

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **17 (1910)**

Heft 5

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<sup>o</sup>. 5. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
 24 Nummern.

Zürich, 5. März 1910.

Was sinnig die Mutter wecket und pfl eget  
 Mit heiterstem Spiel und Lied,  
 Was ihre Liebe schützend umheget,  
 Wirkt segnend fort bis ins tausendste Glied!  
 Fröbel.



### Wohnungskultur.

(Nachdruck verboten.)

Die Wohnungskultur ist ein Gebiet, auf welchem ohne Mitwirkung der Frau nichts zu erreichen ist. Die Hausfrau sollte der energische Pionier der Wohnungskultur sein und wie oft ist gerade sie es, die von den Grundregeln einer rationellen Zimmerlüftung und Trodenhaltung der Küche und der Wohnräume recht wenig weiß und die selbst das bescheidene Wissen nicht in die Tat umsetzt. Auch unter den intelligenten Frauen gibt es heute noch gar viele, die da meinen, jedes noch so kleine und dunkle Zimmer sei als Schlafzimmer gerade gut genug. Und nicht selten lassen sie noch die warme, verbrauchte Luft des angrenzenden Wohnzimmers durch die geöffnete Tür eindringen, damit die Luft des Schlafzimmers „überschlagen“ sei. Das Eindringen des erwärmenden und ba-

terientötenden Sonnenlichtes wird oft genug durch dunkle Portieren und dichte Vorhänge, die außerdem noch allen Staub recht sicher in sich aufnehmen, verhindert. Aus Gründen falscher Sparsamkeit flüchten bei Beginn des Herbstes die Familien in eine geheizte Stube, die gleichzeitig als Küche benützt wird. Man kocht, man wäscht, man segt in der Stube, hält trotz Feuchtigkeit und Dunst Fenster und Türen geschlossen und hat kein Mittel, um die Feuchtigkeit des Bodens und der Wände irgendwie zu beseitigen. Diese Sparsamkeit kostet meist mehr Behagen und Gesundheit, als sie der Haushaltung einbringt. Nicht genug damit, daß man den ganzen Tag in solchen Dünsten atmet, auch des Nachts genießt man sie, weil die vielleicht noch gute Luft des Schlafzimmers durch Offenhalten der Türen verdorben wurde. Diese Unsitte ist bereits so zur Gewohnheit geworden, daß man sich nichts mehr dabei denkt. Wer hat noch nicht den widerlichen, dumpfen Geruch empfunden, der den Menschen beim Eintritt in alte Häuser fast den Atem benimmt. Es kommt zum großen Teil daher, daß beim Reinigen wahre Wasserfluten den Boden über-

schwemmen, die dann in Balkenwerk und Füllung einbrangen und dort Fäulnis hervorriefen. Das bereits erwähnte Waschen und Kochen in Wohnräumen trägt zu dieser Verseuchung der Wohnung nicht wenig bei.

In den Städten, in welchen eine gut organisierte Wohnungs-Inspektion ihres Amtes waltet, wundern sich die Behörden oft darüber, daß in dem Jahrhundert der gesteigerten hygienischen Erkenntnis die Hausfrauen von den elementaren Bedingungen einer idyllischen Behaglichkeit im gesunden Heim so wenig wissen. Diese Unkenntnis beweist nur, wie viel seither beim Unterrichte in Mädchenschulen versäumt wurde. Eine systematische Belehrung in hauswirtschaftlichen und hygienischen Fragen arbeitet der Wohnungsfürsorge und dabei auch der Bekämpfung der Tuberkulose und aller Infektionskrankheiten voraus.

Wegen dieser eminent volkswirtschaftlichen Bedeutung der Wohnungsinspektion sollten sich die Kommunalverwaltungen zur Einführung der segensreichen Institution möglichst bald entschließen. Sie wird mit Leichtigkeit da vorbeugen, wo Bessern oder Heilen unmöglich ist oder nur mit Aufwendung großer Kosten erzielt werden kann.

M.



### Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier.

(Nachdruck verboten.)

Neben den Klagen über ungünstige Witterung, sowie über fehlende und schlechte Brütererinnen wiederholt sich alljährlich in den Kreisen der Hühnerzüchter das Jamern über unbefriedigende Brutresultate. In den meisten Fällen wird die Schuld auf die Bruteier geschoben und zahlreiche Käufer derselben erklären ohne weiteres, sie seien von dem betr. Käufer betrogen worden.

Ich will dies durchaus nicht immer für unmöglich halten, aber es geschieht jedenfalls viel seltener, als es behauptet wird. Neben der Qualität der Bruteier sprechen für das Resultat so verschieden-

artige Umstände mit, daß eigentlich fast nie genau festgestellt werden kann, ob der Verkäufer irgendwie unreell gehandelt hat.

