eine trockene Decke überzuwerfen. Allen Zugtieren aber nach getaner Arbeit einen gutgeschützten Stall mit frischer trockener Streu sowie genügendes, gutes, nicht verdorbenes Futter zu bieten.

Die Futterstelle der Tauben muß während der Hausfütterung im Winter stets von Unrat gereinigt sein, bevor das Futter ausgestreut wird. Als geeignetste Futtersorten gelten Wicken, Bohnen, Weizen und gute Gerste, daneben können als Leckerbissen kleine Quantitäten von Rübsamen und Reis gegeben werden. Hanfsamen bringt dagegen den Tauben oft gesundheitliche Nachteile.

Verwertung der Rosskastanien. Die aus dem Innern Asiens stammende Roßkastanie, wird bei uns vorwiegend wegen ihres schnellen Wachstums und ihres dichten, früh erscheinenden Laubwerkes als Luxusbaum gepflanzt. Den Wert ihrer Früchte unterschätzend, bleiben dieselben meist achtlos liegen, oder werden von den Kindern als Spielzeug benutzt. In neuerer Zeit hat man aber den Wert der Kastanien erkannt; ein Bruchteil wird gesammelt und zur Fütterung des Wildes während des Winters verwendet.

Frage-Ecke.

Antworten.

1. Dem siedenden Wasser, in welchem ich Rosenkohl oder andere **Kohlarten** aufkoche, lege ich immer ein Stück altbackenes Brot bei und lasse es einige Minuten mitkochen. Nachher hebe ich es sorgfältig heraus. Es ist dies ein einfaches Mittel, um diesen Gemüsen den bitteren Geschmack zu nehmen. Eine Abonnentin.

1. Wahrscheinlich kochen Sie den **Rosenkohl** zu lange, daher sein „starker" Geruch. Man soll die Röschen nur einmal in siedendem Salzwasser aufkochen, dem eine Prise Natron beigegeben worden ist, schwenkt dann rasch mit kaltem Wasser ab, läßt gut abtropfen und gibt das Gemüse in steigende Butter. Dann stäubt man etwas Mehl darüber, gibt Muskatnuß und die nötige Fleischbrühe dazu. So zubereitet, wird der Kohl immer gut. Möglicherweise nehmen Sie zum Weichsieden auch zu wenig Wasser. Lisa.

2. Machen Sie es, wie eine liebe Bekannte von mir, die die Adressen von **Neujahrsansichtskarten** mit einem hübschen Bildchen beklebt. Als Rand oben und unten werden die farbigen Papierstreifen verwendet, die unsere Couverts und Schreibpapiere zusammenhalten. Auf diese Weise bekommen die Kinder, denen Sie ja ohne Zweifel diese Bilder zum Geschenk machen wollen, etwas hübsches in die Hände. Ich denke, in Krippen und Kinderhorten fänden Sie für solche Gaben dankbare Abnehmer. Aus großen einzelnen Bildern fabriziert jene Unermüdliche auch Zusammensetzspiele 2c. — Wollen Sie extra schöne Karten für sich verwerten, so machen Sie einen Wandschirm oder dergl. daraus, indem Sie die Flächen mit den Karten bekleben und Glasplatten darauf anbringen lassen. Mimmy.

3. Man kann **Gipsfiguren** marmorähnlich machen; das Verfahren ist mir aber nicht bekannt. Dagegen kann ich Ihnen sagen, wie man solche Gegenstände bronziert. Man nimmt zuerst Kupferbronzepulver, verrührt es mit Bernsteinlack und überzieht damit gleichmäßig den Gegenstand. Hierauf nimmt man grünes Bronzepulver, mischt es gleichfalls mit Lack und trägt es in dünner Schicht auf den kupferbronzierten Gegenstand auf. Indem man an entsprechenden Stellen das Rot der Bronze mehr oder weniger durchschimmern läßt, erzielt man schöne Töne, welche den Eindruck alter Bronzestücke vortäuschen. W.

Fragen.

4. Wir werden nächstens umziehen und handelt es sich noch um Anschaffung eines **Gaskochherdes.** Könnte mir nun eine der verehrt. Leserinnen aus eigener Erfahrung sagen, ob ein Gaskochherd mit gedeckter Herdplatte (System Eisinger) oder ein solcher mit offener Platte, wie sie von der Schweiz. Gasapparatengesellschaft geliefert werden, sparsamer und praktischer ist. Wir sind nur eine kleine Familie, 2 Erwachsene und 2 Kinder. Der Kochherd darf um 200 Fr. herum kosten. Für gütige Auskunft wäre ich sehr dankbar.

