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

**Band:** 17 (1910)

**Heft:** 22

**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:** 15.07.2025

**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, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 22. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 19. November 1910.


Lauter Blumen und Sonnenschein?
Nein, so kann kein Leben sein;
Das aber wollen wir treulich wagen:
Also die wechselnden Tage zu tragen,
Daß wir gottvertrauend und heiter
Leben auch in den trüben weiter.

## Das Anrichten und der Schmuck des häuslichen Tisches.

Ein Sprichwort sagt: „Man ißt nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit den Augen". Das Wort bringt zum Ausdruck, daß einem gebildeten Menschen eine gefällig angerichtete Mahlzeit an einem schön gedeckten Tisch viel besser schmeckt, als eine, bei der alles vernachlässigt ist, was auch das Auge bei der Mahlzeit erfreuen kann. Ein reines, sorgsam ausgebreitetes, weißes Tischtuch, eine sorgfältig gefaltete oder zusammengelegte Serviette und geordnet aufgelegtes Tischgerät verraten uns schon zu Beginn der Mahlzeit, daß die Hausfrau alles mit Fleiß vorbereitet hat und daß sie wünscht, wir möchten uns an ihrem Tische wohlfühlen. Einige Blumen auf dem Tisch sind ein Willkommensgruß, für den wir der Hausfrau besonders dankbar sind; sie geben der Mahlzeit, und sei sie auch noch so einfach, ein festliches Gepräge. Das Wohlbehagen der Tischgenossen wird erhöht, und ihre Eßlust wächst, wenn die Speisen und Schüsseln in gefälliger, das Auge erfreuender Zurichtung auf der Tafel erscheinen. Mit einem bißchen Interesse und etwas Schönheitssinn erlernt die Hausfrau das gefällige Anrichten leicht und schnell. Einige Blättchen Petersilie, ein paar Scheiben Zitrone, Zwiebel oder Tomaten, ausgestochene gelbe Rüben, rote Rüben oder Bratengallerte, kleine Gurken, Ei- oder Käsestückchen, geröstete Brotschnittchen und dergleichen, passend und geschickt angewandt, geben hübsche Verzierungen der verschiedenen Gerichte und reizen durchs Auge die Eßlust, und es ist bekannt, daß, wenn wir mit gutem Appetit genießen, uns das Essen besser bekommt, als wenn wir nur widerwillig und ohne Lust essen. Man begnüge sich also nicht damit, daß die Speisen gut gekocht sind, sondern bringe sie auch in entsprechender Form auf den Tisch; die kleine Mühe, die das

verursacht, lohnt sich reichlich und wird dankbar anerkannt.

Manche Hausfrau versteht das sehr gut, wendet es aber nur an, wenn Gäste da sind; für den täglichen Tisch hält sie diese Mehrarbeit für unnötig. Das ist ebenso unrichtig, als wenn sie ihr schönes Eßgeschirr in den Schränken verschließt und es nur bei besonders festlichen Gelegenheiten hervorholt, um damit vor Gästen zu prunken, während ihre Angehörigen tagtäglich nur unschönes Gerät erhalten, das keine festliche Stimmung aufkommen läßt. Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die Hausfrau für festliche Gelegenheiten auserlesen schönes Eßgerät besitzt und es sorgsam hütet; aber sie soll dieses Geschirr auch bei Festlichkeiten im engsten Familienkreise, auch wenn keine Gäste da sind, hervorholen und es nicht bloß als Prunkgerät für Fremde verwahren. Beim Einkaufe des Eßgerätes für den täglichen Gebrauch bedenke man, daß man ohne erheblichen Mehraufwand in Form, Farbe und Muster gefälliges Gerät erwerben kann, das bei den Mahlzeiten unser Auge erfreut und unsern Schönheitssinn befriedigt. Es ist nicht richtig, zu denken, für die täglichen Mahlzeiten komme es nicht darauf an; im Gegenteil: die Dinge, die uns täglich umgeben, prägen uns, und besonders auch den heranwachsenden Kindern, ihren Stempel auf, und können bildend und veredelnd oder erniedrigend und verrohend auf uns einwirken. Das Prachtgerät im Schranke, das man fast nie zu sehen bekommt, nützt nach dieser Richtung ebenso wenig wie der unbenutzte „Salon". Der tägliche Tisch spiegelt wie die Ausstattung des Wohnzimmers den Geist und die Empfindungsweise der Familie wieder. Durch die Ausgestaltung der täglichen Umgebung hat die Hausfrau einen wichtigen und starken Einfluß auf die Familienglieder. Möge sie ihn immer zum Guten anwenden!

So hilft ein schön gedeckter Tisch die Mahlzeiten zu einem gemütlichen, angenehmen Beisammensein der Familienglieder zu gestalten. Die Mahlzeiten sind Ruhepunkte in der Arbeit des täglichen Berufes und bieten Gelegenheit, zwischen den Sorgen und Mühen des Lebens den Frohsinn zu pflegen; sie können uns, wenn sie richtig aufgefaßt und gepflegt werden, nicht nur eine leibliche Stärkung, sondern auch eine geistige Erholung und Erquickung bieten. Deshalb ist es Sache der Hausfrau, durch das Anrichten und den Schmuck des häuslichen Tisches dazu beizutragen, daß eine frohe, heitere Stimmung und ein angenehmes Gefühl der Behaglichkeit sich bei Tisch entwickeln kann.

