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

Band: 17 (1910)

Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

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.

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

No. 9. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 7. Mai 1910.

Es gibt Diamanten und Sonnenschein
Und tausend funkelnde Sachen,
Doch nichts blitzt so hell in die Seele hinein,
Wie ein glückliches, fröhliches Lachen!

Die Humanität in der Küche.

Es gibt wohl kaum einen Ort, wo gegen den Begriff Humanität so stark gesündigt wird, wie gerade in der Küche, und zwar in Bezug auf die Grausamkeiten, welche an den armen, zum Tode verurteilten Tieren verübt werden. In den meisten Fällen mag Gedankenlosigkeit zugrunde liegen, dann ist aber auch die Tötung der zur Nahrung dienenden Tiere an vielen Orten den Händen ungebildeter Leute überlassen. Diese behandeln das Tier als ein gefühlloses Objekt und verfahren dementsprechend.

In unserer Zeit, in welcher man humane Bestrebungen in jeder Richtung fördert, wäre es am Platze, in dieser Beziehung Wandel zu schaffen. Vom hygienischen Standpunkte aus muß der Tod der zur Nahrung bestimmten Tiere rasch, schmerzlos und ohne vorherige Aufregung des Tieres erfolgen. Ferner muß die Blutentziehung eine vollkommene sein. Ersteres ist eine Forderung der Humanität, letzteres hat sanitäre Gründe, denn nach völligem Ausbluten hält sich das Fleisch besser. Die humanste Art der Tötung besteht darin, daß man mit einem flachen, nicht zu leichten Instrument das Tier auf den Vorderkopf schlägt und dadurch zunächst Betäubung herbeiführt; dann wird die Gurgel vollständig durchschnitten und der Tod kann bei vollständigem Ausbluten erfolgen.

Wie oft sehen wir, daß auf dem Markte eingekauftes Geflügel von der Köchin oder der Hausfrau an den Füßen, der Kopf nach unten hängend, nach Hause getragen wird. Es ist dies ein Anblick, der geradezu abstoßend wirkt und von großer Gefühlsrohheit zeugt. Nie soll man die zum Schlachten bestimmten Tiere in Gegenwart anderer Schlachtopfer töten.

Sehr nachahmungswert sind die Bemühungen verschiedener Tierschutzvereine, welche auf größeren Märkten Geflügelschlachtstellen eingeführt haben. Auch in einzelnen Geflügelmastanstalten finden wir schon den Betrieb in der angeführten Weise

geregelt. Vermutlich ist die größere Haltbarkeit des Geflügels, welche wir meist bei den zum Versand gelangten Tieren beobachten können, der vorschriftsmäßigen Schlachtung zuzuschreiben.

Große Grausamkeiten werden auch an Fischen verübt. Meist wird der Fisch mit dem Kopf aufgeschlagen, wodurch er für kurze Zeit betäubt wird. Unter dem Messer der Köchin lebt er dann wieder auf und wird bei lebendigem Leibe geschuppt und zerschnitten. Die beste Art der Tötung von Fischen besteht darin, daß man diese, sobald sie dem Wasser entnommen sind, durch einen Schlag auf den Kopf betäubt und darnach vermittelst eines scharfen Messers den sog. Genickstich ausführt, d. h. den Hinterkopf vom Körper trennt. Hierdurch kann das Ausbluten des Fisches erfolgen.

Auch beim Töten von Kaninchen geht man oft sehr grausam vor. Das arme Tier bekommt einen Schlag hinter die Löffel, wodurch man es betäubt, um es dann als tot zur Seite zu werfen. Nach kurzer Zeit kommt das Tier wieder zu sich, um dieselbe Grausamkeit noch einmal zu erleiden. Diesem Übelstande kann vorgebeugt werden, indem man dem Tiere in der ersten Betäubung die Gurgel durchschneidet.

Ein sehr wunder Punkt zeigt sich auch beim Kochen von Hummern und Krebsen. In vielen Fällen werden die armen Tiere von unwissenden, grausamen Köchinnen in mangelhaft kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt und müssen einen qualvollen Tod erleiden. Es sei hier aufs eindringlichste darauf hingewiesen, daß Krebse und Hummern nur in lebhaft kochendem Wasser, welches über starkem Feuer steht, geworfen werden dürfen und daß sie sofort umgerührt werden müssen, damit sich die Tiere in ihrer Todesangst nicht ineinander hängen können, wodurch ihre Qual noch verlängert wird.

Möchte der Hinweis auf die Fehler, welche sehr häufig in dieser Beziehung gemacht werden, dazu führen, daß Abhilfe geschaffen wird. Es ist die Pflicht einer jeden Hausfrau, dafür zu sorgen, daß die besprochenen Grausamkeiten in ihrem Haushalte unmöglich werden. Durch eine verständige Aufklärung und die nötige Aufsicht kann hier viel Gutes gewirkt werden.

Die Fortschritte, welche auf allen Gebieten unseres kulturellen Lebens zu verzeichnen sind, dürfen auch vor der Küche nicht Halt machen. „Frischhaltung".

Der Wäscheschrank.

