

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 9

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.



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) entgegen.

N. 9. XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 24. April 1909.

Wie stille steht die Zeit, der Augenblick entschwebt,
 Und den du nicht benutzt, den hast du nicht gelebt.



Das Rechnungswesen im Haushalt.

Wie der Kaufmann, um eine Übersicht über den Stand seines Geschäftes zu haben, genötigt ist, eine ordnungsmäßige Buchführung einzurichten, zu der er außerdem gesetzlich verpflichtet ist, so sollte auch die Hausfrau nicht die kleine Mühe scheuen, über ihre Ausgaben, soweit sie den Haushalt betreffen, genau Buch zu führen. Nur dann kann sie beurteilen, wie hoch sich der Etat für die nötigen Ausgaben zu belaufen hat und wie groß der Betrag für die Luxusausgaben veranschlagt werden darf.

In den meisten geregelten Haushaltungen werden die Gesamteinnahmen jedes Monats von vornherein auf die verschiedenen Zwecke verteilt, die als stets wiederkehrende Zahlen im Ausgabenbudget verzeichnet sind. In zwei Kategorien lassen sich die sämtlichen Ausgaben einteilen. Die feststehenden, als da sind: Miete,

Steuern, Lohn, Schulgeld, Zeitungen. Die zweite Abteilung, die den Betrag nach Abzug der feststehenden Abgaben enthält, umfaßt die Ausgaben für das Haushaltsgeld, Garderobe und Neuananschaffungen.

Wenn einmal das erste Haushaltbudget aufgestellt, wenn nach reiflicher Überlegung der Haushalt auf eine bestimmte Norm eingerichtet ist, so hat die Hausfrau, der es obliegt, die Hauswirtschaft sinngemäß, das heißt behaglich und doch praktisch zu leiten, die Ausgaben der zweitgenannten Abteilung in richtiger Balanze zu erhalten.

Die Hausfrau rechnet also ausschließlich mit der Summe, die nach Abzug der feststehenden Ausgaben noch vorhanden ist. Unter keinen Umständen darf sie sich dazu verleiten lassen — unter welchem Vorwande es auch sei — das für Miete, Steuern, Schulgeld oder Lohn hinterlegte Geld für andere Ausgaben anzugreifen! Auch nicht die Entschuldigung: „Es ist ja nur für den Augenblick aus der andern Kasse entliehen, darf hier zur Geltung gelangen.“ „Borgen macht Sorgen“, im Großen wie im Kleinen. Und eine verständige Hausfrau wird jederzeit nur so viel Geld für eine

Ausgabe aufwenden, als sie im Augenblick dafür erübrigen kann.

Es ist an sich gar nicht so leicht, bei den wechselnden Ausgaben das rechte Maß für diese Unterabteilungen zu treffen. Hierbewährt nun die hauswirtschaftliche Buchführung eine wesentliche Erleichterung, da sie es allein ermöglicht, von Zeit zu Zeit die Höhe der verausgabten Summen zu prüfen, zu vergleichen und zu erwägen, wo eine Ersparnis zu machen und bei welchem Gegenstande vielleicht eine Mehrausgabe von Nutzen sein dürfte.

Von vornherein ist jedenfalls anzuraten, daß am Essen nicht gespart werden darf, um dafür wohl mehr Geld für Kleidung zu erübrigen. Im Volksmund kursiert ein gefährliches Rezept, das vielfach zu unrecht angewendet wird: „Auf die Kleidung kann jeder sehen, in den Magen dagegen niemand.“ Das bedeutet eine indirekte Aufforderung, ein jeder solle mehr scheinen, als er sei und zugunsten einer eleganten Garderobe sein Bedürfnis nach guter Kost einschränken. Wie gefahrbringend und gesundheitschädigend eine derartige Methode ist, braucht wohl hier nicht erst erörtert zu werden. Ist doch eine kräftige Ernährung die Grundbedingung für die Gesunderhaltung des Menschen.

„Ja, wie und wo soll man denn da sparen, wenn eine jede Ausgabe notwendig und das Geld knapp ist?“ höre ich die sorgsame Hausfrau fragen. Sparen, im Sinne von entbehren, braucht man in einem gut geregelten Haushalt unter normalen Verhältnissen überhaupt nicht. Das darf sich jede pflichtgetreue Gattin und Mutter gesagt sein lassen. Denn er-

wägen, überlegen, einrichten und vorteilhaft einkaufen, das sind die Grundprinzipien für eine praktische Wirtschaftsführung, bei deren regelrechter Ausübung eben das Notwendige nicht entbehrt zu werden braucht.

Führt die Hausfrau gewissenhaft Buch über jeden Zweig des Hauswesens, so wird es ihr am Schluß des Monats klar vor Augen stehen, wie viel sie verausgabt hat, welche Ausgaben eingeschränkt werden dürfen und welche überhaupt zu vermeiden gewesen wären.