Aus „Haushaltungskunde"
von Dr. A. Eppler.

## Die Kochkiste.

Von G.

(Nachdruck verboten.)

In letzter Zeit sind unzählige Neuerungen, wie Reformgasherd, Bieler Kochtopf, Ideal-Kochschrank als Sparer für Gas, Holz und Zeit empfohlen worden. Da lohnt es sich gewiß, einmal der Kochkiste zu gedenken, welche bei bescheidenen Anschaffungskosten alle obigen Vorzüge vereinigt.

Die Kochkiste ist allerdings schon Jahrzehnte lang im Gebrauch. Vor zehn Jahren wurde auf Anraten der Großherzogin Luise von Baden die Kochkiste in allen Haushaltungsschulen und landwirtschaftlichen Kochschulen Badens eingeführt. Die greise Großherzogin interessierte sich für die Sache soweit, daß nach ihren persönlichen Angaben noch ein Kochsack fabriziert wurde, worin die Arbeiter das Essen schon morgens mitnehmen und bis mittags warm halten können.

Die Kochkiste verfolgt die gleichen Prinzipien wie der Sus. Müllersche Selbstkocher. Letzterer wird seinen Platz in der Küche immer noch behaupten. Ich möchte denselben überall empfehlen, wo der Kostenpunkt nicht gar zu sehr in Frage kommt. Leider muß man nur zu oft hören, daß der Selbstkocher in der Grümpelkammer sein Dasein fristet, aber sicher nur da, wo sich die Hausfrau nicht die Mühe nahm,

die Köchin über die Benützung desselben aufzuklären. Der Selbstkocher ist jetzt noch so gut wie vor 20 Jahren. Nein, er hat noch manche Verbesserung erfahren seit der Zeit, da ich meine ersten Kochversuche damit machte. Er ist noch immer der reinlichste unter allen auf den gleichen Prinzipien beruhenden Sparkochern.

Für einfache Verhältnisse möchte ich aber doch die Kochkiste empfehlen. Die Herstellung ist die denkbar leichteste. Es eignet sich dazu jede Kiste mit gutschließendem Deckel. Letzterer ist mit Haken oder Lederriemen zu befestigen. Als Füllmaterial verwendet man am besten Holzwolle, welche billig aus Spezereihandlungen zu beziehen ist. Es muß natürlich ganz saubere Holzwolle sein. Mit 2—3 Kilo reicht man aus. Als Kochtöpfe eignen sich alle Geschirre mit gutschließendem Deckel. Auf den Boden der Kiste kommt eine 4—5 Cm. hohe Lage Holzwolle. Sodann stellt man die Geschirre hinein, welche man, damit sie feststehen, mit Wasser füllt. Man stellt 2—3 Töpfe nebeneinander, doch so, daß überall ein Zwischenraum von 5—6 Cm. vorhanden ist. Verwendet man Töpfe von verschiedener Größe, so wird der größte zuerst hineingestellt. Bei den andern füllt man am Boden mit Holzwolle auf, bis alle Töpfe oben in gleicher Höhe stehen. Die Zwischenräume werden so fest mit Holzwolle ausgefüllt, daß man die Töpfe bequem hineinstellen und herausnehmen kann, ohne daß die Zwischenwände zusammenfallen. Zum Bedecken verwendet man ein mit Holzwolle gefülltes Kissen, das wie eine Matratze angefertigt und mit waschbarem Überzug versehen wird. Der Raum zwischen den Geschirren und Deckel muß durch das Kissen ganz abgeschlossen sein.

Und nun, werden die Leserinnen fragen, wo ist jetzt die Wärme zum Weichkochen der Speisen? Die Speisen werden alle zuerst auf dem Feuer vorgekocht, Gerichte mit 30—60 Minuten Kochzeit (nach bisheriger Kochart) brauchen 5—10 Minuten Vorkochzeit und 1—3 Stunden Nachkochen in der Kochkiste. Speisen mit längerer Kochzeit (Erbsen- und Bohnensuppe, Siede- und Rauchfleisch &c.) werden 20—30 Minuten vorgekocht und 3—4 Stunden in den Kocher gestellt. Die Gerichte können auch länger in der Kiste gelassen werden, es schadet ihnen nicht am Geschmack und sie verkochen auch nicht wie auf dem Feuer. Es wiegen 2 Kilo Rindfleisch nach dem Sieden in der Kochkiste 150 Gr. mehr als 2 Kilo auf dem Feuer gekocht. Ein beachtenswerter Vorteil bei den teuren Fleischpreisen! Fünf Minuten vor Einstellen in die Kochkiste dürfen die Deckel von den Töpfen nicht mehr abgehoben werden, damit der Inhalt nicht unter den Siedepunkt kommt, denn die Speisen werden durch die schlechten Wärmeleiter in der Kochkiste längere Zeit auf dem Kochpunkte erhalten und dadurch weich gekocht.

