

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **16 (1909)**

Heft 3

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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

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

N. 3.

XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 30. Januar 1909.

Wer Glück im Hause hat,
Hat außerm Hause Lust;
Wohl ist dir's in der Welt,
Wenn wohl in deiner Brust.



Ein Wort zur Erziehung unserer Töchter.

(Nachdruck verboten.)

Für die Ausbildung des männlichen Geschlechts ist seit alter Zeit unendlich viel getan worden, wir brauchen nur an die jährlichen Ausgaben zu denken für Hochschulen, Technikum und Bildungsstätten für alle möglichen Berufsarten. Für die Ausbildung der Mädchen jedoch hat man bis vor kurzer Zeit wenig geopfert. Allerdings mangelte es von jeher nicht an Pensionen, wo junge Töchter sich allerschönste Künste aneignen können, aber für die Ausbildung im schönsten Berufe des Weibes, demjenigen der Hausfrau und Mutter, wird trotz den seit Jahren bestehenden Haushaltungsschulen etc. immer noch viel zu wenig getan.

Es lohnt sich gewiß der Mühe, den Ursachen dieser Erscheinung nachzuforschen. Sehr oft ist es der Vater, der die Töchter

mit ihrem Streben nach weiterer Ausbildung hintansetzt. Das Gebiet der hauswirtschaftlichen Tätigkeit liegt ihm fern oder er hat kein Verständnis für die Küche und so denkt er in erster Linie oft ausschließlich an die berufliche Ausbildung seines Sohnes.

Die Mütter sind für die hauswirtschaftliche Ausbildung leichter zu haben. Die richtigste Stätte für die Ausbildung unserer Mädchen ist denn auch unter normalen Verhältnissen das Elternhaus. Schon Pestalozzi fand das beste Erziehungsmittel im Familienleben und zwar hauptsächlich in der gemeinsamen Familienarbeit. Diese Gemeinsamkeit der Arbeit in der Familie ist eine der sichersten Grundlagen zur Entwicklung der persönlichsten Verhältnisse und darum also eine der besten Garantien für die Erweiterung der in den persönlichen Verhältnissen lebenden Gemütskräfte. Eine Hauptsache bei der Erziehung der Mädchen ist die Ausbildung des Geistes, ihn immer so auf das Gute, Edle und Schöne zu lenken, daß die vielen unnützen Gedanken durch bessere verdrängt werden. Zur zweckentsprechenden Führung eines Haushaltes ge-

hören vor allem Kenntnisse der Naturprozesse, sowohl derjenigen, die außerhalb, wie auch derjenigen, die innerhalb des menschlichen Körpers vor sich gehen. Die gebildete Frau sollte daher, wenigstens im allgemeinen von den Fortschritten der Menschheit in Kunst und Wissenschaft, Erfindungen und Entdeckungen unterrichtet sein.

Ein großer Teil dieser Kenntnisse bildet geradezu die Grundlage für eine rationelle Hauswirtschaft, z. B. für die Küche. Der Ausbildung im Hauswesen sollten die Töchter jeden Standes teilhaftig werden. Alle sollten wissen, wie jede vorkommende Hausarbeit gemacht wird und was sie von ihren Dienstboten fordern dürfen. Wie oft hört man die Klage von jungen Frauen, daß sie gerne selber in der Haushaltung tätig sein möchten und es doch nicht recht verständen. Diese Unwissenheit trägt viel zur gegenwärtigen Dienstbotennot bei. Eine solche Frau ist ja gezwungen, alles dem Mädchen zu überlassen, weil sie nichts vom Kochen und Haushalten versteht und sich doch keine Blöße geben darf. Aber bald entdecken die Mädchen, wie es um das Können der Hausfrau steht und richten ihr Benehmen danach!

Solchen Übelständen würde von vorne herein entgegengetreten, wenn die Mütter ihre Töchter mehr zur Hauswirtschaft anhielten, ihnen die nötigen Handgriffe erklärten und sie mit etwas mehr Geduld bei jeglicher Arbeit mithelfen ließen.

Unsere Großmütter waren der gegenwärtigen Generation in der häuslichen Regierungskunst insofern überlegen, als sie weitgehende Einsicht und Fertigkeit in den Dingen besaßen, zu denen sie andere anleiten mußten.

Oft ist eine falsche Liebe der Mütter schuld an den mangelhaften Kenntnissen der Töchter. Wie viele Mütter gibt es doch, die sich in der eigenen Haushaltung tüchtig abmühen und oft Hilfe nötig hätten, aber die Tochter darf nicht helfen, „die soll es einmal besser haben“. Welche Kurzsichtigkeit! Ihr Mütter leitet eure Töchter zuerst an, alle und jede Arbeit

in der Häuslichkeit selbst zu besorgen! Dann werden sie die Hausarbeit richtig beurteilen lernen und im Notfalle im eigenen Haushalt selber überall Hand anlegen können. Fehlt es aber der Mutter an Zeit, am eigenen Können oder an der Lehrbegabung, so veräume sie nie, die Töchter womöglich eine gute Haushaltungsschule besuchen zu lassen oder ihrem Unterricht einen solchen Abschluß zu geben.