Die besten Bruteier können, wenn sie versandt werden, trotz sorgfältigster Verpackung von dem Augenblick an, wo sie aus den Händen des Verkäufers kommen, bis zu dem Moment, wo sie der Käufer erhält, so vielerlei Unkontrollierbares durchmachen, daß sie für Brutzwecke ganz wertlos sind. Ich habe früher sehr viele Bruteier versandt und darin Erfahrungen gesammelt. So habe ich z. B. einmal feststellen können, daß eine Schachtel mit Bruteiern, die allem Anschein nach tadellos an den Empfänger gelangte, aus denen aber kein einziges Küden schlüpfte, während der Fahrt vom Postwagen herunter auf die Straße gefallen war. Rütteln und stoßen beeinflusst die Brutfähigkeit und daher gilt für alle gereisten Eier die Vorschrift, daß sie, bevor man sie der Brütererin unterlegt, wenigstens 24 Stunden still liegen müssen, damit sich der Keim beruhigt. Siegegen wird jedoch sehr häufig gefehlt, weil der Käufer meist auf die Bruteier schon gewartet hat und nun benutzt er sie und macht dadurch jeden Erfolg unmöglich.

Es muß überhaupt gesagt werden, daß wenn allen Ursachen mißglückter Bruten nachgeforscht würde, viel häufiger beim Käufer der Bruteier als beim Verkäufer die Schuld liegt.

Schon seit Jahren bemüht man sich, festzustellen, wie die Hühner gehalten und behandelt werden müssen, wie alt Hahn und Hennen sein sollen, wie der Zuchtstamm zusammenzustellen ist u. dergl., um eine recht gute Befruchtung der Eier zu erzielen. Neuere Forschungen, die jedoch noch nicht gänzlich abgeschlossen sind, haben nun die überraschende Tatsache ergeben, daß unbefruchtete Eier von Hennen, die mit einem Hahn zusammen sind, überhaupt nicht gelegt werden. Alle Eier sind befruchtet, aber die Keimfähigkeit ist sehr verschieden.

Es läßt sich dies am besten verstehen, wenn man den Keim im Ei mit einem

Samen Korn und den gesamten übrigen Eiinhalt, Dotter und Eiweiß mit der Erde, in die das Samen Korn gelegt ist, vergleicht. Ist diese schlecht und ungedüngt, so entwickelt sich aus dem Korn nur ein kümmerliches Pflänzchen, während im andern Falle ein kräftiger, starker Halm herauswächst. Ganz ähnlich beim Ei. Die Keimfähigkeit ist stets vorhanden, ob aber ein lebenskräftiges Küken auskriechen kann, ob der Keim sich gar nicht oder wenig entwickelt, das hängt von der Zusammensetzung des Ei-Inhalts ab.

Die Versuche haben auch ergeben, daß sich die Eier gesunder, möglichst natürlich gehaltener und mit recht vielen Mineralstoffen gefütterter Hühner am besten ausbrüten lassen. Ebenso weiß jeder Züchter, daß die frischesten Eier am sichersten Küken geben.

Die chemische Zusammensetzung eines normalen Eies ist eine ganz bestimmte. Es besteht aus etwa 65 % Wasser, 35 % Eiweiß und andern Nährstoffen, wie Fett, Salze (Asche) und der Schale. Da in einem normalen Ei diese Stoffe in ganz bestimmtem Verhältnis zu einander stehen, so muß jedes derartige Ei auch ein bestimmtes spezifisches Gewicht haben, d. h. sein Volumen ist eine bestimmte Anzahl mal schwerer, als die gleiche Menge Wasser.

Je kräftiger und nährstoffreicher die Fütterung des Huhnes ist, um so schwerer werden daher auch seine Eier sein, um so größer auch sein spezifisches Gewicht; und umgekehrt, je weniger Eiweißstoffe durch die Fütterung produziert werden, um so mehr Wasser enthält das Ei und um so leichter ist es.

Auf dieser Tatsache beruht nun ein kleines Instrument, eine neue Erfindung, die unter dem Namen „Nährstoffprüfer“ oder Dichtigkeitsmesser von Amerika aus in den Handel gebracht wird.

Der Apparat besteht aus einem metallenen, röhrenförmigen Hohlkörper von ganz bestimmtem Luftinhalt und ganz bestimmter Tragfähigkeit mit einer Skala von 1—14. An diesem Hohlkörper wird das Ei unten befestigt, durch Federn einge-

klemmt und mit dem Instrument in einen Wasserbehälter, z. B. einen Topf mit Wasser gebracht. Der Apparat ist für Eier mit Gewicht von 55—65 Gr., also für Normalgröße eingerichtet. Im Wasser wird nun das Ei je nach seinem spezifischen größeren oder geringeren Gewicht tiefer oder weniger tief unter sinken und dementsprechend den ihn tragenden Hohlkörper mit der Thermometer-Skala ebenfalls tiefer oder weniger tief hineinziehen. An der Skala kann man je nachdem die betr. Grade ablesen, und so werden die schwersten und ganz frisch gelegten Eier ganz tief einsinken, so daß das Thermometer die „1“ auf der Skala anzeigt. Die besten Bruteier müssen diese Zahl zeigen; erscheinen die Zahlen 2—5, immer bei Vornahme der Probe mit ganz frischgelegten Eiern, so lassen sich diese zwar auch noch ausbrüten, aber diese Küken werden sich niemals zu leistungsfähigen, kräftigen Tieren entwickeln, haben also als Zuchtgeflügel keinen Wert. Zeigt die Skala des Thermometers eine noch höhere Zahl als 5 an, so kann man von vornherein das Ei als brutunfähig betrachten. Werden Eier nicht ganz frisch zur Brut verwendet, so verändert sich durch Verdunstung und das Eindringen von Luft ihr Inhalt. Haben die Eier normale Beschaffenheit, wozu auch eine kräftige Schale gehört, so werden diese, wenn sie 10 Tage alt sind, bei der Probe im Nährstoffprüfer 1—2 zeigen; das Thermometer gibt also an, daß sie nicht mehr ganz prima sind. Hierbei möchte ich noch erwähnen, daß man Bruteier, die nicht sofort benutzt werden, in einem kühlen Raume aufbewahrt, wodurch die Verdunstung mehr verhindert wird.