Die Holzwolle wird einige Male im Jahre herausgenommen, die Kiste gut gefegt, ausgetrocknet und wieder eingefüllt. Während des Nichtgebrauches wird die Matratze an den Deckel gehängt und die Kiste offen gelassen.

Ich wünsche nun gut Gelingen. Manche vielbeschäftigte Hausmutter, Geschäfts- und Bauernfrau wird sich glücklich schätzen, eine so sparsame, bescheidene Köchin zu besitzen, welche keine Lohnerhöhung mit gleichzeitiger Arbeitsentlastung verlangt. Auch manche Wäscherin und Putzerin wäre ihrer Herrin dankbar, wenn diese ihr eine Kochkiste mit Geschirren auf Weihnachten schenken würde. Noch größer wäre jedenfalls die Freude, wenn die geplagte Frau gar ein saftiges, weichgekochtes Läffli mit Sauerkraut darin entdeckte.

Kochbüchlein zur Benützung der Kochkiste, herausgegeben vom badischen Frauenverein, sind à 40 Cts. zu beziehen von der Fehr'schen Buchhandlung, St. Gallen.

Wie wir vernehmen, gibt der Schweiz. Gemeinnützige Frauenverein soeben ein Flugblatt mit Rezepten für eine billige und gute Volksernährung heraus, wo auch der Gebrauch der Kochkiste empfohlen ist. Ebenso werden in einigen Kantonen Kochkurse erteilt, wo zu der Herstellung von Kochkisten und zu deren Verwendung Anleitung gegeben wird. Red.

## Gesichtspflege im Herbst.

Von Dr. Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Jedem Menschen, den wir kennen lernen, schauen wir naturgemäß zuerst ins Gesicht. Das Gesicht bildet die Visitenkarte der Persönlichkeit, nach deren Aussehen allein man die meisten Menschen zunächst beurteilt. Und zwar wird darin selten die tiefere Runenschrift des Charakters zu entziffern gesucht, sondern man sieht meist nur auf das oberflächliche, rein körperliche Gebilde. Daher ist eine sorgfältige Pflege des Gesichtes nicht etwa lächerliche Eitelkeit, sondern eine Forderung der Vernunft, und ist noch dazu ein wichtiger Teil der allgemeinen Körperhygiene.

Namentlich in der kalten Jahreszeit leidet die Gesichtshaut leicht Schaden. Die rauhe Luft draußen und die durch Heizen trocken-warme Luft im Zimmer machen die Haut oft spröde, rauh und rissig. Naßkalter Nebel, jäher Temperaturwechsel sind weitere Schädigungsgründe. Dem Übelstand beugt man am besten vor durch Waschen mit zimmerwarmem Wasser, welchem man etwas Borax zufügt. Unter den vielen Mitteln, welche gegen Schuppen, Sprödigkeit und Rissigkeit angepriesen werden, sind die einfachsten und zugleich wirksamsten: Mandelkleie und Olivenöl oder Vaseline. Abends fettet man die Gesichtshaut mit Öl oder Vaseline ein und läßt dies über Nacht darauf. Am Morgen schüttet man Mandelkleie auf einen nassen Waschlappen, reibt damit die Haut ab, spült mit reinem angewärmtem Wasser nach und trocknet recht gut. Darauf wartet man einige Zeit, ehe man sich der Außenluft aussetzt. Seife verwende man während der ganzen Behandlungszeit gar nicht.

Besonders empfindlich gegen rauhe Luft ist die zarte Lippenschleimhaut. Daher sieht man schon vom frühesten Herbst an vielfach aufgesprungene, spröde, rissige Lippen. Vermehrt wird dies oft recht schmerzliche Leiden noch durch die Gewohnheit des Anfeuchtens mit der Zunge. Hier sind nur fette und reizmildernde Mittel angebracht.

Manche Frauen sind selbst schuld an häßlichen Teintfehlern durch das Tragen von festanliegenden engmaschigen Schleiern. Der Wasserdampf des Atems durchtränkt dabei das Gewebe des Schleiers bald so vollkommen, daß darunter beständig eine feuchtkalte Atmosphäre herrscht, welche der Haut stets Wärme entzieht, sie erkältet. Mechanisch wird diese schädliche Wirkung noch begünstigt durch die Rauhigkeit des Schleiergewebes und durch seinen Druck auf die Gesichtshaut. Denn so weich auch ein Schleier bei oberflächlicher Prüfung erscheint, bei genauerer Untersuchung zeigt sich doch, daß die Fäden, welche die Löcher und Muster bilden, während des Gebrauches recht scharf und rauh werden. Und dieses rauhe Gewebe reibt und scheuert immer wieder, oft mehrere Stunden hintereinander die feuchte, zarte Haut, und zwar um so stärker, je straffer der Schleier umgebunden ist. Daher zeigt sich die stärkste Rötung und Sprödigkeit dort, wo der Schleier am dichtesten anzuliegen pflegt: auf dem Nasenrücken und auf den hervorragenden Wangenflächen. Bei zarter Haut sind also enganliegende Schleier durchaus zu verwerfen.