Ein junges Mädchen, das in dieser Weise hauswirtschaftlich erzogen wird, braucht deshalb die Musik und andere schöne Künste nicht zu vernachlässigen, nur sollte die Kunst, Küche und Haushalt gut zu regieren, wichtiger sein als die Salonkünste. Eine nach solchen Grundsätzen erzogene Tochter wird gewiß auch eine tüchtige Hausfrau, eine sorgfältige Erzieherin und eine beglückende Lebensgefährtin ihres Mannes werden.

B. M.



Das Krankenzimmer. *)

Daß ein Krankenzimmer allen Forderungen einer gesunden Wohnung entsprechen muß, bedarf wohl keiner weiteren Ausführung.

Hat man die Wahl, so soll die Krankenstube nicht in einem ununterkellerten Parterre liegen, weil ebenerdige Räume wegen ihrer Röhle, Dürsterheit, Feuchtigkeit und Bodenerschütterung selten günstige Verhältnisse bieten. Wo Unterkellern und Ventilation dieser Räume bei Asphaltisolierschicht besteht, bessern sich die Verhältnisse. Nicht minder ist das Parterre deshalb ungünstiger als andere Räume, weil in ersteres zunächst jene Bodengase eintreten, welche sich im Baugrund ansammeln und in das im Sommer durch die Sonne, im Winter durch die Ofen mehr erwärmte, wie ein Schröpfkopf darüber stehende und wirkende Haus aufgesogen werden. Diese Bodengase, wenn

*) Aus „Die häusliche Krankenpflege“ von Dr. med. A. Kühner. — Grethleins Prakt. Hausbibliothek Nr. 26. Mf. 1. —

ste aus zerfetztem oder anderweitig infiziertem, verseuchtem Grundwasser hervorgehen, können auch direkt Krankheitserreger übertragen.

Unerläßliche Erfordernisse eines Krankenzimmers sind Sonnenlicht und reine Luft. Versuche haben ergeben, daß krankheits-erregende Bakterien in ihrer Entwicklung stark gehemmt, selbst vernichtet werden durch den Einfluß des Sonnenlichts. Nicht allein im Lüften, sondern insbesondere im Sonnen der Betten und Kleidungsstücke und, nach Befinden, des Kranken selbst, liegt eine wertvolle Beihilfe der Pflege.

Reine Luft ist nicht nur eine hauptsächlichliche Bedingung für die Genesung, sondern bei manchen Krankheiten geradezu das wichtigste Heilmittel. Luft, die riecht, ist schon verdorben. Der Gebrauch, übelriechende Zimmerluft durch Räucherungen zu verbessern oder durch diese die Lusterneuerung ersetzen zu wollen, beruht auf einem Irrtum. Schlechte Luft kann nur durch reine ersetzt werden. Lüften, die Ventilation des Krankenzimmers, ist um so unerläßlicher, als namentlich fieberhafte Kranke durch Hautausdünstung und Ausatmung die Luft weit rascher verderben, als Gesunde.

Hat man neben dem Krankenzimmer noch einen zweiten Wohnraum, so kann durch dessen zeitweise geöffnete Verbindungstür die Lusterneuerung in schonendster Weise stattfinden. Fast überall, selbst in alten Häusern, trifft man zu diesem Zweck besondere Vorrichtungen, man muß sie nur benutzen. Eine der wirksamsten Anwendungsförmern der Ventilation ist das drehbare Oberfenster oder das Herausheben des Fensterflügels und für denselben das Anheften eines Stückes ungefärbter Gaze. Öffnet man in ganzer Breite das Fenster, so muß im Winter gleichzeitig die Heizung verstärkt und der Kranke nach Befinden gut zugedeckt werden. Schon Miß Nightingale sagt: „Der Kranke erkältet sich im Bett nicht.“

Auch die Ofenheizung ist ein sehr gutes Mittel zur ausgiebigen Erneuerung der Luft, wenn solche, wie dies auf dem Lande

häufig geschieht, durch Dungstätten, die dicht vor dem Fenster liegen, sowie in den Städten durch die Industrie, Fabrik-Anlagen u. s. w. verunreinigt wird. Bei der Rachelofenheizung wird während der Verbrennung eine sehr beträchtliche Menge verdorbener Zimmerluft durch den Luftzug in den Ofen förmlich eingesogen. Die verdorbene Luft wird durch frische ersetzt, welche durch Fenster- und Türrißen, selbst durch das Mauerwerk eintritt. Im Krankenzimmer soll deshalb die Ofentür nicht ganz geschlossen werden. Die Leistung der Ofenheizung für die Beseitigung verdorbener Luft ist eine so beträchtliche, daß sogar in herbstillcher, kühler Jahreszeit, wenn tagelang trübes Wetter bestand und im Krankenzimmer ein etwas dumpfer Geruch sich bemerkbar macht, diesen ein mäßiges Ofenfeuer sofort beseitigt. Weniger als Rachelöfen empfehlen sich eiserne Etagen-, Rannonen-, mehr noch Füllöfen. Ofenschirme sind hier unentbehrlich.