Ist man auch mit dem Nährstoffprüfer nicht imstande, festzustellen, ob ein Ei befruchtet ist, sondern nur die Zusammensetzung des Inhalts zu erkennen, so liegt schon hierin ein großer Vorteil. Man weiß von vornherein, ob der Nährboden, auf dem der Keim ruht, derartig ist, daß sich in ihm ein kräftiges Küken entwickeln kann, und es wird natürlich jeder Käufer von Bruteiern fordern, daß diese bei der Probe

die Zahl 1 oder 1—2 zeigen. — Mißerfolge bei der Brut bleiben jedoch aus den anfangs aufgeführten Gründen auch bei Benutzung des neuen Instruments nicht aus, doch wird es jedenfalls dazu dienen, die Qualität der Bruteler im allgemeinen zu verbessern. Es gibt dem Züchter ein Mittel in die Hand, um zu erkennen, ob seine Fütterung der Hühner richtig ist, und falls er ändern muß, so weiß er bald, ob nun die Tiere das erhalten, was sie benötigen. Mangelndes spezifisches Gewicht beweist unrichtige Zusammensetzung des Einnern, hauptsächlich zu geringen Gehalt an Mineralstoffen. Der Züchter ersetzt diese durch reichliche Gaben von frischen gemahlener oder geschnittenen Knochen, Fleischfutter, Mörtel, phosphorsaurem Kalk, Grünem; im Winter Kleemehl oder Kleehäcksel, welche Stoffe den Eiweißgehalt stark erhöhen. Nun bekommt er bald ein Ei, welches, wie er sich jeden Augenblick überzeugen kann, hinsichtlich Entwicklungsfähigkeit des Rückens, allen Ansprüchen genügt.

B.



### Der Senf.

Dieses als pikante Zuspitze zu Fleisch und Fisch wie als Zutat zu verschiedenen warmen und kalten Saucen beliebte und allgemein gebräuchliche Genußmittel wird aus den gemahlener Senfkörnern des weißen Senf, dem auch bisweilen etwas gemahlener schwarzer Senf zugesetzt wird, in Verbindung mit Gewürzen, Essig, Wein, Most, Zucker, Kräutern und anderen Bestandteilen hergestellt. Beide Arten der zu den Kreuzblütlern gehörigen Senfpflanze findet man in Europa auf Äckern, an Wegen und unbebauten Stellen wildwachsend, der schwarze Senf gedeiht auch in den nördlichen Gegenden, während der weiße Senf mehr im Süden daheim ist. Man baut vorzugsweise den weißen Senf an, kultiviert aber auch den schwarzen und benützt ersteren mehr zur Bereitung von Speisesenf, letzteren zur Gewinnung des ätherischen Senföls und zu anderen medi-

zinischen Zwecken, wie zur Bereitung von Senfteigen u. dergl. Das Senfmehl von weißem Senf sieht gelblich, das von schwarzem grünlich aus; ersteres erhält man am vorzüglichsten aus England, letzteres aus Sarepta in Rußland; übrigens wird auch in Thüringen, Hannover und in der Gegend von Magdeburg viel Senf gebaut. Der vorzüglichste deutsche Speisesenf wird in Düsseldorf, Koblenz und Frankfurt a./O., sowie in Straßburg fabriziert; auch der österreichische Senf aus Krems und Stein ist berühmt. In Frankreich sind Dijon, Chalons und Paris die Hauptproduktionsorte und von England aus kommt der sogen. Durham-Senf, welcher meist in York bereitet wird, in den Handel. Der englische Senf ist der schärfste, der französische der gewürzreichste und der deutsche, namentlich der mit Most hergestellte, der mildeste.

Alle Senffabriken halten ihr Verfahren sehr geheim, doch wollen wir weiter unten einige Vorschriften zur Herstellung von gutem Senf geben. Abrißens darf man ihn stets nur sehr mäßig gebrauchen, da er den Magen allzusehr reizt und leicht entzündliche Wirkungen auf ihn hervorbringt. Die ganzen ungemahlener Senfkörner benützt man auch zum Einlegen von Gurken, Birnen, Pflaumen &c.; außerdem verwendet man in England die jungen Blätter der Senfpflanze, gewöhnlich mit Wasserkresse zusammen, als Frühjahrsalat oder würzige Zutat zu anderen grünen Salaten.