Dabei ist natürlich zu berücksichtigen, daß verschiedene Nahrungsmittel sehr häufig im Preise wechseln, daß heute die Eier billiger, das Gemüse noch teurer als zu anderer Zeit ist. Aber die Preisunterschiede der Rohprodukte, ihr Steigen und Sinken kennt ja jede tüchtige, voranschauende Hausfrau einigermaßen. Darum wird sie stets darauf bedacht sein, die jeweilig preiswerten Gegenstände zu kaufen und nicht gedankenlos alles mögliche zu er-



Campanula Medium (Glockenblume).

stehen, daß der Jahreszeit nicht entspricht und daher sehr teuer ist.

Geradezu als ein bedeutsamer Mahnzettel gegen überflüssige Einkäufe erweist sich ein gut geführtes Haushaltbuch. Steht da zum Beispiel im Monat Mai ein großer Posten Büchsengemüse verzeichnet, so zeigt der Juni, der bereits viele frische Gemüsesorten bietet, daß die Ausgabe für Konserven hätte beschränkt werden können.

Oder hat man gar im Vorjahr einen kalten Frühling zu verzeichnen, der gebieterisch eine andauernde Heizung der Zimmer verlangt, so läuft die Hausfrau

die es verschmäh, die im Vorjahre verausgabte Summe für Nachbestellung des Brennmaterials zu prüfen, Gefahr, bei Wintersbeginn zu viel der teuren Kohlen einzukaufen.

Nicht weniger wichtig als das Aufnotieren der Wirtschaftsausgaben ist die Rubrizierung des Toilettegeldes.

Auf diesem Gebiete vermag durch weise Überlegung, wie auch durch Vergleichen mit den Ausgaben in andern Monaten manche ebenfalls überflüssige Ausgabe vermieden werden. Es sei hier auch besonders auf jene Summen hingewiesen, die für häusliche Schneiderei in Betracht kommen. Wie überaus wichtig ist es da, sich vor dem Einkauf zu vergewissern, wie viel Stoff und zu welchem Preise man zu besorgen hat, um das rechte Maß nicht zu überschreiten, unnütze Laufereien wegen Nachkaufens zu vermeiden und endlich, um klare Übersicht zu gewinnen, ob und um wie viel billiger ein Kleidungsstück sein wird, wenn es im Hause gearbeitet wird, im Gegensatz zu dem Fertiggekauften.

Im Übereifer, alles selbst machen zu wollen, gelangt die sparsame Hausmutter ohne den Einblick in ihr Kontobuch leicht zu Trugschlüssen, denn so zweckmäßig die Hauschneiderei auch sein kann, so leicht wird sie zur Plage, wenn alles und jedes daheim angefertigt wird, was billiger und geschmackvoller fertig gekauft werden kann.

Diesen wenigen Beispielen, die den Nutzen des Haushaltungsbuches dartun, könnte man süglich eine große Anzahl hinzufügen, die aber jede Hausfrau auch selbst finden wird. Nur eins darf nicht unerwähnt bleiben, nämlich dasjenige,

was den gesamten Wert der häuslichen Buchführung ausmacht. Es erledigt von selbst die bedeutsamste Frage der Hausfrau bei der Hausführung: „Wie komme ich mit meinem Haushaltungsgelde aus?“

Bei regelrechter Buchführung weiß die Hausfrau zu jeder Stunde, wieviel sie bereits verbraucht hat und wofür das Geld verausgabt wurde. Und dieser Übersicht folgend, vermag sie leicht die noch vorhandene Summe sach- und sinngemäß zu verteilen. Denn Zahlen beweisen und das Haushaltungsbuch redet eine deutliche Sprache. M. Doering.



Anspruchslose Sommerblumen.

Mit drei Abbildungen.
(Nachdruck verboten.)



Centaurea imperialis „Armida“
(Flockenblume).

Jeder Mensch strebt nach Freude und Genuß; der Freuden und Genüsse gibt es wohl viele, aber zu den edelsten und zugleich billigsten gehört die Blumenliebhaberei. Schon darum, weil damit keine Gefahren für Leib und Seele verbunden sind, weil die Blumen und ihre Pflege Herz und Auge erfreuen und durch die Bewegung im Freien die Gesundheit gestärkt, der Sinn für das Schöne in der Natur in uns er-

weckt wird. Nicht allein dem glücklichen Besitzer reichen die Blumen zur Freude, auch sämtliche Hausbewohner und alle Vorübergehenden bewundern den reizenden Blumengarten.

Mit wenig Mühe und Mitteln läßt sich ein Garten reichlich schmücken, wenn die Wahl der Sorten, sowie der Standort der Blumen passend ausgewählt wird.