Eine rationelle Behandlung der Wäsche sollte sich jede einsichtige Hausfrau zur Aufgabe machen. Auch aus der richtigen Aufbewahrung der Vorräte nach der Reinigung ist ersichtlich, wie weit der Spar- und Ordnungssinn einer Hausfrau reicht. Dr. Springer spricht sich über diesen Punkt in seiner empfehlenswerten Schrift: „Der Haushaltungsunterricht" folgendermaßen aus:

„Die Kommode ist zum Aufbewahren der Wäsche wenig geeignet. Die gefüllten Schübe sind sehr schwer zu hantieren, die darin geordnete Wäsche ist nicht zu übersehen. Wenn ein Stück geholt wird, müssen oft ganze Stöße vorher herausgenommen werden. Die Wäsche wird endlich leicht stockig, weil zu wenig frische Luft zutritt. Wer sie gleichwohl benutzt, soll durch Einsetzen passender Kartons oder durch Einlegen dünner Brettchen eine übersichtlichere Ordnung herbeiführen, ferner die Schübe zum Lüften zeitweilig offen stehen lassen.

Ungleich günstiger ist der Wäscheschrank, denn er enthält mehr Fächer, die ganze Wäsche liegt übersichtlich vor dem Auge, sie lüftet besser aus. Um zweckentsprechend zu sein, muß er tunlichst viel Fächer enthalten. — Jeder Riß muß von innen mit Papier verklebt sein, die Tür muß, wenn undicht, rings um die Kanten herum mit Tuchleisten (schmalen Tuchstreifen) bekleidet sein. Die Böden der einzelnen Fächer müssen mit weißem Papier belegt werden. Der vordere, über den Boden herab-

hängende Papierrand kann durch Scherenarbeit verziert oder mit farbiger Papierspitze belegt werden. Bei der großen Reinigung muß auch der Wäscheschrank innen gescheuert werden.

Die Wäsche des Haushaltes muß wenigstens zu fünf Gruppen: feine Leibwäsche oder Oberwäsche, gröbere Leibwäsche, Tischwäsche, Bettwäsche, Küchenwäsche geordnet und in ebenso viele Fächer eingelegt werden. Innerhalb jedes Faches soll die den einzelnen Familienmitgliedern gehörige Wäsche zusammengelegt und vom jüngsten zum ältesten von links nach rechts geordnet und neben einander gelegt werden. Stücke derselben Art werden aufeinander gelegt und, wenn in größerer Zahl, durch Bänder zu Bündeln zusammengebunden. Farbig wird nicht zu weiß, wollen nicht zu leinen und baumwollen gelegt.

In einem großen Haushalt, wo die Wäschemenge zu groß ist, als daß sie sicher im Gedächtnis behalten wird, soll ein übersichtliches Verzeichnis der gesamten Wäsche nach obigen Gruppen und innerhalb derselben nach Familiengliedern, Art und Zahl der Wäsche geordnet, in einem besonderen Buche oder auf einer besonderen Tafel, die innen an der Schranktür hängen, geführt werden.

Besondere Winke.

1. Man soll nie blos einen Teil der Wäsche im Gebrauch haben und die andere unbenutzt liegen lassen, sondern die gesamte Wäsche gleichmäßig in bestimmter Reihe heranholen, damit sie von Zeit zu Zeit an die Luft und in die Wäsche kommt. Wäsche braucht sich auch durch bloßes Liegen auf.

2. Von Zeit zu Zeit muß die Wäsche durch Öffnen des Schrankes gelüftet werden.

3. Lange unbenutzt liegende Wäsche muß aufgefaltet und umgelegt werden, weil sich sonst längs der Bruchkanten, wo der Faden stärker gespannt ist, Nester und Fadenbrüche bilden.

4. Das Hineinlegen starker Duftstoffe in den Wäscheschrank unterbleibt besser."

Ueber die Motte.

(Nachdruck verboten.)

Es ist wohl nicht allen Leserinnen des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers" bekannt, daß die mit Recht vielgeschmähte Motte ein Zimmerschmetterling ist. So klein sie ist, so schön erscheinen ihre Flügel, wenn man sie unter einem Vergrößerungsglas betrachtet. Das, was wir als „Motte" bezeichnen, ist aber nicht immer ein und dieselbe Tierart; man versteht unter „Motten" vielmehr eine ganze Anzahl von Arten aus der Familie der Schmetterlinge, welche in der Wissenschaft als Teneïdae bezeichnet werden. In Uebereinstimmung hiermit sind auch die Lebensgewohnheiten der verschiedenen Mottenarten verschiedene. Auch der Ort, den sie sich für ihre unheilvolle Tätigkeit aussuchen, wechselt je nach der Art. Man unterscheidet zum Beispiel Apfel-, Kleider-, Pelz-, Tapeten-, Korn-, Kork-, ja sogar Bienenmotten, die sich in den Bienenstöcken gütlich tun zum Ärger der Imker.