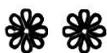
In England pflegt man den Senf nicht in großen Vorräten anzufertigen, sondern stets frisch für den Gebrauch von 1 bis 2 Tagen anzumischen; meist besteht der englische Senf nur aus gelbem Senfmehl (von weißem Senf), Salz und Wasser, welches aufgekocht und wieder ausgekühlt ist. Man tut einige Löffel Senfmehl nebst einer kleinen Prise feingestoßenem Salz in eine Schale und verrührt beides mit nach und nach zugegebenem, abgekochtem Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Brei; bisweilen setzt man auch etwas Meerrettig-Essig und Chili-Essig zu. Wird der Senf in größeren

Mengen fabrikmäßig angefertigt, so pflegt man ihn meist aus gelbem Senfmehl, Salz, Cayennepfeffer und abgekochtem Wasser zusammenzumischen, etwa in folgendem Verhältnis: 500 Gr. Senfmehl, 94 Gr. Weizenmehl, 94 Gr. Salz und 10 Gr. Cayennepfeffer.

Noch anders ist folgendes Verfahren: Man übergießt zwei feingeschnittene Zwiebeln und eine Zehe Knoblauch nebst zwei Lorbeerblättern mit  $\frac{3}{4}$  Liter heißem Estragonessig, läßt ihn einige Stunden ziehen, seigt ihn ab, bringt ihn zum Kochen und verrührt ihn mit 70 Gr. weißem und 70 Gr. schwarzem Senfmehl, 200 Gr. gestoßenem Zucker und 8 Gr. gestoßenem Zimmt, setzt das Rühren so lange fort, bis der Senf ganz dick wird, füllt ihn in Steinbüchsen und nimmt ihn nach Verlauf von 3—4 Wochen in Gebrauch.



### Haushalt.



Ein praktischer und vorzüglicher Bodenbelag, speziell für Lokale mit Steinboden, ist die Holz-



matte „Ideal“. Es sind dies Teppiche aus Hartholzklötzchen mit verzinktem Draht (kein Abrotten) zusammengesetzt und mit Firnis eingelassen. Die Teppiche sind leicht zusammenlegbar, leicht zu reinigen, sind elegant, bequem und billig und schützen vor Kälte und Nässe. Sie eignen sich vorzüglich in Waschküchen, Badstübchen, Aborten, Korridors u. s. w.

Sie werden in beliebiger Länge und Breite hergestellt und können beim Fabrikdepositor, Herrn J. Gottinger, Stauffacherstraße 35, Zürich III, bezogen werden, welcher mit Kostenvoranschlägen zur Verfügung steht.

Dieselbst können auch Muster matten in Form von schönen Türvorlagen sehr billig bezogen werden.

Gestricke weisse Kitkats sehen nach der ersten Wäsche meist häßlich aus. Das leichte Gewebe ist fest geworden, die Form ist verarrt, und das helle gelbliche Weiß der Wolle hat sich in ein unansehnliches Grau verwandelt. Sind die Jacken nicht aus tadellosem Material gearbeitet, so ist in vielen Fällen ein Buntfärben dem Waschen vorzuziehen. Gute Wolle behandle man sehr sorg-

fältig. Man bereitet sich in drei Gefäßen lauwarme, kräftige Seifenlauge vor, indem man geschnittelte Seife in heißem Wasser quirlt. Aus dieser Lauge wäscht man die Jacke der Reihe nach durch und spült sie zuletzt in lauwarmem Wasser. Sie darf nicht ausgewunden werden, wie z. B. die Handtücher, weil sie dadurch die Form verliert. Man hebe sie vielmehr aus dem Wasser auf ein Brett und drücke sie mit beiden Händen aus wie einen Schwamm. Zuletzt hänge man sie zum abtropfen kurze Zeit auf, aber nicht an den Pfeln mit Klammern befestigt, sondern einfach über das Seil gelegt. Nach ca. zwei Stunden legt man ein großes Leintuch auf einen Teppich, zieht die Jacke zurecht und schlägt sie sorgfältig in das Tuch.

Das ursprüngliche gelbliche Weiß erzielt man durch Schwefeln. Man räumt einen Kleiderschrank aus, legt unten auf eine Blechschale einen brennenden Schwefelspan, hängt die Jacke weit ausgebreitet vorsichtia hoch darüber und schließt den Schrank. Das Verfahren ist absolut ungefährlich, wenn man nur ein wenig sorgfältig zu Werke geht, denn der Schwefel brennt nicht mit großer Flamme, sondern in ganz kleinen schwälen den Flämmchen. Sollten Motten in dem Schranke sein, so werden sie bei dieser Gelegenheit gründlich vertilgt.

Nach einigen Stunden legt man ein großes Leintuch auf einen Teppich, legt die Jacke darauf, zieht sie zurecht und schlägt sie ein. Wenn sie sich noch ganz wenig feucht anfühlt, plättet man sie mit einem nicht zu heißen Eisen auf der linken Seite. Man fährt ganz schnell darüber hin, ohne das Eisen wie sonst beim Glätten fest aufzudrücken.