Im Winter tut man ohnedies am besten, keinen Schleier zu tragen oder solchen nur lose vom Hutrand abfallen zu lassen.

Einen anderen Fehler begehen diejenigen, welche sich die Gesichtshaut gegen kalte Luft abhärten wollen durch häufige Anwendung von kölnischem Wasser oder ähnlichen Mitteln. Alle spirituösen Flüssigkeiten lösen das Hautfett auf, machen daher die Haut trocken, spröde, schuppig; nur ausnahmsweise sind solche Mittel zu gebrauchen.

Eine ebenso sorgfältige Behandlung wie die Gesichtshaut erfordern auch die Hände, wenn sie nicht durch Risse und Sprünge verunstaltet werden sollen. Wie diese Schäden verhütet werden können, ist an anderer Stelle des Blattes (unter Gesundheitspflege) nachzulesen.

Arbeit und Fleiß, das sind die Flügel,
Sie führen über Strom und Hügel.

## Haushalt.

**Das Schwefeln.** Weiße Wollwäsche, wenn länger getragen, vergilbt mehr und mehr und wird oft selbst dunkelgelb. Dieser Farbenton sitzt in der Wollfaser und ist durch Waschen und Bleichen nicht zu beseitigen. Dagegen weicht er dem Schwefeln.

Dieses Verfahren ist so einfach, daß es in jedem Haushalte geschehen kann. Die frischgewaschene Wäsche wird noch etwas feucht von der Leine geholt und ganz entfaltet in einem alten Kleiderschrank reihenweise an den Kleiderhaken aufgehängt; auf den Boden wird sodann eine alte Pfanne mit glühenden Kohlen gestellt, einige Gramm von grobgepulvertem Schwefel über die Kohlen gestreut, die Schranktüre geschlossen und die Wäsche 1—2 Stunden lang in den Schwefeldämpfen gelassen. Ueber der Pfanne werden die kurzen, zu beiden Seiten die langen Stücke aufgehängt. An die Stelle des Schrankes kann auch eine große Kiste treten. Sie wird so aufgerichtet, daß der Deckel sich wie eine Schranktüre schließt, in die obere Schmalseite werden gut verzinnte Drahthaken eingeschraubt, und der Schwefelschrank ist fertig.

**Das Auslassen von Schweineschmalz.** Das rohe Schmalz wird von der Außenhaut befreit, fein gewürfelt und in gedecktem Topfe geschmolzen; zuerst bei gelinder Hitze, damit die Grieben nicht zu schnell hart werden und ihr Fett nicht zurückhalten, später bei größerer Hitze. Zur Aufbesserung des Geschmackes legen manche einen Apfel oder eine ganze Zwiebel in das schmelzende Fett. Wenn gar, wird es unter tüchtigem Ausdrücken der Grieben (durch ein Sieb) in einen vorgewärmten, gut gereinigten Topf abgegossen und zum Erkalten hingestellt; die Grieben werden Kartoffeln, Suppen, Saucen beigegeben.

## Küche.

### Kochrezepte.

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

**Minestra.** Zeit 1 Stunde. 100 Gr. Speck, 1 Kohlköpfchen, 1 Selleriewurzel, 1 Knoblauchzehe, Petersilie, Lauch, Tomaten frisch oder Püree, 20 Gramm Butter, 200 Gr. Reis, 2 Liter Wasser. — Die kleingeschnittenen Gemüse und der würflig geschnittene Speck zirka 3/4 Stunden zusammen in dem Wasser weich kochen und den Reis nur 10 bis 15 Minuten vor dem Anrichten hineingeben. Er muß körnig bleiben. Man reicht Parmesankäse dazu oder gibt ihn zuletzt noch in die kochende Suppe. Ueber die Butter anrichten.

Aus „Gritli in der Küche".

**Gespickter Zander.** Für 3 Personen. 750 Gramm Zander, Speck, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter, 1 Zwiebel und Petersilie, 1/4 Glas Weißwein, 1/2 Zitrone, etwas ganzen Pfeffer, 1/2 Tasse Bouillon. — Der Fisch wird entschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut getrocknet und der Rücken mit Speck überspickt. Dann reibt man ihn mit Salz ein, dreht ihn in feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie um, daß er ganz davon bedeckt ist, legt ihn in süße, zerlassene Butter in die Bratpfanne, beträufelt ihn mit Zitronensaft, gibt den Weißwein, einige Pfefferkörner und die Bouillon dazu und dämpft den Fisch im Ofen 20—30 Minuten. Angerichtet, wird er mit der durchpassierten Sauce übergossen.

„Groß's Schweizerisches Kochbuch".

**Frische Rinderzunge zu kochen.** Die gewaschene Rinderzunge, mit oder ohne Schlund, wird mit viel kaltem Wasser, Salz und Suppengemüse aufs Feuer gestellt und langsam 2 1/2—3 Stunden gekocht. Noch heiß wird sie geschält, in dünne Scheiben geschnitten und beliebig verwendet.