Das Wort „Motte" kommt nach der Ansicht verschiedener Sprachforscher von „Mähen", und die Bezeichnung „Schabe" bedeutet, daß das Tier in ähnlicher Weise arbeitet, wie ein schabendes Instrument. Und in der Tat arbeitet die Motte, oder vielmehr ihre Larve, wie eine Sense auf dem Kornfeld oder wie ein schabendes Messer. Sie entfernt bei Geweben die über die Oberfläche hervorstehenden Wollhaare, so daß dann gewissermaßen der abgemähte oder abgeschabte Boden zurückbleibt. Aus den Wollhaaren macht sie nun ein kunstvolles Gespinst, in das sie sich einhüllt und in dem sie wächst. Der Schlafsack, den sie sich so bereitet hat, wird ihr in dem Maße, wie sie wächst, zu eng, und sie versteht es, ihn durch geschicktes „Ansetzen" zu erweitern. Dieses „Ansetzen" geschieht durch Auftrennen des alten Gespinstes und das Ansetzen neuer Stücke, also durch sorgfältige Flickarbeit.

In ähnlicher Weise verfahren alle Mottenarten, und je nach dem Material, das sie sich wählen, ist ihre Tätigkeit für die Menschen eine mehr oder minder

kostspielige. Da die Motte ein Schmetterling ist, durchläuft sie auch den Werdegang eines solchen. In dem Sack, den sich die Larve bereitet hat, verpuppt sie sich, um nach etwa vierzehn Tagen als kleiner Schmetterling auszufliegen. Dieser schadet direkt eigentlich nichts mehr, denn unsere Stoffe und Kleider sind vor ihm sicher. Aber trotzdem ist auch er ein zu bekämpfender Schädling, da er wieder Eier legt, aus denen sich dann die Larven entwickeln.

Es frägt sich nun, wie man am wirksamsten gegen die Motten vorgeht. An angepriesenen Mitteln ist kein Mangel, und manche helfen erfahrungsgemäß oftmals. Mit der „Erfahrung" allein gibt man sich heutzutage jedoch nicht mehr zufrieden; schon lange ist man zu der Erkenntnis gelangt, daß eine richtige, systematische Bekämpfung eines Schädlings nur auf Grund genauer Kenntnis seiner Lebensgewohnheiten möglich ist.

Von den Lebensgewohnheiten der Motte haben wir schon genug kennen gelernt, um daraus einiges Nützliche zu entnehmen. Ihre Schlafsäcke sind leicht zu erkennen, und sie haften außerordentlich fest an der Unterlage. Wenn wir mit der Bürste über einen solchen Sack „wegfahren", so fällt er lange nicht ab, und auch beim Klopfen bleibt er oft ruhig hangen. Deshalb empfiehlt es sich, die einzelnen Stoffe, Kleider oder Möbel sorgfältig abzusuchen und die gefundenen Säckchen mit den Händen zu entfernen. Nur auf diese Weise ist man sicher, daß man die Schädlinge gründlich vernichtet. Als Unterstützung ist dabei das Klopfen und Bürsten immerhin zweckmäßig, weil die fertige Motte, der Schmetterling, seine Eier in dieselben Gewebe legt, aus denen sich die Larve ihren Schlafsack bereitet. Diese Eier sind lockerer und fallen durch die Erschütterung beim Klopfen größtenteils heraus. Beliebt ist das Einstreuen von Kampher und Naphthalin. Es gibt jedoch Motten, die sich auch neben diesen Stoffen ganz gemütlich entwickeln. Viele behaupten, daß Insektenpulver die Motten am sichersten vertreibe, und zwar nicht durch seinen Geruch, sondern weil die Schädlinge daran ersticken.

Gründlich ausgeklopfte und mit sauberer Bürste gebürstete Woll- und Pelzgegenstände sind bei absolut luftdichtem Verschluß (in Zeitungspapier gewickelt und gut verklebt) oft sehr gut durch den Sommer zu bringen. Bei Kleidern, Möbeln etc. tut man am besten, die Prozedur des Klopfens und Lüftens sehr oft vorzunehmen. Die Motte wird dadurch verhindert, ihr Zerstörungswerk allzuweit auszudehnen. M.

Haushalt.

Das Eiweiss. Die verschiedenen Eigenschaften, die das Eiweiß besitzt, machen es unentbehrlich im Haushalt und bei einigen Gewerben. Das Eiweiß wird von Zellen eingeschlossen, deren dünne Wände mit einander in Verbindung stehen. Durch diesen Zusammenhang bekommt die Eiweißmasse ihre schleimige, zähflüssige Beschaffenheit. Werden nun die Zellwände durch Schlagen oder Quirlen zerstört, dann fließt das bisher in den Zellen eingeschlossene Eiweiß zusammen und wird dünnflüssig. Durch fortgesetztes Schlagen dringt zwischen die einzelnen Teilchen Luft, die dem ganzen ein blasiges, schaumiges Aussehen gibt.

Neben der Verwendung in der Küche wird das Eiweiß wegen seiner klebrigen Eigenschaft zum Kleben, Appretieren in der Färberei und Druckerei verwendet. Mit gepulverter Kreide vermischt, bildet es einen haltbaren Kitt. Eiweiß wird auch vom Buchbinder zum Ver- oder Entgolden gebraucht.