Auf die gleiche Weise behandelt man alle wollebenen Kleidungsstücke, wie Mützen, Handschuhe, gestricke Röcke, Unterjacken, Kinderkleidchen u. s. w. Wie bei jeder Arbeit, so ist hierbei immer eine gewisse Sorgfalt geboten. R.



### Küche.



#### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Gerstensuppe, \*Bündner Weinwurst, Rosenkohl, \*Topfkaapfelspeise.

Dienstag: Kartoffelsuppe, †Brachsen, gebraten, Rühlsalat, \*Fleischpudding.

Mittwoch: Sagosuppe, †Kalbsgrid, Maccaroni, \*Käsesalat.

Donnerstag: Vegetarische Reissuppe, †Hammelzunge, Blumenkohl, \*Pfannkuchen mit Orangencrème.

Freitag: Grüne Erbsensuppe, †Rindfleisch nach Wildbretart, †Gefüllter Kohl, \*Gedörrte Kastanien.

Samstag: Erbsensuppe, \*Gespickte Zungenschmelz, †Bohnenpüree, Konservierte Pflaumen.

Sonntag: \*Fischsuppe, Salm, gedämpft, \*Rahmbraten, Spinat, †Malteserreis, †Mandel-speckkuchen.

Die mit \* bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

**Kochrezepte.**

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

**Fisch-Suppe.** Vorbereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Fischbrühe, Petersilie, Salz, 50 Gr. Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Eidotter, Muskatnuß und Lorbeerblatt. Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, Salz, Petersilie, die durchgeseibte Fischbrühe, der Fleisch-Extrakt zugegeben, gut durchgekocht und mit Ei und Muskatnuß abgerührt.

**Gespickte Zungenschnitzel.** Die Zunge wird in schöne Scheiben geschnitten und diese auf der einen Seite hübsch überspickt. In heißem Fett dünstet man geschnittene Schalotten und die Zungenschnitzel rasch schön braun, gibt etwas süße Butter, gehackte Kapern, Champignons und Petersilie darüber und läßt dies noch kurze Zeit dünsten, richtet die Schnitzel auf eine Platte an, giebt der Sauce etwas Fleischbrühe zu und gießt sie ungefiebt über die Schnitzel.

**Rahmbraten.** Ein schönes Stück Kalbfleisch z. B. Frikandaustück wird gespickt, mit Salz eingerieben (nach Belieben mit wenig weißem Pfeffer gewürzt) und über Nacht in 3—5 Deziliter süßen Rahm eingelegt. Andern Tags gibt man das Fleischstück mit einem Teil Rahm in die Bratpfanne, fügt ein Rübchen und eine Brotkruste bei und läßt unter öfterem Begießen und Nachgießen des zurückbehaltenen Rahmes gar werden. Der Braten muß bräunlich und glänzend aussehen. Zum Schluß wird die Sauce mit einem Gäßchen „Maggi's Suppenwürze“ abgeschmeckt, ein Teil davon über den Braten und der übrige Teil in eine vorgewärmte Saucière gegeben.

**Bündner Beinwurst.** 2 Schweinswäbli, 1 Schnörkli, 2 Füße 1 Schwänzchen, Schweinsohr werden in 3—4 Cm. große Würfel geschnitten, gut eingesalzen und 4—5 Tage gut zugebedt stehen gelassen. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Salz, wäscht das Salz ab, vermischt es mit 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Glas Weißwein, Pfeffer, Muskat, etwas feinen Zwiebeln und Knoblauch, und füllt dies in eine gut gereinigte Rindsblase zur Hälfte voll. Die Blase wird nun fest zugebunden 10—14 Tage in leichtem Rauch gehängt. Beim Gebrauch wird die Blase am Abend vorher in kaltes Wasser gelegt, am folgenden Tag mit kaltem Wasser auf Feuer gestellt und langsam 3 Stunden gekocht. Beim Anrichten muß man darauf achten, daß die Sauce nicht verloren geht.

**Käsesalat.** Für 3 Personen. 250 Gr. guter Emmentaler Käse, 1—2 Schalotten, 1 Theelöffel Senf, 2 Eßlöffel Del, 2 Eßlöffel Essig. Man schneidet den Käse in dünne Scheibchen, bestreut ihn mit feingehackten Schalotten und vermischt ihn mit Senf, Del und Essig. Zubereitungszeit:  $\frac{1}{4}$  Stunde. „Großes Schweiz. Kochbuch“.