Die Beleuchtung richtet sich nach den gegebenen Verhältnissen.

Durch Lüftung, Heizung, Beleuchtung wird auch die Temperatur im Krankenzimmer geregelt. Sie betrage 12—15° R. = 15—20° C.; bei fiebernden Kranken etwas weniger, für blutarme, frostige etwas mehr.

Staub und Schmutz sind dem Krankenzimmer ferne zu halten. Der Staub reizt die Luftwege und wird für diese durch Bakterien gefährlich. Der Fußboden soll daher nicht gefegt, sondern mit feuchten Tüchern aufgenommen und der Schmutz dem rechten Bestimmungsort zugeführt werden.

Man Sorge für Bedeckung des Fußbodens mit weichem, schalldämpfendem Linoleum, ruhige Lage des Hauses und speziell der Krankenstube, abgelegen von frequenten Verkehrsstraßen, Eisenbahnen, elektrischen und Pferdebahnen, für tunlichste Fernhaltung starker Geräusche oder Störung durch Menschen, Tiere, sowie von musikalischen, noch mehr unmusikalischen Leistungen, Erschütterung des Fußbodens, quiettschenden, knarrenden Türen &c. Über-

hauptsächlich suche man alles, was den Kranken erregen kann, dem Zimmer ferne zu halten. Eine selbst leise tickende, für den Gesunden kaum vernehmbare Uhr wird für einen Kranken oft eine Qual; ein Spiegel, der seinem Bette gegenüberhängt und ihn nicht nur sein eigenes Bild sehen läßt, sondern auch das, was im Zimmer vorgeht, erregt seine Phantasie und steigert dadurch möglicherweise das Fieber; aufregende Bilder an den Wänden vertauscht man mit friedlichen, heiteren, weil durch diese der Kranke oftmals von seinen Leiden abgelenkt, dadurch verhindert wird, über seine Krankheit nachzugrübeln und desto eher Aussicht auf Genesung hat. Aus ähnlichen Gründen sei man sehr vorsichtig mit der Auswahl der Lektüre, medizinische gestatte man nicht; sowie ein einziges unbedachtes Wort unermesslichen Schaden anrichten kann, ebenso verhält es sich auch mit dem geschriebenen und gedruckten Verkehr.



Entfeuchtete Nahrungsmittel.

Die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiete der Volksernährung hat ergeben, daß die vegetarischen Nährprodukte erst dann vollkommen weich und verdaulich für den Organismus werden, wenn auch das letzte Atom der innewohnenden Feuchtigkeit siedend gemacht wird. Man kam deshalb zu dem Schlusse, daß die Kochzeit dieser Produkte um $\frac{3}{4}$ oder $\frac{4}{5}$ reduziert werden könne, wenn es gelingen würde, ihnen diese Feuchtigkeit vor dem Kochen zu entziehen. Dieses Problem der Entfeuchtung unserer Cerealien hat die Firma Witschi A.-G. in Zürich in glücklicher Weise gelöst und sie ist in der Lage, durch zahlreiche Zeugnisse von Behörden, Anstaltsleitern und Privatpersonen die gesundheitliche und volkswirtschaftliche Bedeutung ihrer Erfindung klarzulegen!

Nach dem alten Mahlverfahren war eine vollkommene Trennung der Holzfaserhüllen von den nährenden Kernschichten nicht möglich, weil nach dem Zusammen-

mahlen der Kerne alle fieberhaltigen Stoffe derselben im Beuteltuch blieben; so enthält das Weißmehl bedeutend weniger Eiweiß als das Korn, aus dem das Mehl bereitet wurde und gar keine Nährsalze. Beim Entfeuchtungsverfahren werden nun diese nährenden Bestandteile dem menschlichen Organismus erhalten.

Es ist erwiesen, daß die Witschi-Produkte in viel kürzerer Zeit weich und schmackhaft gekocht werden können als nicht entfeuchtete oder Kunstprodukte ($\frac{2}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ bei Gas, Petrol, und $\frac{3}{4}$ — $\frac{4}{5}$ bei Elektrizität), was eine bedeutende Ersparnis an Brennmaterial bedeutet. Die Ergiebigkeit ist um $\frac{1}{4}$ größer; man bedarf also um so viel weniger Produkte zur Erzielung der benötigten Speisemasse. Die Möglichkeit ist geboten, Suppen ohne Fettbeigabe, Mehlspeisen nur aus Magermilch herzustellen. Bei den Backmehlen ist eine größere Wasseraufnahme um $\frac{1}{3}$ möglich; daraus ergibt sich eine größere Brot- und Speisemasse. Das nämliche Mehl, das vor der Entfeuchtung nur 14 % Protein enthält, weist nachher 19—20 % auf.