Schlechte Kartoffeln. Unreife Kartoffeln sind der Gesundheit nachteilig. Sie sind an der schliefigen Beschaffenheit und an dem Mangel genügend ausgebildeter Keime zu erkennen. Besonders unter den Frühkartoffeln kommen viele unreife auf dem Markte vor. Da der Stärkegehalt nur bei reifen Kartoffeln am größten ist, so sind die unreifen auch arm an Stärke und nach dem Kochen nicht mehlig. Ebenso sind die gekeimten Kartoffeln minderwertig, denn die Keimung geht ja auf Kosten des Stärkemehls vor sich. Zudem entwickelt sich in den Keimen das giftige Solanin, von dem sich dann auch geringe Mengen in der Kartoffel selbst befinden. Deshalb Vorsicht bei dem Genusse solcher Kartoffeln! Man erkennt die gekeimten Kartoffeln an der runzeligen Oberfläche, den abgebrochenen Keimen, überhaupt an ihrer weichen Beschaffenheit. Betrügerische Händler heben das Aussehen dieser minderwertigen durch Einlegen in Wasser und Abbürsten, wodurch zugleich das Gewicht erhöht wird.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Kraftsuppe, *Boeuf à la mode, †Spinat, *Böhmische Dalken.
Dienstag: Brotsuppe, †Wiener Beefsteaks, *Grünerbsen mit Reis, †feiner Rhabarberkuchen.
Mittwoch: Sauerampfersuppe, *Krebse, *Kräutermayonnaise, *Kartoffelklöße mit Käse.
Donnerstag: Eiergerstensuppe, gebackenes Hirn, Spargeln, Salzkartoffeln.
Freitag: *Petersiliensuppe, Gitzibraten, Makkaroni, *Rhabarberkompott.
Samstag: Weiße Buttersuppe, †gebeiztes Schweinsfilet, †Gelberbsenmus mit Kartoffeln.
Sonntag: Ribelisuppe, †Hühnerkoteletten, Kopfsalat, †Kartoffeln mit weißer Sauce, †Rapunzeln, *Schokoladencreme als Bavaroise.

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

Kochrezepte.

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

Petersiliensuppe. Bereitungszeit 30 Min. Für 5 Personen. Zutaten: 40 Gr. Butter, 2 Eßlöffel voll feingewiegte Petersilie, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Rahm oder Milch, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt. — Röste das Mehl im Fett hell, dünste die Petersilie damit, gib genügend Wasser, Salz und den Fleischextrakt dazu, lasse es glatt kochen und rühre mit Ei und Rahm ab.

Krebse zu kochen. 2 Dutzend Krebse, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Prise Kümmel, 1/4 Zwiebel. — Man reinigt die Krebse mit einer Bürste und wirft sie lebend in stark kochendes Salzwasser, dem man Zwiebel und Kümmel beigibt, und kocht sie darin etwa 10 Minuten. Muß man viele Krebse kochen, so darf man sie nicht zu schnell nacheinander ins Wasser werfen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt. Auf eine Serviette erhöht angerichtet, garniert man sie mit Petersilie und Zitronen und gibt sie mit süßer Butter zu Tische. Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.
Großes Schweizerisches Kochbuch.

Boeuf à la mode. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch vom Hohrücken, Eckstück oder Mocken, 100 Gr. Fett, 30 Gr. Speck, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Tomaten, 2 Deziliter Fleischbrühe, 3 Deziliter Weißwein, Salz. — Das geklopfte Fleisch wird entweder mit Speck gespickt oder es werden größere Speckstreifen der Fleischfaser entlang eingelegt und das Fleischstück zusammengerollt, gesalzen und gebunden. In 2/3 des Fettes wird der Braten ringsum braun gebraten, während in einer andern Pfanne in dem Drittel des Fettes das Mehl hellgelb geröstet und mit der Fleischbrühe abgelöscht wird. Der Wein wird, nachdem das Fett von dem Braten abgegossen wurde, in zwei Malen unter diesen gegossen und etwas eingekocht, dann die Sauce zugefügt, die Tomaten hineinzerpflückt oder 2 Löffel Tomatenpüree dazu gegeben und zugedeckt langsam, unter zweimaligem Wenden des Fleisches und Entfetten der Sauce, weich gekocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben, die Sauce darüber gegossen, oder teilweise noch extra dazu serviert.
Aus „Gritli in der Küche".

Rhabarberkompott. 1 Kilo Rhabarber, 300—400 Gr. Zucker, 2 Deziliter Wasser, 1 Messerspitze doppelkohlensaures Natron, beliebig 1 Stückchen Zimt. — Die gewaschenen Rhabarberstengel werden geschält, je nach Dicke längs in Hälften oder Viertel geteilt und diese in 3—4 Centimeter lange Stäbchen geschnitten. Zucker, Wasser, Natron und Gewürz werden kochend gemacht, der geschnittene Rhabarber wird hineingegeben, ungedeckt langsam weichgekocht, mit dem Schaumlöffel auf die Platte gezogen, der Saft dicklich eingekocht und darüber gegossen.

Grünerbsen mit Reis. 1 Kilo Grünerbsen (enthülst 500 Gr.), 250 Gr. Reis, 80 Gr. Fett, 1 Liter Wasser, Salz, 1/4 Zwiebel. — Im heißen Fett wird die geriebene Zwiebel und der Reis schnell geröstet, doch darf der Reis nicht stark gelb werden. Dann gibt man Salz, das kochende Wasser und die enthülsten Erbsen dazu und läßt das Gemüse 1/2 Stunde auf kleinem Feuer weich werden.
Reformkochbuch.