**Fleischpudding.** Für 3 Personen. 125 Gr. Kalbfleisch ohne Bein, 125 Gr. Schweinefleisch ohne Bein, 125 Gr. Rindfleisch ohne Bein, Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Grünens, 2 Brötchen, 2 Eier, 50 Gr. Butter. Die Butter wird schaumig gerührt, das feingehackte Fleisch, Salz, Pfeffer und die Eigelb beigegeben. Die Brötchen werden abgerieben, in heiße Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein zerstoßen und mit den feingehackten Zwiebeln und Grünem in wenig Butter gedämpft. Nachdem man dies dem Fleische beigegeben, menagt man noch den Eischnee darunter, füllt die Masse in die gut ausgestrichene Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbade 1 Stunde. Zubereitungszeit:  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**Gedörrte Kastanien.** Zeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden.  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien, 30 Gr. Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe, 1—2 Löffel Milch oder Rahm, Salz. Die abends eingeweichten Kastanien werden mit Fleischbrühe zugefügt und langsam weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen oder fein zerstoßen (können auch durch die Fleischhackmaschine gelassen werden), in die Pfanne zurückgegeben und mit der Butter und der Milch gemischt. Man kann die Kastanien auch ganz lassen und sie nur in der Butter einigemal schwenken und verdünnte Maggi-Würze zufügen. Aus „Gritli in der Küche“.

**Pfannkuchen mit Orangencrème** (sehr fein). Man reibt auf einem großen Stück Zucker etwas Orangen- oder Zitronenschale ab, schneidet die Orangen auf, träufelt 1 Eßlöffel Orangen- und 1 Eßlöffel Zitronensaft über den Zucker, tut noch etwas Puderzucker und einige geriebene Mandeln hinzu, verrührt alles tüchtig mit einer Gabel. Ist die Crème ganz schaumig gerührt, so gibt man auf die glühend heißen Pfannkuchen je 1 Stückchen Butter und 1 Eßlöffel Crème, faltet sie schnell ins Dreieck und serviert sie sofort.

**Capiokaapfelspeise.** Wasche eine Tasse voll Tapioka und lasse sie eine Nacht in kaltem Wasser stehen und dann abtropfen. Gieße 1 Liter kochendes Wasser über die Tapioka, füge etwas Salz hinzu und lasse die Tapioka so lange im Dampfquellen, bis sie ganz klar ist, was  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden währt. Füge 3—4 Löffel Zucker und den Saft einer Zitrone hinzu und nimm es vom Feuer. Schäle 8 große Äpfel, stich das Kernhaus heraus, lege sie in eine Randform und gieße die Tapioka darüber. Dämpfe im fest verschlossenen Kochtopf 1—2 Stunden oder backe in mäßiger heißem Ofen, bis die Äpfel gar sind. Serviere kalt mit Rahm oder fetter Sauce. „Die harnsäurefreie Kost“.


**Gesundheitspflege.**


Das kalte Wasser ist auch ein Mittel, um Schlaf zu erzeugen, indem das Blut in jene Teile hinströmt, die durch die Einwirkung des kalten Wassers gereizt worden sind. Da haben wir also ein vortreffliches Mittel, um das Blut aus dem Kopf, wo es sich manchmal übermäßig ansammelt,

## \* Kinderpflege und -Erziehung. \*

herabzuziehen. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß das Eintauchen der Füße in kaltes Wasser bis an die Knöchel etwa für eine Minute das Einschlafen befördert. Zuerst kommt uns die Prozedur sehr unangenehm vor, aber bald zeigt sich ein wohlthuendes Ermüdungsgefühl. Ein kaltes Sitzbad, ebenfalls nur für eine Minute lang, wirkt noch viel stärker in bezug auf Schlaf erzeugung. Ein sehr gutes Mittel, um Schlaf zu erzeugen, ist übrigens auch das tiefe Atemholen am offenen Fenster, etwa zehn- bis zwölfmal vor dem Zubettgehen.

Der Geschmack der bitteren Mandeln wird durch Blausäure hervorgerufen (in 1 Kg. = 1 bis 1½ Gr.). Die Blausäure aber ist ein sehr starkes Gift, von dem geringe Mengen tödliche Wirkung haben. Man sei deshalb vorsichtig und geniesse bittere Mandeln nicht in größerer Menge. Auch die Kerne unseres Steinobstes (s. B. Zwetscherne) enthalten Blausäure.

## Krankenpflege.

**Der „böse“ Finger.** „Aus heiler Haut,“ „von selbst“ entstanden, glaubt man vielfach noch immer jene häufigen Entzündungen an der Fingerspitze, welche „Umlauf“ oder „Fingerwurm“ genannt werden — letzteres, weil bisweilen der Eiter beim Ausdrücken wurmförmig hervorquillt, was man wirklich für einen Wurm hielt. Aber diese namentlich bei Hausfrauen und Dienstmädchen oft vorkommenden Entzündungen werden stets hervorgerufen durch kleine, meist nicht wahrgenommene Verletzungen beim Geschirrspülen, Waschen, Scheuern, durch Abreißen eines Nagels, durch Splitter oder Nadelstiche. In solche kleine Hautverletzungen bringen dann beim Hantieren in Küche und Häuslichkeit leicht Staub, Schmutz und eitererregende Bakterien. Daher ist zunächst zur Vorbeugung durchaus nötig, sich die Hände öfter zu reinigen und dabei die Verletzungen genau zu untersuchen. Kleine Ursachen, große Wirkungen! Fingerentzündungen sind nicht nur sehr schmerzhaft, sondern können bei weiterem Umsichgreifen, wenn der Eiter in die Tiefe dringt, auch die Sehnencheiden, Sehnen und Knochen treffen, was eine bleibende Fingerverkürzung und Mißgestaltung zur Folge hat.