Der große Vorteil der Entfeuchtung besteht darin, daß sich nun alle weniger bemittelten Volksklassen rationell ernähren können, indem die Zubereitung der nach Nährgehalt und Verdaulichkeit billigsten Produkte nicht mehr Zeit und Brennmaterial bedürfen, als Kunst-Produkte gleicher Gattung. — Wo Fleischnahrung nicht möglich ist, ist mit weniger Auslagen als bisher eine bessere Ernährung gewährleistet.

Sehr gute Dienste leisten die Witschi-Produkte, wie schon erwähnt, aber auch bei der Massenspeisung (Schulsuppen, in Ferienkolonien, auf Schülerwanderungen, beim Militär, in Anstalten, Spitälern etc.). Für die gegenwärtige Jahreszeit kommen wohl in erster Linie die Schülersuppen etc. und Suppenanstalten für Erwachsene in Betracht.

Allen Frauenkomitees, welche mit diesen Institutionen zu tun haben, möchten wir hiermit zur Kenntnis bringen, daß in den letzten Wochen von verschiedenen amt-

lichen Stellen mit den neuen entfeuchteten Suppenprodukten und diesbezügl. Kochverfahren Proben vorgenommen worden sind. Überall wurde konstatiert, daß für 4 Rappen der Liter, Feuerung und Einlage inbegriffen, schwachhafte, nährnde Suppe hergestellt werden kann. Wo die Koch-Lokalitäten äußerst ungünstig sind, wird auch mit fahrbaren Suppenküchen, wie sie beim Militär gebräuchlich sind, mit diesen Produkten zu genanntem Preise gekocht werden können.

Den Frauenvereinen möchten wir deshalb empfehlen, die entfeuchteten Suppenprodukte zu erproben und ihre Vorteile weiteren Kreisen zugänglich zu machen.



● Haushalt. ●



Seifenreste, die beim Zerbrechen der Toilettenstife entstehen und nicht mehr gut zu handhaben sind, sammelt man in einem kleinen, weißen Mullsäckchen, das man zunäht. Zum Waschen der Hände kann dieses noch gute Dienste tun.

Auch zerrissene Schwämme und Schwammstückchen näht man in ein aus dünnem Baumwollstoff gefertigtes Säckchen. Man braucht dieses dann zum Reinigen der Fenster oder des Waschtisches und dergleichen.

Die Reste von Stearinkerzen kann man beim Glätten gebrauchen. Man schabt sie mit dem Messer fein und streut die Masse zwischen einen weißen, mehrmals zusammengefalteten Rattunlappen. Fährt man dann mit dem Glätteisen darüber, so schmilzt das Stearin und tränkt das Tuch. So oft nun das Eisen unten durch Stärke raub wird oder durch irgend etwas schmutzig wurde, so fährt man damit einige Male über den Stearinlappen. Das Glätten geht dann wieder besser von statten. — Von Zeit zu Zeit erneuert man natürlich das Tuch. N. N.

Angetrocknete Oelfarbenflecke müssen mit Schmirgelleise eingerieben, 24 Stunden, auch noch länger, stehen, dann mit Lauge und Sand geschwemmt werden. Hilft das nicht mit einem Male, so ist das Verfahren zu wiederholen.

Bohnenwasser als fleckmittel. Man kocht dünne, weiße Bohnen, ohne zu salzen, im Wasser. Ist die Brühe abgekühlt, so weicht man die beschädigten Stoffe oder nur die Flecke darin ein und reibt sie ohne Seife aus.



Küche.



Kochrezepte.

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

Lauchsuppe. 250 Gr. Lauch, 50 Gr. gehörtes, getriebenes Brot, 2 Eier, 70 Gr. Fett, Salz, 2 1/2 Liter Wasser. — Der feinst geschnittene Lauch wird mit dem Brot im heißen Fett gebraten, dem siedenden Wasser beigegeben, gesalzen und etwa 1/4 Stunde gekocht. Dann nimmt man die Suppe vom Feuer, gibt die mit Wasser gut zerquirlten Eier hinein und serviert sie.

Geräucherter Schinken. Der Schinken muß, wenn zu sehr gesalzen, einige Stunden, oder über Nacht in Wasser gelegt werden, dadurch verliert das Fleisch aber viel Nährwert. Deshalb ist, wenn der Salzgehalt es gestattet, der Schinken nur in heißem Wasser gut zu waschen, dann in heißes, ungesalzenes Wasser mit beliebigem Gewürz auf Feuer zu setzen. Es können beigegeben werden: Gelbrübe, Sellerie, Petersilie, Lorbeer, Zitronenschelbchen, Basilikum, Thymian, Majoran. Der Schinken wird gut gedeckt auf kleinem Feuer 3—4 Stunden gekocht und zum Kalt servieren in der Brühe erkalten gelassen. Wenn er kalt verbraucht wird, so bleibt die Schwarte, um das Austrocknen zu verhüten und wird nur, wenn eine Porzion zurecht geschnitten wird, entfernt. Soll der Schinken warm verwendet werden, so wird die Schwarte abgezogen und der vorstehende Knochen mit einer Papiermanschette umwickelt. Der Schinken wird quer durch die Faser in feine Tranchen zerlegt. Der Anschnitt an einem aufzubewahrenden Stück wird mit eingefettetem Papier bedeckt.