Unsere Bilder stellen drei Blumenarten dar, deren Kultur zu der denkbar leichtesten gehört.

Campanula Medium (Glockenblume) ist von pyramidenförmigem Wuchse mit fingerhutgroßen Glocken von weißer, rosa, hell oder dunkelblauer Farbe. Nebst einfach blühenden gibt es auch gefüllte Sorten.

Im Monat Mai hat man die Samen dieser Pflanzen in flachen Ristchen oder im Mistbeet anzusäen. Wer keine gute Saaterde besitzt, kann auch gewöhnliche Gartenerde für die Ausfaat von feinem Samen geeignet machen, indem dieselbe mit Torfmoos und Sand innig vermischt wird. Nach 5 bis 6 Wochen werden die Pflänzchen auf eine Rabatte verstopft

(pickiert) und im August auf 30—35 Cm. Entfernung an den Platz gepflanzt, den sie im nächsten Sommer schmücken sollen. Der Pflanzort für diese Glockenblumen muß sonnig, der Boden nahrhaft und locker sein. Den Winter ertragen sie ohne Schutz.

Centaurea imperialis
„Armida“

(Glockenblume)

hat zartlilafarbige, prachtvolle Blumen. Die Centaurien dienen ganz besonders zur Ausschmückung von Rabatten und zur Bepflanzung größerer Gruppen.

Zu Blumensträußen und Kränzen dürfte diese Blume nach den Nelken wohl den ersten Rang einnehmen.

Die Ausfaat dieser Glockenblume erfolgt im Mai direkt an Ort und Stelle, ohne sie zu verpflanzen, auf ein sonniges Gartenbeet mit leichtem Boden.

Helianthus cucumerifolius (kleinblumige Sonnenblume) ist eine Effektpflanze, bildet deshalb eine Zierde für jeden Garten, hauptsächlich auch als Einzelpflanze im grünen Rasen. Für Blumensträuße ist sie gleich wertvoll. Ausgefät wird die Sonnen-

blume ebenfalls gleich an den Ort, wo sie blühen soll, nur müssen die Pflanzen, weil sie buschig werden, auf einen Abstand von 40—50 Cm. verzogen werden.

Ebenfalls sehr anspruchslose, schöne Sommerblumen, welche mit gutem Erfolg direkt ins Freie gesät werden dürfen, besitzen wir in hoher und niederer Kapuzinerkresse, Reseda, Mirabilis Jalappa (Wunderblume), Rittersporn, Godetia (großblumige Nachtkerze), Linum (rotblühender Flach), der gewöhnliche und gefüllte Gartenmohn, Portulakaröschen, Salpiglossis (Trompetenzunge), Lathyrus

(wohlriechende Wicke),

Ipomoea
(Glockenwinde)

u. a. m.

G. Landolt.



Helianthus cucumerifolius (kleinblumige Sonnenblume).

Haushalt.

Ein sehr gutes Mittel gegen spröde und rissig gewordenes Leder ist ungeläuterter Lebertran. Man reinigt vorerst die Schuhe mit einem feuchten Tuche und reibt sie nachher tüchtig mit Tran ein.

Salmiakgeist sollte in keinem Haushalt fehlen, ersetzt er doch in vielen Fällen die Seife, da er sich bei Entfernung von Flecken, die durch Säure, Wein und Obst entstanden, glänzend bewährt. Hände werden durch Waschen mit Salmiakgeist sauber. Graue

Filzhüte reinigt man mit einer Mischung von 4 Eßlöffeln Salmiak, 4 Eßlöffeln Weingeist und 1 Eßlöffel Salz. Die Mischung wird gut verrührt, ein sauberer Schwamm hineingetaucht und dann der Hut kräftig abgerieben, wenn nötig, ist diese Reinigung zu wiederholen. Alle silbernen Gegenstände werden schön blank, wenn man sie 10 bis 20 Minuten in Salmiakgeist liegen läßt und dann mit einem Lederlappen trocken poliert. Schmutzige Käämme und Bürsten (letztere natürlich nur mit den Borsten) in Salmiakgeist, der halb mit Wasser gemischt wurde, getaucht, werden wieder von allem Staube befreit. W.

Sind schwarzgefärbte, seidene Stoffe zu reinigen und zu waschen, so verfährt man auf folgende Weise: Man verdünnt Ochsgalle mit

6—7 Teilen kochendem Wasser und reibt damit den schwarzseidenen Stoff auf beiden Seiten mittels eines ganz reinen Schwammes, läßt die Feuchtigkeit zwischen den Händen abtropfen, spült dann so lange in weichem Wasser, bis dieses ganz hell bleibt, drückt den Stoff dann aus und trocknet ihn möglichst auf einem Rahmen. Man bestreicht sodann die Rückseite mit einem in eine schwache Hausenblase = Abkochung getauchten Schwamm. Nach dem Trocknen erhalten die Stoffe ihr ursprüngliches Aussehen.