Beim Entstehen der Entzündung rötet sich die Fingerstelle, schmerzt, schwillt an, es „klopft“ darin. Nun versäume man nicht, dem Eiter einen Ausweg nach außen zu verschaffen, damit er nicht weiter in die Tiefe kriecht. Warme, stets feuchte Umschläge befördern den Ausbruch. Hat sich auf der roten Haut eine weiche weiße Stelle gebildet, so muß hier der Eiter entleert werden. Bei tiefer gehenden Eiterungen muß dies unbedingt der Arzt tun. Bis zur völligen Heilung ist der Finger täglich mehrmals längere Zeit warm zu baden und in der Zwischenzeit mit einem feuchten Verbande zu versehen.

Dr. Sch.

**Diphtherie** bildet im Rachen, besonders auf den Mandeln, weiße, festhaftende, zusammenhängende Beläge. Bilden sich auch im Kehlkopf und in der Luftröhre solche Beläge, in welchem Falle man die Krankheit auch wohl Kroup nennt, so haben die Patienten Mühe zu atmen, bei der Einatmung kann keine oder nur wenig Luft unter pfeifendem Geräusch durch die Stimmritze dringen, der Brustkorb kann sich nicht ausdehnen, es zeigen sich bei der Einatmung an der Vorderfläche des Halses, in der Magenrube und am untern Rand des Brustkorbes Einziehungen, kurz, es droht Erstickung, und es muß der Luftröhrenschnitt (Tracheotomie) gemacht oder eine Art Röhrröhrchen in den Kehlkopf eingeführt werden (Intubation), um der Luft wieder Zutritt zu den Lungen zu verschaffen.

Tracheotomierte Kinder erfordern eine sehr sorgfältige Pflege, man soll sie keinen Augenblick allein lassen, die Zimmerluft soll feucht gehalten werden durch Dampfspray oder Aufstellen von Becken mit heißem Wasser, das in eine Röhrröhrchen der Kanüle soll von Zeit zu Zeit sorgfältig herausgenommen und von anhaftendem Schleim und Borsten gereinigt werden. Die Kanüle muß mit einem sichern Knoten am Bändchen gut befestigt sein. Wird sie ausgehustet und gelingt ihre Einführung nicht sofort wieder, so muß unverzüglich der Arzt gerufen werden. Hat das Kind einen Erstickungsanfall, so rufe man sofort den Arzt.

Intubierte Kinder sind wie tracheotomierte zu behandeln; hier kommt es noch häufiger als bei der Tracheotomie vor, daß das Röhrröhrchen ausgehustet wird. Ist die Wärterin nicht geschickt genug, es selbst wieder einzuführen, so rufe sie sofort den Arzt.

Aus „Grundriß der Krankenpflege“,  
von Dr. A. Brunner.

## \* Gartenbau und Blumenzucht. \*

**Das Pikieren.** Das Pikieren oder, wie man es auch nennt, Verstupfen, wird namentlich bei einer rationellen Sechslingzucht angewendet. Das Pikierland kann eine geschützte Rabatte oder ein leeres Gartenbeet mit guter Erde sein.

Sobald die Sämlinge das zweite oder dritte Blättchen haben, werden sie sorgfältig mit einem spitzen Holze oder Eisen aus der Erde gehoben und auf das Pikierland auf eine Entfernung von 6—7 Cm. verstupft und zwar etwas tiefer, als sie vorher gestanden haben. Sofern die Pflänzchen schon eine Pfahlwurzel haben, wird dieselbe zur Hälfte abgewickelt.

Durch das Pikieren der Sechslinge erzielt man eine viel reichere und schönere Bewurzelung; sie wachsen infolgedessen schneller und sicherer, sind widerstandsfähiger gegen die Ungunst der Witterung und gegen feindliche Angriffe und geben

schönere Exemplare. Der Vorteil des Pitieren der Sehlunge ist bis jetzt im allgemeinen noch zu wenig bekannt. Der vielfache Jammer über das Nichtanwachsen (Weggehen) der Sehlunge rührt gewöhnlich davon her, daß sie zu schwach und geil aufgeschossen sind, so daß ihnen in der Regel die Seitenwurzeln fehlen. Diesem Uebel wird am sichersten durch das Pitieren der Sehlunge abgeholfen werden.

## Tierzucht.

Die frembländischen Finken verzehren meist ähnliche Futterstoffe wie die einheimischen. Man gebe ihnen hauptsächlich Hirse, Kanariensamen, geschälten Hafer, dazu etwas Mohn und sehr wenig gequetschten Hanf. Grünkraut, halbreifes Getreide, Mischfutter lieben die meisten, für den Pabst- und Indigosin sind sie unentbehrlich, sonst leidet ihre Farbenpracht.