Zungenbrühe läßt sich wie Fleischbrühe verwenden, nur muß man mit etwas Suppenwürze nachhelfen.

**Leberpudding.** Zeit 2 Stunden. 1 Kalbsleber, 150 Gr. Schweinefett, 20 Gr. Butter, 2 Zwiebeln, 2 Schalotten, 2 altbackene Brötchen, 5 Eier, nach Belieben ferner 50 Gr. geriebenen Käse und einige Trüffeln, Salz, Gewürze. — Die enthäutete Leber wird zweimal durch die Hackmaschine gelassen, hernach das Schweinefett und zuletzt die eingeweichten und fest ausgedrückten Brötchen. Zwiebeln und Schalotten werden fein geschnitten und in der Butter mit dem Brot gedünstet. Man bringt die Eigelb mit dem übrigen zusammen und rührt zu einem festen Teig. Eine Puddingform mit Butter oder Oel ausstreichen, vor dem Einfüllen den Schnee der 5 Eiweiß löffelweise darunter ziehen und 1 1/4 Stunden im Wasserbade kochen. Man serviert zu diesem Gericht eine Madeira- oder sonst eine pikante Sauce.

Aus „Gritli in der Küche".

**Sauerkraut.** Zeit 2—3 Stunden. Selbstkocher 1/2 Stunde Vorkochzeit. 3—4 Stunden Kocher. 1 Kilo Sauerkraut, 60 Gr. Schweinefett, 1 Zwiebel, 1 Glas Most oder Weißwein oder Fleischbrühe nach Belieben, 1/2 Kochlöffel Mehl. — Das Sauerkraut wird, wenn es sehr sauer ist, gewaschen und gut abgetropft. In dem heiß gemachten Fett werden die feingeschnittenen Zwiebeln weich, aber nur weiß, nicht gelb gedünstet, das Kraut in das Fett gegeben, gut umgerührt und die Flüssigkeit warm dazu gegossen. Auf langsamem Feuer zugedeckt halb weich dünsten. Wer Schweinefleisch oder Speck zulegen will, tue es nun und bringe das Fleisch in die Mitte des Sauerkrauts. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man das Mehl sorgfältig darüber, rührt um und kocht vollends fertig. Das Sauerkraut muß schön weiß und sämig sein und nicht in einer Brühe schwimmen. In irdenem Geschirr

gekocht, wird es vorzüglich. — In Italien werden mit dem Sauerkraut 1—2 Tomaten gekocht.

**Warme Kartoffelbällchen.** (Zu Kaffee oder Tee.) Ein tiefer Teller voll feingeriebener Kartoffelmasse (die Kartoffeln müssen tags vorher gekocht werden) wird mit 4 Eßlöffeln feinem, leicht erwärmtem Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, 2—3 Eigelb, einer kleinen Tasse Rahm und zuletzt dem steif geschlagenen Eiweißschnee vermischt. Von diesem Teig sticht man runde Kuchen ab, legt sie in siedendes Backfett, läßt sie unter einmaligem Wenden goldgelb backen, entfettet sie, bestreut sie mit Zucker und Zimt und schichtet sie auf eine erwärmte Schüssel.

**Apfelkompott mit Sultaninen.** Gute Aepfel werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und in kaltes Wasser gelegt, damit sie nicht braun anlaufen. In einer Messingpfanne werden 1/2 Liter alkoholfreier Rotwein, 1/4 Liter Wasser, 100 Gr. Zucker und etwas Zitronenschale nebst 125 Gr. gutgewaschener Sultaninen gemengt und zum Feuer gebracht. Siedet dies, so werden die Aepfel darin weichgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Man legt sie sorgsam in die Schale und gibt den Saft darüber. M. R.

**Haselnusstorte.** 250 Gr. Haselnüsse, 250 Gramm Zucker. 4 Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann die geriebenen Nüsse und den Schnee der Eier dazu gemischt. Die Masse wird in gut gestrichener mit Brosamen bestreuter Springform in 3/4 Stunden gebacken.

## Gesundheitspflege.

**Rauhe, rissige Hände** sind immer das Resultat schlechter Seifen, noch schlimmere Folgen schlechter Seifen sind die zahlreichen Entzündungen der Haut, die, aufs höchste entstellend und lästig, oft jede Beschäftigung unmöglich, bisweilen eine Aenderung des Berufes notwendig machen. Als Handseife empfiehlt Dr. Orlowski in seiner Broschüre „Die Schönheitspflege" die Schleichsche Marmorseife besonders denen, die sich häufig die Hände waschen müssen. Es ist eine weiche Seife, die in Kübeln in den Handel kommt. Jemand, der die Hände häufig wäscht, muß sie, wenn er sie immer weich und glatt haben will, auch regelmäßig einfetten. Die einfachste, zur täglichen Anwendung geeignetste Methode ist die, daß man in die gewaschenen feuchten Hände gelbes amerikanisches oder, wer die gelben Flecken im Handtuch vermeiden will, das teurere weiße Vaseline kräftig, nach Abspülung des Schaumes verreibt und dann erst die Hände trocknet. Die zweite, kompliziertere aber auch sehr angenehme Methode, die sich besonders bei empfindlichen Händen zur Anwendung empfiehlt, ist folgende: Die gewaschenen und getrockneten Hände werden mit Gold-Cream eingerieben, darauf gießt man etwas Seifengeist in die Hohlhand, verschäumt das mit dem Gold-Cream durch Verreiben und wischt den Seifenschaum ohne Wasserspülung trocken ab.