Kartoffelklösse mit Käse. 100 Gr. Butter werden zerlassen, mit 400 Gr. geriebenen gesottenen Kartoffeln, 100 Gr. zerriebenem Brot, 3 Eiern, 60 Gr. Käse, Salz und Muskatnuß gemengt. Hievon sticht man Klöße ab, welche man zirka 10 Minuten in Wasser kocht und nach dem Anrichten mit Brosamen schweißt.

Kräuter-Mayonnaise. Man streicht drei hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verreibt sie mit zwei rohen Dottern, rührt nach und nach abwechselnd in sehr kleinen Quantitäten 125 Gr. Provenceröl, 3 Eßlöffel voll feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Basilicum, Majoran und Thymian bestehen. Ferner gibt man etwas Salz, 5—6 Eßlöffel Aspic nebst zwei Löffeln Weinessig und den Saft einer Zitrone hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie zugedeckt auf Eis.

Böhmische Dalken. Eine Spiegeleierpfanne bestreicht man mit Butter, bringt sie aufs Feuer und läßt in jede Vertiefung einen Eßlöffel etwas fett gehaltenen Pfannkuchenteig laufen. In die Mitte gibt man Zwetschgen- oder sonstige feste Marmelade, bringt dann vom selben Teig einen weiteren Eßlöffel darauf, wendet die Dalken um, wenn sie von unten genügend Farbe haben, läßt sie auch von dieser Seite Farbe bekommen, gibt sie auf eine Servierplatte und bestreut sie mit Zucker

Schokolade-Bavaroise als Creme. In 1/2 Liter Milch läßt man eine halbe Schote Vanille auskochen, seiht die Milch durch, kocht sie einmal mit 250 Gr. Schokolade auf, mischt diese mit 125 Gr. Zucker, und fügt nach dem Erkalten 30 Gr. aufgelöste Gelatine hinzu. Man schlägt dies mit dem Eierschwinger, bis die Creme anfängt zu stocken, rührt 3/4 Liter zu Schaum geschlagenen süßen Rahm darunter und stellt die Bavaroise auf Eis.

Gesundheitspflege.

Gegen die oft **reibeisenartige Rauhigkeit der Haut** an den Oberarmen mancher Mädchen und Frauen läßt sich mit Erfolg nachstehendes Mittel verwenden. Die Haut zeigt in der Regel ihre natürliche Farbe nur mit einem schmutzigen Ton, oder sie ist entzündlich gerötet. Oft sind gleichzeitig Kopfschuppen vorhanden. Ueber Nacht soll eine Salbe, bestehend aus: Bimsteinpulver 10.0 Sulfur praecip., 20.0 Sapon. virrid. Fett ad. 100.0 aufgelegt werden; am Tage müssen die Arme öfter mit Glyzerinwasser, 3 Eßlöffel auf eine Schale, gründlich ohne Seife eingerieben werden. Nicht selten finden sich verbunden mit diesem Uebel auch noch sonstige Störungen, die ärztlichen Rat wünschenswert machen. Innerlich Lebertran erweist sich bisweilen als recht nützlich.

Krankenpflege.

Auch bei **nicht stark blutenden Wunden**, die bei Unfällen in und außer dem Hause entstehen, soll man sich vor Augen halten, daß man durch Berührung mit nicht regelrecht desinfizierten Händen dieselbe infizieren kann, so daß sie nicht mehr durch rasche Verklebung, sondern unter Eiterbildung heilt, was äußerst gefährlich sein kann. Daher soll die Wunde mit keinem Finger berührt werden, noch weniger soll mit irgend einem Instrument darin herumgestochert werden. Auch soll man Blutgerinnsel ruhig liegen lassen und nicht zu entfernen suchen.

Ist die Wunde sehr stark mit Erde, Kleiderfetzen und dergleichen verunreinigt, so reinige man sie durch Aufgießen von reinem, am besten vorher ausgekochtem Wasser. Vorstehendere gröbere Unreinigkeiten darf man mit den Fingern anfassen und entfernen, wenn dies ohne Gewalt und ohne Berührung der Wunde geschehen kann.

Die Umgebung der Wunde wird vom gröbsten Schmutz gereinigt durch Abreiben mit einem in reines oder gekochtes Wasser getauchten reinen Tuch.

Auf die Wunde legt man ein Stück ganz reines oder vorher ausgekochtes Stück Zeug (Kompresse) und befestigt dasselbe mit einem krawattenförmig oder dreieckig zusammengelegten reinen Taschentuch (sogenannter Notverband). Statt des reinen Tuches darf auch frisch aus der Apotheke bezogene Jodoform- oder Airolgaze oder dergleichen auf die Wunde gelegt werden. Jodoformgaze und Verbandwatte dagegen, wie sie häufig in Haushaltungen, offen in angebrochenen Paketen vorrätig gehalten werden, sind unzuverlässig und finden besser keine Verwendung.

Kinderpflege und -Erziehung.