Die Karbinale oder Kernbeißerfinken, auch der einheimische Kernbeißer, neigen sehr zum Fettwerden. Man füttere ihnen Hafer, ungeschälten Reis, Glanz, Leinsamen, wenig Hanf und Sonnenblumensamen, den kleineren Arten auch reichlich Hirse. Stets viel Grünfutter. Fleischnahrung ist unentbehrlich: Ameisenpuppengemisch und täglich drei bis vier Mehlwürmer. Gutes Obst und Beeren, namentlich von Ebereschen und Holunder, sind ihnen sehr zuträglich.

Das gleiche ist bei den Ammern zu beachten, da auch sie leicht fett werden. Als Hauptfutter Hirse, Glanz, Hafer, Mohn und sehr wenig Hanf, dazu etwas Mischfutter und reichlich Grünkraut. Sie sind im allgemeinen ziemlich grobe Fresser, denen auch die Getreidearten (Gerste, Weizen, Buchweizen) gut schmecken.

## \* Frage-Ecke. \*

### Antworten.

11. Ich empfehle Ihnen zur Ausrüstung Ihrer Waschküche einen ausgezeichnet funktionierenden neuen Waschofen mit selbsttätigem Wasserbehälter und kupfernem Kochhasen. Weil wir in ein neues Haus gezogen sind, ist dieser entbehrlich geworden und wird zur Hälfte des Kostenpreises abgegeben. Adresse bei der Redaktion.

Hausfrau.

12. Wenn einige Ihrer sterilisierten Obstgläser offen waren, so kommt das davon, daß Sie die Gummiringe vor dem Gebrauch zu wenig genau nachschauten. Manche Ringe sind bloß ein Jahr brauchbar. Um zu sehen, ob sie noch brauchbar seien, zieht man diese ein wenig aus. Zeigen sich am Rande kleine Risse, die vorher nicht bemerkt werden konnten, so sind die Ringe nicht mehr zu verwenden.

Abonentin.

13. Die Ziegenfelle können Sie jedenfalls auch nach der in Nr. 3 gegebenen Anleitung waschen.

(Siehe Antwort Nr. 8 betr. Schafpelze.) Vielleicht tun Sie gut, das Fell zu schwefeln.

A.

14. Senden Sie Ihre Tuchjacke in die Färberei von C. Türler-Mittel, Düren, und zwar ungetrennt. Ich ließ einen Herrenüberzieher dort schwarz färben; derselbe kam wie neu zurück.

Frieda.

15. Wo haben Sie Ihren Ideal-Sparkocher herbezogen? Dort kann man jedenfalls am besten die Reparatur vornehmen oder Ihnen sagen, wohin Sie sich wenden sollen! Der gerade Weg ist immer der beste!

Eine Abonentin.

16. Wir haben jahrelang für 8-10 Personen einen dreißährigen Petrolkochherd benutzt und waren sehr zufrieden damit. Als dann die Gasleitung im Hause eingerichtet wurde, ging der Herd in andere Hände über. Wir benutzten das System Huber, Großmünsterterrasse, Zürich I. Diese Firma ist durchaus empfehlenswert, auch für den Bezug von Haushaltungsgegenständen aller Art.

Sürcherin.

17. Eine Wäschezeitung können Sie durch die Firma Bernhard, Buchhandlung, Thun, beziehen. Die Reformwäsche ist darin vertreten.

E.

### Fragen.

18. Wäre eine der verehrten Hausfrauen im Stande, mir mitzutellen, wie man Knabensammetkleidchen reinigen kann? Besten Dank für gütigen Rat.

Junge Abonentin.

19. Was für ein System von Gasapparaten für eine Familie von 6 Personen würden mir die verehrten Abonentinnen anraten? Für gütige Antwort besten Dank.

J. B.

20. Existiert eine Zusammenstellung von Rezepten der bekanntesten Alpenspeisen aus Milch, Schoten, Mehl zc.? Für gefl. Auskunft dankt

Abonentin im Alläu.

21. Bewähren sich die Petrolgasapparate? Für gefl. Auskunft aus der Praxis und Mitteilung von Adressen größerer Spezialgeschäfte für diese Artikel wäre dankbar

Junge Hausfrau nebst Anhang.

22. Kann mir j-mand sagen, wo Brands Hafer- und Erbsmehle erhältlich sind? Ich habe schon in verschiedenen feinen Spezerethandlungen nachgefragt, bin jedoch immer nur auf die Marke Knorr hingewiesen worden. Für Auskunft wäre dankbar

Elsa.

23. Wie behandle ich Vacherintorte, um den aus Meringuemass ehergestellten Deckel leicht abzulösen? Soll statt eines Bleches Pergamentpapier verwendet und dieses gewachst oder mit Wasser befeuchtet werden? Die verschiedenen Arten, wie am vorteilhaftesten gekocht und gebacken wird, machen uns oft irre an den früher erlernten Methoden. Irgendwie muß ich bei diesem Backwerk verbessern, denn ich kann den sonst hübsch aussehenden Deckel nie ohne ihn zu verletzen, vom Papier bringen. Besten Dank für Aufklärung.

Viola.