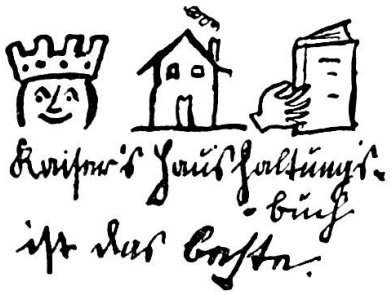
Abonnentin in J.

5. Was gehört zu einem einfachen **Kücheninventar?** Als Altjüngferchen habe ich mit diesen Gegenständen herzlich wenig zu tun, bin also gar nicht au courant. Ich möchte nun aber einer braven Tochter mit der Kücheneinrichtung als Hochzeitsgeschenk eine Freude machen und bitte deshalb um guten Rat. Sie kommt in einfach bürgerliche Verhältnisse. Treue Abonnentin.

6. Ist es wahr, daß die **vegetarische Kost** teurer kommt, als die Fleischkost und daß die verschiedenen Gerichte viel komplizierter herzustellen sind und mehr Aufmerksamkeit erfordern, als die Fleischspeisen? Ich wollte aus Sparsamkeitsrücksichten das Fleisch von unserm Tisch verbannen, da kam meine Freundin mit den eingangs geäußerten Bedenken. Es müssen sich aber unzählige Leute ohne Fleisch behelfen! Wie leben denn die? Sie selber und ihre Kinder würden sich doch auch satt essen. Es handelt sich bei mir natürlich nicht etwa ausschließlich um Pflanzenkost. Eier, Milch 2c. 2c. möchte ich natürlich, wo nötig, verwenden. Ich wäre für genauen Aufschluß sehr dankbar, event. für Angabe eines Speisezettels.

Sparsame Hausfrau.

7. Wie bereitet man **Rindfleisch** als Beigabe zu Gemüsen, auch Braten? — Wie bereitet man **Kalbfleisch** vor allem auch für Krankenkost? In beiden Fällen wird Wert darauf gelegt, daß dem Fleische die volle Nährkraft erhalten und daß es schmackhaft, weich und leicht verdaulich durch die Zubereitung werde. Frau G.



Preis Fr. 1.30 – Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co • BERN

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

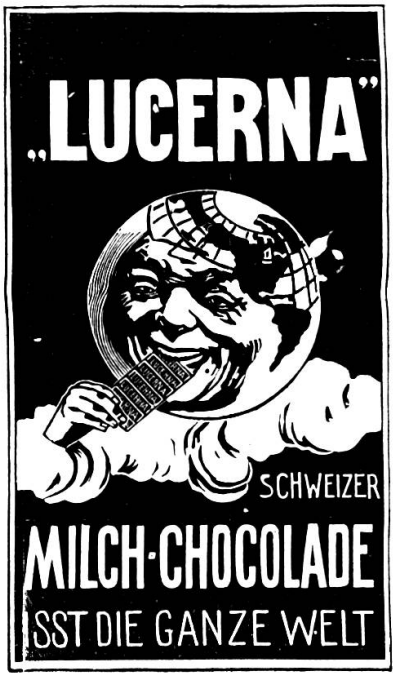
ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr

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

Alleinverkauf für die Schweiz:

Ernst Walcker & Cie., Zürich.



Unsern Lesern

machen wir die Mitteilung, daß Herr **J. Urech,** Buchdrucker in Brunegg bei Lenzburg laut uns eingesandten Prospekten mit zahlreichen Zeugnissen und Dankschreiben von den Herren **Bäckern, Müllern, Gasthofbesitzern, Käsern etc.** aus allen Gegenden des Schweizerlandes ein sicher wirkendes **Mittel zur Vertilgung der so lästigen Schwabenkäfer (cafards) und Wanzen (punaises) verkauft.**

Herr Urech hat uns eine große Anzahl Zeugnisse und Dankschreiben, von achtungswerten Personen und Firmen ausgestellt, vorgewiesen, die bestätigen, daß das Mittel diesen Zweck aufs beste erfüllt.