In der Genesungszeit nach Scharlacherkrankungen und noch lange nachher ist große Vorsicht gegen Erkältung nötig, weil dadurch oft schwere Nierenkrankheiten erzeugt oder wieder hervorgerufen werden. Jedoch darf man die Kinder nicht von der Luft entwöhnen, weil sie dadurch immer weichlicher und empfindlicher werden; warme Kleidung, in der rauhen Jahreszeit sogar wollenes Unterzeug, bei nicht allzu ungünstiger Witterung reichlicher Aufenthalt im Freien, gleichmäßig warme Zimmer im Winter, lauwarme Bäder mit allmählich kühler zu gebenden Abwaschungen oder Abreibungen zur Kräftigung der Haut, und endlich gute Nahrung, sind die besten Kräftigungs- und Abhärtungsmittel. Was noch besonderes nötig oder wünschenswert ist, vermag im Einzelfalle nur der erfahrene Arzt zu beurteilen, dessen Fürsorge noch manchem anscheinend hoffnungslos kranken oder siechen Kinde den Weg zur vollen Gesundheit öffnen und ebnen kann. Dr. Dornblüth.

Regelmäßige **Wägungen** des Kindes sind bei der Ammenernährung am allernotwendigsten, da die Amme in ihrem eigenen Interesse immer geneigt sein wird, eine Störung in ihrem Milchreichtum zu verheimlichen. Ueberhaupt ist eine genaue Ueberwachung der Ammen sehr am Platz und die Rolle der Pflegerin sollst du ihr nie anvertrauen, es wäre denn, daß du ihren Charakter von lange her schon kennst. Unbewachte Ammen nehmen meist nachts die Säuglinge zu sich ins Bett, um ungestörter schlafen zu können, werden auch häufig dabei angetroffen, wie sie bei den Ausgängen mit dem Kind auf der Straße neue Anknüpfungen suchen. Laß die Amme also nicht allein mit dem Kind schlafen und vertraue es ihr zum Spaziergang nur an, wenn du ihres Charakters vollkommen sicher bist.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" von Dr. Marie Heim-Vögtlin.

Gartenbau und Blumenzucht.

Balkongärtnerei. In den meisten Fällen handelt es sich bei der Balkongärtnerei darum, die Balkonbrüstung mit schönen blühenden Pflanzen zu schmücken; Pflanzen, welche entweder in Töpfen herangezogen oder in die schon früher beschriebenen Kästen ausgesetzt werden. Die schönsten Effekte erzielt man, wenn man den Balkon mit Blüten-

pflanzen einerlei Sorte und Farbe schmückt; so sahen wir einen Balkon nur mit rosa blühenden Efeugeranium bepflanzt; ebenso macht sich die feurigrote Geranium Meteor zur Blütezeit einzig schön. In vielen Fällen aber handelt es sich nur darum, daß der Zimmergärtner im Sommer den Pflanzen einen besseren Stand auf dem Balkon geben und deshalb diejenigen Pflanzen, die er gerade hat, zur Erholung und Verzierung dort aufstellen will. Für diesen Zweck eignen sich die außerhalb der Galeriebrüstung angebrachten Pflanzenbänke von Eisengitterwerk am besten. Es wird sich in diesem Fall meistens um Palmen, Clivien, Aspidistra, Fuchsien, Geranien, Heliotrop, Ficus, Aralia, Akazien, Begonien, Kakteen, Zierspargel und ähnliche handeln, welche, wenn hübsch gruppiert, auch diesen Zweck vollkommen erfüllen. Die höchsten Pflanzen stelle man an die Ecken und lasse sie nach der Mitte zu fallen. Jede einzelne Pflanze bekomme einen Untersatzteller, wenn nicht der ganzen Länge nach Zinkuntersätze liegen, welche das Abwasser auffangen.

Will man die Balkonkästchen mit Topfpflanzen bepflanzen, welche hierin sich meist gut entwickeln, so empfehlen wir hiezu u. a. Fuchsia, Geranium, Heliotrop, Blütenbegonien, Petuinen, Efeu-Geranium, Tropaeolum majus, Goldlack, Levkojen, Reseden, Zimmerakazien, Verbenen, Lobelien, Coleus. Andere Anuellen oder Stauden werden nicht gut gedeihen.

Als Einzelpflanzen in Ständer oder Vasen können verwendet werden: Lorbeer, Palmen, Dracaenen, Yucca, Agave, Buxus, Aucuba, Kirschlorbeer, Zimmertanne (Araucaria).

Tierzucht.

Junge, aus dem Nest gefallene Vögel oder deren Eltern getötet worden sind, lassen sich auf folgende Weise auffüttern. Man setzt sie in einem aus weichem Heu gebildeten und mit einem Flanellappen ausgelegten Neste in ein Kistchen mit leicht schließendem Deckel, in den man einige Luftlöcher bohrt. In der ersten Zeit kann man auch noch einen leichten Lappen lose über die Vögelchen legen. Das Kistchen stellt man an einen gleichmäßig warmen Ort, möglichst in die Nähe des Ofens. Das Nest hält man peinlich sauber und wechselt den Flanellappen, so oft er beschmutzt ist.