„Illustrierte Reformküche“.

Fünf-Minutenfleisch. Zeit 10 Minuten, 1 Kilo Schweinsfilet, 50 Gr. Fett, 30 Gr. Speck, 2 Dezilliter Fleischbrühe, 1 Dezilliter Wein, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer. — Das Fleisch wird in dünne Schnitzel geschnitten (wie für geschnebelte Leber), der würflig geschnittene Speck und die Zwiebeln in dem heißen Fett ausgebraten, das Fleisch mit dem darüber gestreuten Mehl hinein gegeben und geröstet, dann die Flüssigkeit und Salz und Pfeffer dazu gegeben und 5 Minuten aufgekocht.

Aus „Gritli in der Küche“.

Aspik zum Garnieren von Hummer-Mayonnaise, kaltem Aufschnitt, russischem Salat etc. Bereitungszeit 20 Minuten. Zutaten: 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 1/2 Liter Wasser, 1/8 Liter feinsten Gewürzessig, 6—8 Gramm Salz, 18 Gr. Gelatine. — Man kocht Liebigs Fleischextrakt, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner mit dem Salz in 1/2 Liter Wasser einige Minuten ab, nimmt das Ganze vom Feuer und fügt den Essig hinzu. Man läßt nach etwa 5 Minuten darin unter be-

ständigem Umrühren 18 Gr. feinste weiße oder rote Gelatine und gibt alles durch ein Haarsieb. Nach dem E. kalten läßt sich das vollständig klare Asp. k beliebig in Formen gegossen oder geschnitten verwenden.

Eiernudeln. Zeit 2—3 Stunden. Teig: 500 Gr. Mehl, 4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Salz. Sud: 2 Liter Wasser, Salz, 80 Gr. Bräseln, 80 Gr. Butter. — Auf dem Wirkbrett wird das Mehl aufgeschüttet, Eier, Wasser und das Salz in einer Tasse gut gerührt, in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht und die Flüssigkeit hineingeschüttet und zu einem elastischen Teig gewirkt, dann so dünn als möglich ausgemallt (ein guter Nudelteig soll durchscheinend sein). Nun läßt man ihn etwas antrocknen, rollt leicht zusammen und schneidet mit scharfem Messer von der Rolle feine Nudeln ab, die man zum trocknen, wenn möglich, über ein reines Tuch aufhängt. Die obige Quantität reicht für 2—3 Portionen für je 5—6 Personen. Die sofort zu verwendenden Nudeln werden in reichlich siedendem Salzwasser in 10 Minuten weich gekocht, abgetropft und mit einer Nudelschneidemaschine abgeseigt. Die gänzlich getrockneten Nudeln können in einer Blechbüchse lange Zeit aufbewahrt werden.

Aus „Grill in der Küche“.

Gebackener Wirsing mit Käse. 1 Kilo Wirsing, 150 Gr. Käse, 8 Deziliter Rahm, 50 Gr. Fett, Salz, 2 Liter Wasser. — Der gepuzte Wirsing wird mit Wasser und Salz 20 Minuten gekocht, abgeseigt und ein wenig zerschnitten in eine mit dem Fett ausgestrichene Backschüssel gelegt. (Das Wasser benützt man zu Suppe oder an Karioffeln.) Der fein geriebene Käse wird mit dem Rahm zerquirlt und über den Wirsing gegossen, den man im heißen Ofen $\frac{1}{4}$ Stunden backen läßt und dann im Badegewürz serviert.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Fastnacktküchlein. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Mehl, 10 Gr. Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 8 Deziliter Milch, 80 Gr. Butter, Backfett. — Das gewärmte Mehl, das Salz und Backpulver werden gemischt und dann mit der lauwarmen Milch, in der die Butter aufgelöst worden ist, zu einem elastischen luftigen Teig gewirkt. Dann auswollen, in 10 C.m. große Vierecke schneiden und in rauchheißem schwimmendem Fett backen. Mit Zucker bestreuen.

Eierküchlein (Öhrli). Zeit 2 Stunden. 700 Gramm feines Mehl, 8 Eier, 1 Deziliter Rahm oder statt dessen 50 Gr. frische Butter, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gr. Staubzucker, Backfett. — Die Eier und der Rahm werden zusammen schaumig gerührt, dann das Mehl darunter gewirkt, das feine Salz dazugegeben und auf dem Wirkbrett ein zarter luftiger Teig daraus gearbeitet. Ganz dünn auswollen, mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus schneiden, in der Hand noch ausziehen bis die Teigstücke fast durchsichtig werden. Sind zwei Personen mit der Arbeit beschäftigt, kann man gleich mit dem Backen be-

ginnen, andernfalls empfiehlt es sich, die Küchlein auf einen großen, mit reinem, mehlbestäubten Tuch belegten Tisch aufzulegen und nachher zu backen. Das Fett muß vor dem Einlegen rauchheiß geworden sein. Mit Zucker bestreuen. Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Aus „Grill in der Küche“.