Als drittes ist Glyzerin beliebt (von dem reinen Glyzerin ist abzuraten). Dr. Orlowski empfiehlt zwei Mischungen, die beide in die feuchten, unabgetrockneten Hände gerieben werden, worauf erst die Handtuchtrocknung erfolgt. Die eine Mischung, eine Salbe aus gleichen Teilen Olivenöl, Glyzerin, gelbem amerikanischen Vaseline und Lanolin ist gut für den täglichen Gebrauch, sie macht die Haut weicher als das einfache Vaseline. Die andere, eine Flüssigkeit aus je 100 Gramm Spiritus und Glyzerin und je 10 Gr. Schwefeläther und Hoffmannschem Lebensgeist, ist sehr wohlriechend, fettet wenig und eignet sich vorzüglich, zum Beispiel vor einer Gesellschaft 2c. bei unangenehm riechenden und schwitzigen Händen, auch gehen Schrunde und Risse bei ihrer Anwendung am schnellsten fort.

**Reiner Zitronensaft** ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Warzen. Dieselben verschwinden in kurzer Zeit, wenn man sie täglich mit Zitronensaft einreibt. A. G.

## Krankenpflege.

**Verbrennungen.** Zur Selbsthilfe eignen sich nur mäßige Brandschäden ersten und zweiten Grades. Ihre diagnostische Unterscheidung ist sehr leicht. Die Merkmale der leichten Verbrennung sind Hautröte, erhebliche Schmerzhaftigkeit und Anschwellung. Oft kommt es noch nachträglich zur Abblätterung der obersten Hornhautschicht. Rötung und Schmerz verschwinden mitunter nach einigen Stunden, sie können zuweilen jedoch einige Tage andauern. Die Behandlung dieser Fälle hat nur die Aufgabe, gegen den Schmerz und die Entzündung vorzugehen. Da von der Verbrennung meist die Hände betroffen werden, genügt es vielfach, diese für 1/2—1 Stunde in kühles Wasser zu tauchen. Sollte dann noch kein Erfolg eingetreten sein, so bedeckt man die entzündete Stelle mit Puder oder doppeltkohlensaurem Natron und legt einen mäßig drückenden Watteverband darüber.

Der zweite Verbrennungsgrad ist durch das sofortige Entstehen einer Brandblase ausgezeichnet. Schmerzen, Rötung und Schwellung sind ebenfalls vorhanden. Hier würden wir durch ein kühles Bad nichts erreichen, vielmehr müssen wir darauf Bedacht nehmen, das Eindringen von Spaltpilzen in die Brandblase zu verhüten. Zu diesem Zwecke sticht man die Brandblase mit einer vorher ausgeglühten Nähnadel am Rande auf, läßt die Flüssigkeit unter leichtem Druck auf die Blase aussickern und pudert eine dünne Schicht Heroform über. Den Beschluß bildet wieder ein Verband mit reiner Verbandgaze, Watte und Binde. Bei Erneuerung des Verbandes läßt man die festklebende Gaze liegen und legt dann frische Watte auf.

Die Verbrennung dritten Grades besteht in einer Verschorfung der Haut, d. h. in einer Zerstörung des Hautgewebes. Sind nur kleine Brandherde dritten Grades neben Brandblasen vorhanden, so wird statt des trockenen Verbandes ein solcher mit Vorvaseline am Platze sein, im übrigen verfährt man genau wie bei den Verletzungen zweiten Grades.

Aerztliche Behandlung ist natürlich in jedem schwereren Falle am Platze.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Rachenmandeln** sind geschwulstartige Wucherungen hinter der Nase, im sogenannten Nasenrachenraum, wo sie vermöge ihrer Lage die hinteren Oeffnungen der Nase und damit die Atmung verlegen. Kinder mit Rachenmandeln sind an ihrem Gesichtsausdruck zu erkennen, da sie den Mund fast immer offen halten. Dabei besteht ein chronischer Schnupfen, der sehr häufig auftritt, das Kind schnarcht in der Nacht, ist im Schlafe unruhig und schreckt oft auf. Häufig stellen sich Kopfschmerz, Schwerhörigkeit, Bronchialkatarrh, Ohrenentzündungen ein. Zeigt ein Kind diese Symptome oder auch nur einen Teil derselben, so lasse man auf Rachenmandeln nachforschen und sie eventuell operativ entfernen. Die Entfernung derselben ist umso wichtiger als die Erkrankung, abgesehen von den erwähnten Beschwerden, auch ein Zurückbleiben in der gesamten körperlichen und geistigen Entwicklung zur Folge haben kann.