Kochrezepte.

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

Milzsuppe. 50—70 Gr. entfeuchtetes Vollmehl, 1 kleines Stück Milz, 2 Liter Pflanzenbrühe, Salz, 30 Gr. Fett. — Das Mehl wird in dem Fett gelb gedünstet, mit der Brühe oder auch mit Wasser, dem einiges Suppengrün beigegeben wird, abgelöscht, die Suppe gefalzen und 8—10 Minuten aufgekocht. Die Milz wird aus der Haut geschabt, mit Suppenbrühe angerührt und in diese zurückgegeben, einige Minuten damit aufgekocht. Die Suppe kann über Schnittlauch und Muskat angerichtet, nach Belieben auch mit Ei abgezogen werden.

Gebackener Kalbskopf. Zeit 2 Stunden. $\frac{1}{2}$ Kalbskopf, 2 Kochlöffel Mehl, 100 Gr. Stofsbrot, 2 Eier, 2 Liter Salzwasser, Backfett. — Der Kalbskopf wird weich gekocht, zerhackt und erkalten gelassen. Dann paniert man die Stücke in Mehl, Ei und Brosamen und bäckt in schwimmendem Fett. Kartoffelsalat schmeckt sehr gut dazu. Aus „Ortill in der Küche“.

Fleischsalat. Ein ganz vorzüglicher Fleischsalat wird auf folgende Art bereitet: Zutaten: 250 Gr. übriges Fleisch, $1\frac{1}{2}$ Löffel feines Salatöl, 2 Löffel Rahm, $1\frac{1}{2}$ Löffel Zitronenessig, Pfeffer, Salz und etwas geriebene Zwiebeln. Das Fleisch, dem man nach Belieben auch Würstresten beigegeben kann, wird durch die Fleischhackmaschine getrieben. Del, Rahm u. werden zu einer feinen Sauce angemacht, das Fleisch darin umgerührt bis es ganz angefeuchtet und tüchtig vermengt ist, dann formt man es zu einer Wurst oder butterartigem kleinen Ballen, und garniert es auf der Anrichtschüssel mit gekochtem und geschnittenem Ei und Grünem.

Spargeln. Die Spargeln müssen möglichst frisch gestochen verwendet werden, sie sollen dick sein und feste Köpfschen haben. Sie werden gewaschen, vom Köpfschen abwärts geschält, auf gleiche Länge geschnitten, in Büschel gebunden, in kochendes Salzwasser gelegt, weichgekocht, doch so, daß die Spitzen nicht abfallen. Die Spargeln

müssen bis zum Servieren im Sub bleiben. Sie werden nach Belieben auf eine mit gefalteter Serviette bedeckte runde oder ovale Platte angerichtet, (die Köpfschen einwärts), oder können auch auf die bloße Platte gelegt werden. Es wird eine weiße Sauce, zu der zum anrühren Spargelwasser und Fleischbrühe verwendet wurde, mit Eigelb abgezogen und zu den Spargeln serviert. Es eignen sich dazu auch Mayonnaise, zerlassene Butter, Vinaigrette, Essig und Del, Salz mit Pfeffer.

Von dünnen Spargeln wird das Zarte abgebrochen, in Salzwasser weichgekocht, in eine weiße Sauce gelegt, aufgekocht, diese mit Ei legiert und sofort serviert. „Reformküche“.

Rhabarbermus. 750 Gr. Rhabarberstengel, 500 Gr. Zucker, 2 Deziliter Wasser. — Die gewaschenen Stengel werden in zentimetergroße Stückchen geschnitten und zu dem mit Wasser aufgekochten Zucker in die Pfanne gegeben. Man kocht das Mus in 20 Minuten.

Wenn die Stengel nicht mehr zart sind, so schält man die äußere Haut ab; sonst aber ist es nicht nötig.

Gestößener Zwieback oder geröstete Brosamen darunter gemischt, machen das Rhabarbermus noch milder. „Reformkochbuch“.

Käseauflauf. 1 Liter Milch oder halb Milch halb Rahm, 4 Eier, 50 Gr. Mehl, 200 Gr. Käse, 1 Prise Salz. — Das Mehl wird mit Milch oder Rahm angerührt, die Eigelb dazu gequirlt. Darauf wird wenig Salz, der recht fein geriebene Käse und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gemischt, der Teig in eine gut ausgestrichene Form gefüllt und der Auflauf in einer Stunde schön gelb gebacken.

Ober: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Mehl, 100 Gr. Käse. Auf diese Art wird der Auflauf fester. „Reformkochbuch“.