Marseillertorte, ungebaken. 200 Gr. Mehl, 2 Eigelb, 1 Ei, 450 Gr. Zucker, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Mandeln, 2 Deziliter Fruchtstift, 1 Messerspitze Zimt, ebensoviel Kardamom und Nelkenpulver, 1 Zitrone, Backbutter. — Man bereitet einen Rollteig, indem man 50 Gr. Zucker, 50 Gr. weiche Butter, Eigelb und 1 Ei rüchtig glatt rührt, nach und nach das Mehl dazu mischt, bis alles hineingeknetet ist. Dieser Teig wird ausgerollt, in kleine Vierecke gerädelt, welche in viel heißer Backbutter schwimmend gelb gebacken werden. Sie nehmen etwa 100 Gr. Backbutter in sich auf. Mit dem ungezuckerten Fruchtstift (auch Zitronensaft) kocht man den Zucker auf, bis er vollständig gelöst ist, gibt die geriebenen Mandeln, den Zimt, Kardamom, Nelken und das Abgeriebene der Zitronenschale und zuletzt die gebackenen Teigwürfelchen dazu. Man nimmt die Pfanne vom Feuer, mischt alles gut durcheinander und füllt die Masse in eine niedere mit Wachs oder Butter ausgestrichene glatte Porzellanform. Nach völligem E. kalten wird die Torte gestürzt. Sollte sie an der Form kleben, so stellt man sie einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie sodann.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

* Kinderpflege und -Erziehung. *

Beim Schlittschuhlaufen klagen die Kinder oft über Schmerzen im Fußgelenk, und man sieht, wie sie fortwährend nach innen und außen mit dem Fuße „umknacken“, sodaß das Oberleder des Schuhs fast die Gesäßfläche reißt. Es ist klar, daß bei ungelübten Läufern durch das Stehen auf den schmalen Stahlsohlen der Fußknöchel sehr belastet wird, der ganze Körper balanciert ja gleichsam auf dem Fußgelenk. Sehr gute Dienste tut hier ein Verband unter dem Strumpf. Man legt eine dünne Mullbinde kreuzweise um Fuß und Bein in der Knöchelgegend. Dicht an der Ferse vorbei führt man die Binde mehrmals über Knöchel und Fußsohle. Hauptbedingung ist auch ein feststehender Schuh; ist er zu weit, dann zieht ihn das Gewicht der Schlittschuhe zu sehr nach unten. Am besten eignen sich Schnürstiefel. Bei schwachem Fußgelenk empfiehlt es sich auch, es allabendlich mit Franzbranntwein einzureiben. R. R.

* Tierzucht. *

Im Winter nehme man für Zughunde eine trockene warme Decke zum Überbreiten und je nach der trockenen oder feuchten Witterung zum unter-

legen einen alten Teppich oder Kissenbedeckel mit, um in den Ruhepausen das Tier warm zu erhalten. Gleich allen anderen viel im Freien sich bewegendem Arbeitstieren, haben auch die Quabunde im Winter zu ihrer Ernährung mehr Futter nötig als im Sommer. Ein Napf voll warmen, wohlgeschmeckenden Futters, bestehend aus Tischabfällen mit Hundekuchen oder Maismehl vermengt, muß dem Quabunde täglich zweimal gereicht werden. Lauwarmes Trinkwasser ist nicht zu vergessen.



Antworten.

121. Wenden Sie sich wegen eines probaten Mittels gegen das Blasenleiden an Frau Göppel zum „Rheinfels“, Winterthur, die Ihnen gerne Auskunft geben wird.
Frau G. Sp.

3. Nickel- und Silbergeschirr putzt man mit bestem Erfolg mit englischer Silberseife, in Droguerien erhältlich. Da nachher gespült wird, ist diese Reinigungsart viel arbeitsreicher für Eßgeschirre, als diejenige mit Bismutpulver, das meist das Metall angreift. Auch Soda soll vermieden werden.
E. G. in L.

3. Nickelgeschirr putzt man am besten mit warmem Seifenwasser, dann nachspülen mit reinem Wasser und mit einem ganz weichen Tuch gut abreiben.
F. G. L.

4. Ist es nicht möglich, daß der Knabe tagsüber zu kalt hat? Ziehen Sie ihm recht warme Unterkleider an und sorgen Sie, daß er nicht auf dem kalten Fußboden herumkriecht. Es kann ja auch oft Unachtsamkeit schuld sein, viel eher aber kalte Füße und zu leichte Kleidung.
F. G. L.

4. Wenn nicht die zu wenig warme Kleidung, im Winter zum draußern sein Holzschuhe, die Schuld an dem mißlichen Uebel trägt, dann ist vielleicht auch der Schnitt der Höschen schuld, zu eng, so daß sie zu fest anliegen. Da wird oft gefehlt.
G.