Wenn die Vögelchen freiwillig die Schnäbel aufsperren, geht das Füttern mittels eines hohlen Federkiels oder eines schmalen, abgestumpften Holzspatels leicht vor sich. Wollen die Jungen nicht sperren, so versuche man den Lockruf der Eltern nachzuahmen; hilft auch dies nichts, so muß man mit einem stumpfen Hölzchen den Schnabel vorsichtig öffnen und die Tierchen stopfen. Letzteres ist immer mißlich und unsicher, es erfordert auch eine leichte Hand, um die Vögel nicht zu beschädigen. Zeigen die Nestlinge kleine Kröpfchen, so höre man auf, denn ein Ueberfüttern zieht oft den Tod nach sich. Man füttere alle Stunden, von morgens 6 Uhr bis abends 8 Uhr.

Als Päppelfutter verwendet man für die Körnerfresser angefeuchtetes bestes Eierbrot oder Eierkäse, denen man aufgequellte Sämereien beigibt, wie sie zur Fütterung der betreffenden Arten erhältlich sind. Die Insektenfresser füttert man mit frischen oder zu jeder Fütterung besonders in Milch gequellten Ameisenpuppen auf und setzt allmählich von dem später zu reichenden Mischfutter zu. Auch einige kleingeschnittene Mehlwürmer, Fliegen und andere kleinere Insekten, sowie feingehacktes rohes Herz schaden nichts.

Frage-Ecke.

Antworten.

32. Ich gebrauche schon 12 Jahre einen **Gaskochherd** der Firma Junker & Ruh von Karlsruhe, den Sie gewiß bei jeder Gasanstalt oder doch wenigstens in St. Gallen bekommen können. Er ist zum backen ebensogut geeignet wie zum braten. Ich mache alles Backwerk selbst. Die Hauptsache ist, den richtigen Wärmegrad zu erzielen. Es braucht nur einwenig Uebung bei der Vorfeuerung, dann wird alles viel schöner als beim Bäcker und dabei muß man es nicht holen und nicht bringen. Gas verbrauche ich auch nicht mehr, als wenn ich den Backlohn bezahlen muß.

Eine Erfahrene.

36. **Azaleen** sind wie die Alpenrosen Heidepflanzen. Wie alle Gewächse mit ledrigen, buchsartigen Blättern sind sie von der Natur an lebhafte Sonnenstrahlung gewöhnt, zudem kommen sie meist im Gebirge vor, wie den Bergen in der Nähe des Schwarzen Meeres, im Kaukasus und Ural, dem Altai, dem Himalaya und dem Cascadengebirge in Nordamerika; eine winzige Art gedeiht in den Bündner- und Tiroleralpen. Die Wassermenge wird sich nach der Heimat der Pflanzenart richten. Sie darf für osteuropäische und amerikanische Arten nicht größer sein als etwa bei der Alpenrose, die Pflanzen aus dem Himalaya hingegen verlangen mehr Wärme und Feuchtigkeit. Solche müssen sogar eine Schale mit verdunstendem Wasser haben. Wollen Sie aber ganz genau wissen, wie oft Sie gießen müssen, fragen Sie einen Fachmann, d. h. einen Handelsgärtner; er wird auch wissen, woher Ihre Azalee stammt.

Blumenfreundin.

36. **Azaleen,** wenn sie verblüht sind, pflanzt man am besten mit dem Topf in den Garten an ziemlich sonniger Stelle. Im Herbst wird die Azalee in einem größern Topf mit leichter, frischer Erde gesetzt und anfänglich nur wenig begossen.

Gs.

37. Ich hörte, die **Matratzen** mit Kapokfüllung leisten gute Dienste. Aus eigener Erfahrung kann ich zwar nicht reden. Vielleicht gibt Ihnen der Lieferant des Materials einige Adressen

von Abnehmern an, bei denen Sie sich direkt erkundigen können, wie es sich bewährt. Leserin.

38. In den Drogerien sind ganz gute **Möbellacke** erhältlich, mit denen man alte Möbel, nachdem diese mit lauwarmem Wasser abgewaschen und nachgetrocknet wurden, auffrischen kann. Gs.

39. Nehmen Sie eine schwache Seifenlösung und waschen resp. schleudern Sie die farbigen **Blusen** darin hin und her. Reiben oder starkes Auswinden ist nicht am Platze. Anstatt Stärke nehmen Sie dann Leimwasser, das hell und dünn sein muß, aber zwischen den Fingern gerieben doch noch Klebkraft zeigt. Anna.

40. **Kastanien**, schöne, gelbe mit recht viel dürren Hülsen sind die besten, die glatten sind ausgekocht. Sie werden in reichlich kaltem Wasser weich gekocht, von den Hülsen befreit, dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, röstet darin geriebenes Brot, gibt die Kastanien hinein, dann noch etwas von dem Wasser, worin sie gekocht worden sind. Man würzt mit feinem Zimt und gießt zuletzt ganz wenig roten Wein dazu, um die Sauce besser zu machen. Gut aufkochen lassen! Diese Kastanien sind sehr nahrhaft. Hausfrau in Bünden.