Natronkuchen. 180 Gr. Butter werden mit 180 Gr. Zucker schaumig gerührt und nach und nach 8 Eigelb, sowie 360 Gr. Mehl, Zitronenabgeriebenes und $\frac{1}{8}$ Liter Milch eingerührt. Von 8 Eiweiß wird ein sehr steifer Schnee geschlagen und dieser nebst 25 Gr. Natronpulver (Backpulver) eingerührt. Die Masse ist rasch in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Mehl bestaubte Form zu füllen und mittelheiß zu backen. Das Gelingen dieses Kuchens hängt von der richtigen Beschaffenheit des Pulvers ab. Wenn die Mischung eine falsche, oder wenn das Pulver alt ist, fällt der Kuchen zusammen.

„Back- und Süßspeisenküche“.

Moussierende Limonade. 4 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 1 Deziliter Weinessig werden in eine Flasche mit Strohülle oder in einen Steintopf gefüllt, ganz leicht bedeckt, an die heiße Sonne oder an einen mäßig warmen Ort gestellt. Der Inhalt wird zuerst öfter aufgerührt oder umgeschüttelt, dann ruhig 2—4 Tage stehen gelassen. Sobald sich kleine Bläschen auf der Oberfläche zeigen, wird

das Gemisch durch ein ausgespanntes Tuch gegossen, in starke Flaschen gefüllt, gut verkorkt, verbunden und aufrecht stehend im Keller aufbewahrt. Nach 3—4 Tagen ist die Limonade verwendbar, hält sich jedoch wochenlang. „*M. Reformküche*“.

Gesundheitspflege.

Das zeitweilige Barfußgehen in der warmen Jahreszeit ist das beste Mittel gegen die kalten Füße im Winter. Man fängt damit im warmen Frühjahr an. Zuerst beginnt man mit dem Trockenbarfußgehen, anfangs namentlich auf warmem Sande; hernach folgt das Naßbarfußgehen, zuerst im von der Sonne gut erwärmten Gras, später auch in kühlem Tau und in regnerischem Gras, in fließendem Wasser oder eventuell auch auf nassen Steinen; aber es muß stets eine tüchtige Erwärmung angeschlossen werden.

Krankenpflege.

Die bei der Krankenpflege verordneten Tropfen enthalten meist in konzentrierter Form stark wirkende Stoffe; sie müssen daher genau, entweder von freier Hand, oder aus einem Patenttropfglas, oder mittelst eines Tropfenzählers abgetropft werden und werden ohne Beimischung, oder in Wasser oder auf Zucker gegeben. Hat man sich im Zählen getrrt, so schütte man die Tropfen wieder fort und zähle nochmals.

Um aus freier Hand aus einem Medizinfläschchen zu tropfen, verfährt man folgendermaßen: Man stürzt das Fläschchen um, so daß die Unterseite des Pfropfens befeuchtet wird und zieht den letzteren, nachdem man das Fläschchen wieder in aufrechte Stellung gebracht hat, langsam heraus, wobei man mit dem untern Rande im Innern des Flaschenhalses bis an den Rand einen feuchten Strich zieht. Wenn jetzt das Fläschchen langsam geneigt wird, so gelingt es leicht, die Flüssigkeit tropfenweise dem feuchten Strich entlang ausfließen zu lassen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zur Kleinkinderpflege.

Das am meisten vorkommende Leiden bei kleinen Kindern ist das Leibweh. Beim Eintritt von Leibschmerzen, das man leicht am Strampeln und heftigen Weinen erkennt, hilft am sichersten das Einreiben von ziemlich warmem Olivenöl und nachheriges Bedecken des Leibes mit heißem Flanell. Auch ein ziemlich warmes Kamillenbad und Eingeben von Kamillen- oder Fenchelthee leistet sehr gute Dienste. Warmes Del ist aber am schnellsten gemacht, besonders nachts.

Schnupfen und Katarrh. Auch hier hilft warmes Del, eingerieben auf Brust und Herzgegend des kleinen Patienten, auch die Nase bis zur Nasenwurzel berücksichtigend, daneben das Eingeben von Alpenräuterstrup (in jeder Apotheke erhältlich). Täglich 3—4 mal.

Bei geschwollenen Brustdrüsen der kleinen Kinder ist auch das Einreiben mit heißem Del, natürlich nicht so heiß, daß sich das Kleine brennen kann, und nachheriges gutes Einbinden mit desinfizierter Watte (täglich 3—4 mal) zu empfehlen.

Mundfäule. Bei etwa vorkommender Mundfäule reibt man das Mündchen mit einem feinen, in Salbeibee genezten Läppchen aus, doch wenn man dem Kinde beim täglichen Bade mit frischem Wasser das Mündchen auswäscht, tritt selten Mundfäule ein.