## Gartenbau und Blumenzucht.

**Zur Ueberwinterung der Zimmerpflanzen.** Im kühlen Zimmer finden diejenigen Pflanzen ihren Platz, die ihre Winterruhe durchmachen. Da in diesem Zimmer eine Wärme von 3—5° R genügt, brauchen die Pflanzen nicht viel begossen zu werden. Die feineren Topfpflanzen gehören ins warme Zimmer mit einer Temperatur von 12—15° R. Besonders empfindliche Gewächse, oder wenn einem der nötige Platz mangelt, können einer Gärtnerei zur Ueberwinterung übergeben werden. Allgemeine Regeln zu einer guten Ueberwinterung der Pflanzen sind: Alle abgestorbenen, faulen und schimmligen Blätter und Pflanzenteile sind zu beseitigen. Die Blätter sind von Staub und Ungeziefer durch Abwaschen zu reinigen. Die Töpfe sind von Zeit zu Zeit abzuwaschen und die Erde in den Töpfen ist zu lockern.

Man halte die Pflanzen den Winter über eher trocken als feucht und begieße nur, wenn die Erde wirklich trocken geworden ist; auch begieße man mit erwärmtem Wasser. Stehen die Pflanzen zwischen den Vorfenstern und befürchtet man eine kalte Nacht, so stellt man sie am Abend ins Zimmer. Bei warmer Witterung sollte den Zimmerpflanzen frische Luft zugeführt werden.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

106. Die Firma Zemp, Birr & Cie., Entlebuch, und Gebr. Ackermann in Entlebuch waschen und verarbeiten **Schafwolle.** Sie können auf der Musterkarte beliebig auswählen. Auch alte Wollabfälle (Strümpfe, zertrennte Herrenkleider 2c., überhaupt alte Wollwaren) werden angenommen. Um gewaschene Schafwolle aufzubewahren, pappen Sie von Zeitungspapier einen Sack, stecken denselben in einen Stoffsack und hängen die verpackte Wolle an einem luftigen Ort auf. A. G.

106. Die Firma N. Pedolins Erben, Tuchfabrik, Chur, verarbeitet **Schafwolle.** Ich habe schon sehr schöne Herren- und Damenkleiderstoffe gesehen, die dort fabriziert wurden. Lassen Sie Muster kommen, bevor Sie die Wolle senden. H.

107. In der Schrift: „Die Rose, ihre Pflanzung, Züchtung und Pflege" wird auf Ihre Frage folgende Anwort erteilt: **Rosenstöcklinge** läßt man über Winter mit aufgelegtem Laub und Kiefernreisig im Kasten und schützt sie vor Frost durch aufgelegte Bretter. Im übrigen ist die einfachste und überall ausreichende Winterdecke für Rosen die Gartenerde. Roter Sand ist eine gute Decke; auch Torfmull gibt eine vorzügliche Decke, ebenso Waldstreu, trockenes Moos, Tannen- oder Kiefernzweige, noch besser erst Kiefernstreu und dann Tannenzweige darübergedeckt. Einfaches Stroh taugt nichts; es schützt nicht vor Frost und lockt außerdem noch die Mäuse an, die nur zu gern am Rosenholze nagen.

Die Hochstämme beugt eine Person vorsichtig zum Boden herab, eine zweite handhabt den Spaten. Hierbei macht man den Wurzelstock ein wenig frei, so daß man nicht nur den Stamm, sondern die Wurzeln biegen kann. Die Kronenzweige drückt man, so gut es geht, flach zu Boden und begräbt nun die Krone mit Erde; der Stamm bedarf in der Regel keiner Decke; die freigelegten Wurzeln werden ebenfalls mit Erde wieder bedeckt. Die Rosenpfähle zieht man heraus, birgt sie trocken und füllt die Löcher aus. W.

108. Gelbgewordene **Klaviertasten** lassen Sie am besten durch einen Fachmann mit der Ziehklinge abziehen und neu polieren. Um dem vorzeitigen Gelbwerden vorzubeugen, empfiehlt sich, die Tastendeckel offen zu lassen und die Tasten durch einen Läufer vor Staub zu schützen. Der Entzug von Luft und Licht ist in den meisten Fällen schuld an dem Gelbwerden. Auch schweißige Hände tragen dazu bei. In diesem Falle sollten die Tasten jedesmal nach dem Spiel gut abgerieben werden. E.

109. **Fettflecken** lassen sich aus allen Stoffen vorzüglich mit Aphanizon entfernen, das Sie in jeder Droguerie erhalten. Die Stoffe, selbst die zartesten, werden durchaus nicht angegriffen. Auch

frische Tinten-, Gras- 2c. Flecken verschwinden mit Aphanizon. Die Anwendung ist einfach und billig. H.

109. Kaufen Sie beim Droguisten pulverisierte Pfeifenerde (auch Hupperde genannt). Legen Sie eine dünne Schicht trocken auf die **Fettflecke**, in wenigen Tagen werden diese entfernt sein. Die Pfeifenerde schütteln Sie ab und bürsten das noch haftende aus. Jeder Fettfleck, auch auf Parkettböden kann auf diese Art trocken entfernt werden. E. N.