5. Mit Zehle's Spartopf kochte ich schon länger und kann ich ihn als sehr gut und billig warm empfehlen. Dort, wo sog. Schnellküche gemacht wird, findet der Topf weniger Verwendung, als dort, wo viel Suppen und Gemüse, überhaupt Gerichte zubereitet werden, die einer längeren Kochzeit bedürfen. Der Gasverbrauch ist minim, zwei bis drei Gerichte werden auf einer kleinen Gasflamme gekocht und dazu noch ca. 10 Liter Wasser zum Abwaschen erhitzt. Der Spartopfer wird namentlich dort als Helfer und Sparer an Zeit, Gas und Arbeit geschätzt werden, wo die Hausfrau selber kocht.
G.

6. Sehr oft ist der feuchte Keller am Fäulen der Äpfel schuld. Haltbare Sorten sollten, wenn sie sorgfältig und bei trockener Witterung vom Baume gepflückt worden sind, in gutem, trockenen Keller bis im Frühling aufbewahrt werden können, ohne daß sie faulen. Gewiß haben Sie einen

feuchten Keller. In diesem Falle sollten Sie von Zeit zu Zeit bei trockener Witterung, am besten über Mittag, den Keller gehörig auslüften. Wir haben immer Äpfel bis im Spätfrühling. Es kommt natürlich vor, daß hier und da ein angefechter darunter gefunden wird. Auch wird das Obst bei nassen Jahrgängen nicht so haltbar sein, wie in trockenen.
J. M.

7. Um Klaviertasten lange weiß zu erhalten, empfiehlt sich, die Tasten nach dem Spielen mit Spiritus abzureiben und sie von Zeit zu Zeit mit Knochenpulver und Baumöl zu putzen. Es wird lehreress. nachdem es eine zeitlang einwirken konnte, mit einem wollenen Tuch gut abgerieben.
Eiff.

8. Nehmen Sie Mehl oder Krüsch, das Sie warm machen und die beschmutzten Stellen gut damit einreiben. Zuletzt schütteln Sie den Pelz gründlich aus! Das Seidenfutter läßt sich inwendig mit Wasser und Salmiakgeist vom anhaftenden Schmutz befreien.
Mummy.

9. Wo die runden Gasbacköfen erhältlich sind, weiß ich nicht, dagegen kann ich Ihnen den Gasbackofen „Eristor“ aus eigener Erfahrung bestens empfehlen. Der Apparat arbeitet ausgezeichnet bei gleichmäßiger Ober- wie Unterhitze. In einer Stunde — bei vorheißem 20 Minuten langem Vorheizen des leeren Backofens — ist ein Gugelhopfer oder Kuchen fertig gebacken; er wird dabei oben so hübsch gelbbraun wie unten. Ich hatte früher zwei Mal andere Systeme probiert, keines aber entsprach meinen Erwartungen wie der oben erwähnte Backofen. Ich bezog ihn durch Ch. Rayroux, Rotwandstraße 38, Zürich III, zum Preise von 17 Fr. Der Apparat ist mit einer Backsteinplatte versehen, die das Anbrennen total verhindert, und besitzt, wie oben erwähnt, Leitung der Gashitze nach oben und den Seiten.
E. G.

9. Seit ca. 1½ Jahren bin ich im Besitze solcher eines runden Gasbackofens und bin sehr zufrieden damit. Ich bezog solchen durch Fr. Geylin, Gerechtigkeitsgasse 9, Zürich. Die mittlere, empfehlerzwerte Nummer kostete mit Porto Fr. 11. 35, dazu kommen noch zwei passende runde Backbleche à Fr. 1. 40, die man extra kauft. Ich backe Loth, Gugelhopfer, Wähen, alles mögliche darin, ohne das Anbrennen fürchten zu müssen wie bei den andern Gasbacköfen. Im Falle Sie sich einen solchen anschaffen, bin ich recht gerne bereit, Ihnen noch einige Ratschläge betr. Gasersparnis mitzuteilen. Meine Adresse liegt bei der Redaktion.

10. Um die Kastanien weich und braun zu machen, wird die äußere Schale entfernt. Man legt sie mit kochendem Wasser über's Feuer, daß sie damit bedeckt sind. Wenn sie weich sind, so soll das Wasser bereits eingekocht sein. Dann werden sie geschält, durch die Maschine getrieben oder auch nur, wie z. B. Kartoffelstod, sehr fein zerstampft. Dann wird ein ziemlich dicker Zuckersirup gekocht und die Kastanien noch heiß in der Kasserolle damit vermengt. Viele lieben die gekochten Kastanien ganz. Dann werden sie, nachdem die zweite Schale

entfernt ist, einige Minuten in Zuckerstrup gekocht. Auf alle Fälle werden die Kastanien stets braun, wenn sie mit der Schale gekocht werden. Ich habe beobachtet, daß die großen Maronen viel brauner werden, als die kleinen sog. Kastanien.
Köchin in B.