Beim Wundsein der Kinder reibt man die wunden Stellen mit Vaseline (in Apotheken erhältlich) ein, und hält mit Watte oder ausgefranster Leinwand die Hautstellen auseinander.

Gartenbau und Blumenzucht.

Bei der Gemüsesaat im freien wird in der Regel zu tief gesät. Das hat zur Folge, daß die im Samentorn enthaltene Reservenernährung nicht so lange ausreicht, bis sich die ersten Blätter gebildet haben, die imstande wären, selbständig Nahrung aus der Luft zu nehmen. Der Keim muß sich deshalb strecken, um an die Oberfläche zu gelangen; infolgedessen bleibt er dünn und schwächlich, und es können sich natürlich auch keine kräftigen Organe bilden, wie Blätter und Wurzeln. Die Pflanze bleibt ein Schwächling ihr ganzes Leben lang und ist Krankheiten und dem Insektenfraß mehr ausgesetzt, als eine kräftige, entwickelte Pflanze. Das alles nur deshalb, weil zu tief gesät worden ist.

Beim Versetzen der Pflanzen ist zu bemerken, daß der Topf im Frühjahr nicht so groß zu nehmen ist, daß er für das ganze Jahr ausreicht; es ist viel besser, man verpflanze in einen kleinen, dann im Juni oder Juli ein zweites Mal in etwas größeren Topf und, wenn nötig, sogar im August noch ein drittes Mal; die Wurzeln eilen sofort an den Topfrand, wo sie sich in großer Menge anlegen und üppiger wachsen als in der Mitte. Verpflanzen wir im Jahr zwei und drei Mal, so wird der ganze Ballen gleichmäßig von Wurzeln durchzogen und die Erde kann völlig ausgenützt werden, nehmen wir aber im Frühjahr gleich einen großen Topf, so sind die Wurzeln wohl auch bald am Topfrand angelangt und breiten sich hier aus, aber nach innen wachsen sie nicht mehr; dort sind dann nur einige dickere Leitwurzeln, und die von den Wurzeln nicht durchzogene Erde wird im kalten Winter meist sauer.



Tierzucht.

Aus dem Nest gefallene Vögel müssen nicht selten zugrunde gehen, wenn man sie nicht vollends auffüttert. Kann man daher einen nützlichen Vogel mit einiger Sicherheit aufziehen, so unterlasse man die leichte Mühe nicht.

Körnerfresser füttere man in der ersten Zeit größtenteils mit frischen Ameisenspuppen und kleinen Mehlwürmern. Später reiche man ihnen ein Mischfutter von Milchbrot, geriebenen Möhren, gemahlenem Hanf und Mohn; auch etwas Grünzeug, geriebene Sepia und Garneelen, sowie geschabtes Obst und Beeren sind nicht zu vergessen. Nach und nach setze man diesem Futter — das man, da es leicht säuert, nicht über Nacht aufheben kann — immer mehr Sämereien zu. Schließlich füttere man nur noch frische Ameisenspuppen, Hanf, Mohn, Glanzlinsen, Nussstückchen, etwas Sepia und Grünzeug; Salat-, Fichten-, Distel-, Wegertich-, Erlens- und Birkenamen bilden willkommene Abwechslung.

Sobald die Vögel vollständig frei größere Strecken laufen und fliegen, auch allein fressen, die Körnerfresser (Verden, Ammern, Finken) Körner knaden können, lasse man sie an Blößen im Wald oder auf dem Feld frei, wo man annehmen kann, daß die noch zutraulichen Vögel nicht gleich von Menschen entdeckt werden. Nach oder während längerer Regenperioden ist dies aber nicht angebracht. Man warte hierzu vielmehr schöne, sonnige Tage ab.

Frage-Ecke.

Antworten.

28. Beim Bepflanzen des Balkons hat man in der Auswahl der Gewächse vorerst darauf Rücksicht zu nehmen, welchen Zweck die Bepflanzung zu erfüllen hat. Wollen Sie den der heißen Sonne ausgesetzten Balkon umrandet haben, so hätten Sie Schlingpflanzen auszuwählen, wie z. B. wilden Wein, japanischen Hopfen, Glockenwinden, Kürbisgewächse etc. Junge Pflanzen von wildem Wein beziehen Sie am besten aus einer Handlungsgärtnerei; er ist mehrjährig. Die anderen Schlingpflanzen lassen sich aus Samen leicht ziehen. Soll Ihren Balkon nur einen Kranz von schönen einfarbigen Blumen schmücken, so wählen Sie, da Sie das bunte Zeug nicht lieben, weiß- oder blaublühende Petunien, welche vorerst in einem kleinen Kistchen oder in einem Blumentopf ausgefät, später verstopft und erst als starke Pflanzen in den Holzkästen auf dem Balkon ausgepflanzt werden. Sollte Ihnen die Selbstanzucht zu viel Mühe machen, so kaufen Sie sich gezogene Pflanzen. Auch Pflanzen von Heliotrop und Feuegeranien würden sich vortrefflich eignen. G. Landolt.