40. Die gedörrten **Kastanien** weiche man über Nacht in lauem Wasser ein und entferne am Morgen das sich nun gut lösbare Häutchen. Man gebe die Kastanien mit so viel kaltem Wasser aufs Feuer, daß es fingerbreit darüber geht. Nach ca. dreistündigem Kochen (für 500 Gr.) soll das Wasser bis auf einen kleinen Rest eingekocht sein. Man füge noch ca. 30 Gr. süße Butter, nach Belieben Zucker und Zimt und zuletzt noch einige Löffel süßen Rahm bei. Hausfrau.

41. Zu den beliebten **Knollen**, die man bei uns als Gemüse zu geräuchertem Suppenfleisch gibt, nehme ich $^2/_3$ grobes Maismehl, $^1/_3$ Weißmehl, überschütte es mit siedendem Abschöpffett oder anderem Fett, lasse es anziehen und salze. Dann gebe ich Korinthen oder gedörrte rote Kirschen dazu, rühre die Masse dann mit Suppe oder warmem Wasser zu einem mittelfesten Knollen, binde ihn in ein sauberes, leinenes, extra dazu gerichtetes Säcklein und siede den Knollen im Fleischhafen mit dem Fleisch oder Knochen $1^1/_2$—2 Stunden, damit er saftig und gut durchgekocht werde. Beim Anrichten stürzt man den Knollen auf eine Platte und schneidet ihn in Schnitten. Sehr kräftig und schmackhaft! Bündnerin Nr. I.

41. Hier ein Rezept für **Knollen.** 200 bis 250 Gr. weißes Mehl, ganz wenig Maisgries, eine Handvoll Weinbeeren, Salz, ein Ei und Suppenfett wird zu einem festen Teig verarbeitet und Knollen daraus geformt, welche in Knochen- oder Suppenbrühe $1^1/_2$—2 Stunden kochen müssen. Bündnerin Nr. II.

Fragen.

42. Könnte eine erfahrene Hausfrau einer neugebackenen sagen, wie eine größere **Familienwäsche** (von drei Monaten her) mit Anwendung von Persil von Anfang bis zu Ende durchzuführen ist, damit man nicht ganz von der Waschfrau abhängig ist? In hiesiger Gegend wird nämlich die Wäsche nur gebrüht und gerieben und dies leuchtet mir nicht recht ein. Für gütigen Rat herzlichen Dank. Eine Unerfahrene.

43. Kann man von **Pflücksalat** Samen oder Setzlinge haben und event. wo? Leserin.

44. Wer nennt ein gemeinverständliches Buch über **Gartenbau und Gemüsezucht**? Ich möchte ein kleines Stück Land neben unserem Hause ertragfähig machen, muß mir aber die nötige Belehrung aus einem guten Buche holen. Dank im voraus! E. B.

45. Wie kann man den häßlichen Geruch des sog. **„Schüttsteins“** beseitigen? Dieser macht sich meist vor Aenderung des Wetters bemerklich. Asperula.

Moderne Hautpflege. Ein schöner, reiner Teint wird besonders von dem zarten Geschlecht mit Recht als ein wertvoller Besitz geschätzt. Wer ihn aber nicht hat, sondern mit unreiner Haut kämpfen muß, wird gewiß gerne vernehmen, daß es ein höchst einfaches Mittel zur Beseitigung dieser Hautmängel gibt. — Während man früher glaubte, durch Deckmittel, wie Puder, Schminke 2c. abhelfen zu können, welche die Poren der Haut verstopften und so das Uebel schlimmer machten, ist man jetzt zu der Einsicht gekommen, daß eine wirksame Hautpflege nur darin bestehen kann, die Haut vor allem frisch zu erhalten und kein hartes, kalkhaltiges Wasser zum Waschen zu verwenden, sondern ein dem Regenwasser möglichst ähnliches, weiches Wasser. — Dies erreicht man leicht und zuverlässig, indem man dem Waschwasser ein wenig **Kaiser-Borax** beifügt, welcher nicht nur antiseptisch und reinigend wirkt, sondern bei regelmäßigem Gebrauch der Haut natürliche Frische, Reinheit und Zartheit verleiht. Die wertvollen hygienischen und kosmetischen Eigenschaften des **Kaiser-Borax** sind zur Genüge bekannt und soll hier noch erwähnt werden, daß derselbe nächst der Seife das populärste und meist gebrauchte Toilettemittel ist.

Beim Einkauf verlange man ausdrücklich den echten Kaiser-Borax in roten Kartons von der Firma Heinrich Mack in Ulm, welche auch die bewährten und beliebten Spezialitäten **„Kaiser-Borax-Seife“** u. **„Kaiser-Borax-Shampoon“** in den Handel bringt.

Die berühmten **Frankenräder**

sind unerreicht in Preis und Qualität. **1, 2 und 5 Jahre Garantie.** Gute Gebrauchsräder mit Gummi schon von **48** Mark an mit **Doppelglockenlager**, Pneumatik und Zubehör in größter Auswahl **enorm billig.** — Sendung 30 Tage zur Ansicht **ohne** Kaufzwang. Zahlreiche, höchst lobende Anerkennungen.

Prachtkatalog umsonst.

Weinland & Co., Nürnberg 376

Nr. 1415.