10. Hier mein Rezept für Kastanien. Zuerst ist ein Schnitt in die Schale zu machen, dann siedet man die Kastanien und nachher häutet man sie ab. Die Kastanien müssen sauber sein; dann sind sie durch die Mandelmühle zu drücken. Unter dessen macht man einen dicken Zuckerstrup, gibt etwas Kirsch dazu und läßt so das Kastanienpüree kochen, aber man rühre, damit nichts ansetzt. Nachher mache man einen Kranz auf flacher Platte mit Höhlung in der Mitte. Jetzt wird wieder ein dicker Strup gemacht mit ziemlich viel Kirchwasser und etwas gebranntem Zucker, man übergießt damit langsam mit einem Löffchen den Kranz. Was herunterfließt nimmt man mit dem Messer wieder auf. Zuletzt wird der Schnee von geschlagenem Rahm darauf gegeben und solcher noch extra in der Crèmeschüssel serviert.

Frau B. in U.

11. Vogelnester brauchen eine besondere Reform, aus zwei Teilen bestehend. Hier das Rezept. Man schneidet rohe Kartoffeln in sehr feine, möglichst lange, strohhalmbide Streifen, schüttele dieselben gut durcheinander und streue sie in den untern Nestsöffel, welcher überall gleichmäßig bedeckt sein muß, so daß die Enden am Rand etwas herausstehen. Dann drücke man den kleinen Söffel darauf, schiebe die Schließen über den Stiel und bade das Ganze in heißem Fett schön h-gelb. Man nehme dann den Söffel heraus, schneide die kleinen Spitzen zwischen den Drähten ab, damit das Nestchen nicht hängen bleibt und löst es aus dem Söffel heraus. Vor dem Servieren wird es mit gestoßenem Salz leicht bestreut.

Frau B. in L.

Fragen.

12. Ich möchte gerne auf Frage Nr. 2 zurückkommen: „Wie sich Zeitschriften selber binden lassen“. Ich habe nämlich ganze Kisten voll alter Jahraänge Zeitschriften, die ich gerne an ärmere Familien verschenken möchte. Sind sie aber nicht eingebunden, so geben die Blätter leicht verloren und der Wert ist dann gering. Jedoch dafür so gegen 50 Fr. auslegen ist mir auch zu viel, deshalb wäre ich für eine ausführliche Anleitung sehr dankbar. Ob sie dann auch nicht so fein aussehen wie vom Buchbinder, wäre in diesem Falle nicht die Hauptsache. Zum voraus herzlichsten Dank von einer treuen Abonnentin.

13. Was soll man mit Email-Bratkasseroles anfangen, bei denen an einzelnen Stellen das Email abgesprungen ist, die sonst aber noch in sehr gutem Zustand sind? Kann man sie mit Email frisch überziehen lassen und wo? Frau F.

14. Wie werden Orangen lange frisch erhalten? Ich habe einen Koco voll aufbewahrt in einem ziemlich kalten Zimmer, wo sie aber doch

nicht gefrieren. Nun sehe ich, daß sie anfangen schlecht zu werden. Wie könnte ich sie am besten verwenden? Braucht man zur Marmelade nur das Innere und hat man keine Verwendung für die Schale? Erbitten eine Antwort. Abonnentin.

15. Meine Blumen wollen im Winter nicht recht gedeihen. Ist, wie man mir sagt, wirklich die Gasbeleuchtung schuld daran?

Hausmütterchen.

Die firma G. Landolt, Samenhandlung in Wallisellen b. Zürich gibt soeben ein reichhaltiges illustriertes Preis-Verzeichnis ihrer landwirtschaftlichen, Gemüse- und Blumenamen, Gartenwerkzeuge zc. für 1909 heraus. Für eine gute, unseren Schweiz, Bodenarten entsprechende Sortenauswahl bürgt die reiche Erfahrung des Geschäftsinhabers, der seit Jahren als Gartenbaulehrer tätig ist. Absolut reelle Bedienung wird zugesichert. Frühzeitige Bestellungen, denen weitgehende Sorgfalt zugewendet werden kann, empfehlen sich. Interessenten erhalten den gut illustrierten Katalog kostenlos.

Ueberschwemmt ist der Markt mit Nachahmungen von Groluchs Heublumenseife. Daher Vorsicht beim Kaufe.



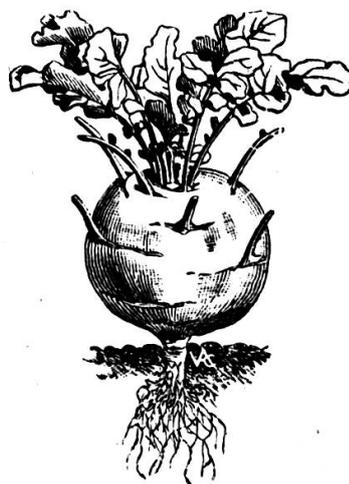
Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. • BERN

Samenhandlung

G. Landolt, Wallisellen bei Zürich.



Zuverlässigste
Bezugsquelle
für

Gemüse-
und Blumen-
sämereien,
Baum- und
Gartenwerk-
zeuge etc.

Preisverzeichnisse
erfolgen auf Verlangen
gratis und franko.