32. Hier einige erprobte Menüs:

1. Crécy-Suppe, Gefüllte Kartoffeln mit Jus, Boulet, Zuckererbisen mit Butter, Reispudding mit Himbeersirup.
2. Bouillon, Salm, Sauce hollandaise, Salzkartoffeln, Rindbraten, garniert, Rhubarber als Kompott oder Schnittchen.
3. Tapiokasuppe, Salade russe (aus übriggebliebenem Salm mit Kopfsalat, Mayonnaise und harten Eiern garniert, Hammelbraten, Kartoffelstock, Pommes en four.
4. Hafermehlsuppe, Knöpflein aus gebadenem Fleisch mit Tomatensauce, Schweinsfüße mit Kabis und Kartoffeln (alles mit einander gekocht), Oriespudding mit Schokolade.
5. Erbsensuppe, Geräucherte Wurst mit Bohnen, Fricandeau, Nudeln und Salat, Vanillecrème, Dessert.
6. Consommé double, Gefotenes Huhn oder Rindfleisch, Risotto, Zunge mit Kapernsauce, Salzkartoffeln, Kirchtuchen.
7. Reissuppe, Spinat mit Spanischbrot, Schweinsfoteletten und Linsen, Caramelpfist, Dessert.
8. Oriesuppe, Irish Stow, Boeuf braisé oder Sauerbraten, Bratkartoffeln und Salat, Erdbeeren mit geschlagenem Rahm.
9. Gemüsesuppe, „Krügelt“ oder Milkenpastetchen (letztere belaufen sich auf 10 Gts. per Stück, wenn man sie selber macht), Nussbraten, Zuckererbisen und Müßli en sauce, Omelette soufflée mit Rum.
10. Falsche Schildkrötensuppe, Köpfelein aus Kabis und gehacktem Fleisch oder Käseauslauf, Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzli, Erdbeerschnittchen.

Beim Essen müssen Sie ein Hauptgewicht darauf legen, daß sehr reinlich und schmackhaft gekocht wird, darauf sehen die Gäste mehr, als auf die Zahl der Gänge, und alles muß hübsch serviert werden. Die Tafel ist einladender, wenn sie hübschen Blumenschmuck trägt, auch wenn es nur Feldblumen sind; man kann aus letzteren reizende Bouquets machen, z. B. eine Vase mit lauter gleichen Blumen und Gräser dreingesteckt.

Abends müssen Sie ein Fleisch geben, wenn es auch nur kaltes Fleisch ist; Eierspeise mit Kompott wäre zu wenig, besonders für Herren. Aus übriggebliebenem Gemüse können Sie mit Kartoffeln und über ein Ei angerichtet, herrliche Suppen machen, besonders wenn Sie dazu noch etwas Bouillon oder Bratenjus nehmen.

Wenn Sie bei Ihrem Hotel einen Garten für Gemüse, Salat, Erdbeeren, Rhubarber etc. anlegen könnten, würde es Ihnen im Budget eine große Erleichterung sein, da Gemüse und Obst sehr beliebt sind, aber teuer zu stehen kommen.

H. Sch.-D.

34. Bei uns zuhause und in unserm Bekanntenkreise werden jedes Jahr bei der Generalreinigung die Parkettböden aufgewaschen und nach dem Trocknen wieder gewischt. Irgend ein Nachteil erwächst nicht daraus. Im Gegenteil, die Böden werden dadurch wieder etwas heller.

B.

35. Die Adresse der Selbstkochergesellschaft Zürich III, 42 Feldstrasse, wurde an dieser Stelle schon oft genannt. Wenden Sie sich mit Ihrer Anfrage dorthin. Prospekt und Gebrauchsanweisung sagen Ihnen dann alles Nötige. Sie werden für einen Selbstkocher, wie Sie solchen benötigen, ca. 35 Fr. ausgeben müssen. Ohne Zweifel werden auch Sie mit diesem treuen Helfershelfer zufrieden sein. Sie stellen am Morgen Ihre Mahlzeit ein und nehmen solche am Mittag gar aus dem Kocher. Die Handhabung ist sehr einfach.

Elsa.