110. Eine ausführliche Anleitung zur Herstellung einer **Kochkiste** finden Sie auf Seite 168. Die Red.

111. Muster und Anleitung zur Anfertigung von **gestrickten Schuhen** sind der Fragestellerin direkt übermittelt worden. Die Red.

## Fragen.

112. Könnte mir jemand Aufschluß geben über die Vor- und Nachteile der **Zimmerheizung** mit elektrischem Heizkörper? Kommt die Erstellung und der Verbrauch viel höher zu stehen, als bei andern Heizungsarten? Petrolofen ausgeschlossen wegen dem Geruch, da er für Schlafzimmer Verwendung fände. An welche Bezugsquelle müßte ich mich wenden? Für gütige Auskunft besten Dank. P.

113. Ich besitze eine prächtige, schneeweiße **Angorakatze**, an der ich eben die unangenehme Entdeckung machte, daß sie Läuse hat. Nun weiß vielleicht ein Katzenfreund oder -Freundin, ob man ohne Schaden für das sich fleißig leckende Tier irgend etwas gegen die Läuse anwenden kann oder ob ich das Tierchen am besten töten lasse; abgesehen davon, daß es kein „appetitliches" Haustierchen mehr ist, werden ihm selbst die Schmarotzer doch wohl zur Qual. Für freundliche Antwort besten Dank. Eine Tierfreundin.

114. Kann mir eine liebe Leserin ein Rezept angeben für das Chemischreinigen von **Blusen**? Für Mitteilung zum voraus meinen besten Dank. Frau Sella.

115. Kann mir eine werte Mitabonnentin sagen, wie ich durch langes Liegen im Kasten entstandene Flecken aus einem mit Buntseide bestickten **Tischläufer** entfernen kann, ohne denselben waschen zu müssen. Die Flecken befinden sich nur am Rande, nicht in der Stickerei. Besten Dank zum voraus. May.

116. Läßt sich aus Aepfeln und Orangen ein **Sirup** herstellen? Ich konnte nicht so viel Beeren einkaufen wie andere Jahre und so schmilzt mein Vorrat zu rasch zusammen. R.

117. Ich bin gewohnt, **Konserven und Backwerk** (großes und kleines) z. B. auf Festtage selber herzustellen. Nun hörte ich schon wiederholt die Behauptung äußern, daß dies Zeit- und Müheverschwendung sei. Die einzelnen Zutaten seien so teuer, daß man ebenso gut „alles fertig" kaufe. Mir will das nicht einleuchten; ich glaube vielmehr, daß wenigstens die Frau, die sich dem Haushalt widmen kann, quantitativ und qualitativ besser fährt und gewiß auch mehr Befriedigung hat, wenn sie sich dieser Arbeit selber unterzieht. Was sagen erfahrene Hausfrauen dazu? Viola.

118. Könnte mir ein Erfahrene sagen, wie man **Obstflecken** aus hellfarbigen (hellblau, rosa) Kinderschürzchen entfernt? Beim gewöhnlichen Waschen mit Sunlight-Seife weichen sie nicht. Besten Dank zum voraus. Hausfrau.

110. Welche Leserin wäre so freundlich, mir Auskunft zu geben, wie man **Rohseide** am schönsten selbst waschen und bügeln kann? Für gütige Antwort im voraus besten Dank. A. G.

**Pfannendeckel „Caldor".**

Ein neuer Artikel, der verdient, an dieser Stelle besprochen zu werden, ist der neue Pfannendeckel „Caldor". „Caldor" hat nicht nur die Eigenschaften eines gewöhnlichen Deckels, d. h. bloßes Abschließen eines Kochgeschirres, sondern er dient zugleich als Heißwasserapparat und zwar ganz ohne Extra-Brennmaterialkosten. In seinem Innern finden 2—4 Liter Wasser Platz, welches in kurzer Zeit durch den aufsteigenden Dampf des Pfanneninhaltes zum Sieden gebracht wird und zur Kaffee- oder Theezubereitung oder zum Abwaschen Verwendung finden kann. „Caldor" ist somit kurz gesagt ein Wasserschiff. Dabei hat dieses Wasserschiff, bezw. dieser Deckel noch den Vorteil, daß er durch sein Gewicht das Kochgeschirr intensiver abschließt und infolgedessen die Speisen besser am Dampf hält. „Caldor" hat sich schon vorzüglich eingeführt und ist besonders da willkommen, wo Sparsamkeit im Haushalte beobachtet wird. Der Apparat empfiehlt sich von selbst und seine Anschaffung ist für jede Familie ein Gewinn. „Caldor" kommt in drei Größen in den Handel, passend für Pfannen von

| Nr. 1 | Nr. 2 | Nr. 3 |
|---|---|---|
| 18—22 | 22—26 | 26—30 Cm. |
| Fr. 3.50 | 3.80 | 4.10 |

Zu beziehen von **F. Bender**, Oberdorfstr. 9, **Zürich I.**