36. Es ist leicht begreiflich, daß die Flecken eingebrannt sind! Warum aber auch vorher die Wäsche in Seifenwasser einweichen? Das ist total unnötig und gegen die Vorschrift! Die sonst so eminent gute Wirkung dieses Waschmittels wird dadurch ganz aufgehoben. Ich wasche schon über ein Jahr mit einem ähnlichen Waschmittel, nämlich mit „Bonum“, das mir von einem kompetenten Chemiker als das ausgiebigste und vorzüglichste aller modernen Waschmittel empfohlen wurde. Waschen Sie ohne Sorge das nächste Mal mit Bonum, halten Sie sich aber ganz genau an die beigelegte Gebrauchsanweisung und Sie werden ebenso wie ich und noch viele mit bekannter Freude an Ihrer Wäsche haben können. Guten Erfolg wünscht Ihnen

Treue Abonnentin in Zürich.

Fragen.

37. Kann man an Hand einer guten Anleitung den Gemüsebau für den Hausbedarf erlernen? Oder gibt man bei den Versuchen am Ende doch mehr Geld aus, als man andernfalls für die Gemüse zu bezahlen hätte? Wer hat die-
bezügliche Erfahrungen hinter sich?

Abonnentin.

38. Wer könnte mir Auskunft erteilen, wie man Ameisen, die jedes Frühjahr in der Speisekammer sich zeigen, gründlich vertilgt?

Eine Abonnentin.

39. Welches ist der beste Petroleum-Kochapparat, resp. gibt es einen solchen, der weder riecht noch raucht und rußt, so daß er bei sorgfältiger Behandlung in einem tapezierten Zimmer ohne Schaden für dasselbe gebraucht werden könnte? Es müßte für drei Personen darauf gekocht werden können und zwar gleichzeitig, wenigstens zwei Gerichte. Gibt es solche, auf denen auch annähernd so schnell gekocht werden kann, wie auf Gas? Wo ist das Gewünschte erhältlich?

Wer hat Erfahrungen gemacht mit dem Petroleum-Gaskocher (Original-Favorit), der von Herrn Hans Rütschi in Buchs-Narau empfohlen wurde? Für gütigen Rat dankt zum voraus.

Bertha.

40. Würde jemand Anleitung geben, wie ich ein Gebäck herstellen könnte, das das Brot ersetzt? Ich habe mir jedenfalls durch das oft so schlecht gebackene Brot, das wir in hiesiger Stadt bekommen, ein Magenleiden zugezogen und fühle nun seit Wochen auf einen Broterfatz (Diät-

Neuronat-, Grahambrot zc. vertrage ich auch nicht gut), kann aber nichts ausfindig machen. Nun setze ich meine Hoffnung auf die lieben, praktischen Ratgeber-Leserinnen, von denen mir gewiß die eine oder andere einen brauchbaren Rat geben kann! Herzlichen Dank im voraus. Tanten.

41. Auch ich komme mit einer Selbstkocherfrage! Von einer Freundin erhielt ich einen Selbstkochapparat (Susanna Müllers System) mit einer bezüglichen Gebrauchsanweisung. Ich habe vorher noch wenig von dieser Kocherei gehört und stehe fast wie Hans am Hag. Kann mir eine Selbstkocherkünstlerin einige Winke mitteilen, wie sie diesen Apparat handhabt vom Morgen bis am Abend, wie sich die Sache am besten einrichten läßt, um denselben viel und richtig zu brauchen. Kann man nicht auch am Abend für den Morgen kochen? Für gütige Ratschläge danke sehr
Eine junge Frau.

42. Wäre wohl eine der erfahrenen Leserinnen so freundlich und würde mir einen Rat für rationelle Behandlung von Ledermöbeln geben? Ich habe vor 2 1/2 Jahren mein Herrenzimmer mit sog. Klubsesseln und Sopha in feinem, braunem Leder möbliert. Trotz ganz geringer Benützung wird das Leder unansehnlich und sieht wie abgeschabt aus. Auf Rat des Fabrikanten wird das Leder nur abgewischt, ich glaube aber, daß es mit irgend einer Wache oder Lösung von Zeit zu Zeit eingerieben werden sollte. Weiß eine praktische Hausfrau eine gute, unschädliche Behandlungsweise? Für gütige Mitteilung wäre sehr dankbar
Ein alleinstehender alter Knabe.

Sonderma ist eine kosmetische Creme, die dank ihrer Zusammenstellung das Rauhe- und Rissigwerden der Haut verhindert, ihre Weichheit und Geschmeidigkeit erhält und gegen die Einflüsse der Wärme und Kälte unempfindlich macht. Auch bei der Massage leistet sie anerkanntermaßen gute Dienste. Bei der Hautpflege überhaupt, namentlich aber bei der Handpflege wird diese Creme besonders von Seite der Frauen, die Hausarbeit machen, Verwendung finden.

Bezugsquelle: Sonderma Sursee.

Grolachs Heublumenseife ist die beste Seife zur Pflege der Haut. Sie schützt vor Fältchen und Runzeln.

