Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1911)**

Heft 16

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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. 16. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 19. August 1911.

Dem unbeschriebenen Blatt des Geistes in dem Kinde
Schreib unbedächtig nie zu viel ein, zu geschwinde!
Zwar wird nie voll das Blatt, stets neu zu überschreiben,
Doch keine Schrift so fest wird wie die erste bleiben.

Rückert.

Der Tafelschmuck im Wandel der Zeiten.

Eine Kulturstudie von M. Doering.

(Nachdruck verboten.)

Je tiefer der Kunstsinn die Menschheit durchdrungen hat, um so eifriger ist sie bestrebt, auch die alltäglichen Geschehnisse der Nüchternheit zu entziehen und sie auf das Niveau des Schönen zu erheben. Der fein empfindende Mensch läßt sich nicht daran genügen, sich einfach an den Mahlzeiten zu sättigen, sondern er will, daß das, was er ißt, in angenehmer Form serviert wird.

Aus diesem Bestreben heraus ist die Kunst der Tafeldekoration entstanden. Bei den Kulturvölkern aller Zeiten macht sich die Neigung geltend, bei festlichen Gelegenheiten den Gästen die Speisen in reizvoller Gestalt darzubieten, um durch das Auge anregend auf den Appetit zu wirken.

Viele Jahrhunderte muß man zurückgreifen, um auf die Entstehung der Tafeldekoration zu stoßen.

Bei den alten Römern der Kaiserzeit wurde zur Erhöhung der Feststimmung der Speiseraum dekoriert. Farbig bebänderte, grüne Kränze hingen von den Wänden herab; und den Gästen selbst drückte man Blumenkränze aufs Haupt, derart der Festtafel ein feierliches Gepräge verleihend. Wir wissen von Kaiser Heliogabalus, daß er, in der Sucht, seinen Gästen durch Blumenschmuck die Festfreuden zu erhöhen, so exaltiert war, von der Decke herab einen so dichten Regen lebender Rosen niederfallen zu lassen, daß die Anwesenden nach den Genüssen des Mahles die Qualen des Todes zu erdulden hatten; sie erstickten. Und auf der Tafel des berüchtigten Herodes prangte ein üppiger Blumenflor, während Salome vor ihm um das Haupt Johannes tanzte.

Im Mittelalter dagegen wurde das dekorative Moment beim Festmahl fast ausschließlich in einer raffinierten Herrichtung der Speisen betont. Die soge-

nannten Schaugerichte bildeten damals den Hauptschmuck der Tafel, der auch in seiner prunkenden Erscheinung die Speisegeräte selbst erdrückte.

Alte Kupferstiche, festliche Schmausereien darstellend, zeigen einen Luxus an Schaugerichten, die auf eine hohe Kunstfertigkeit der Köche schließen lassen. Von den Köchen wurde außer der Herstellung auch die Ausstattung der Speisen geübt. Alle Arten wilden und zahmen Geflügels kamen in gebratenem Zustande, im vollen Federschmuck auf den Tisch, wie dies ja heute noch bisweilen geschieht.

Kein Wunder, daß bei derartig kompliziert angerichteten Speisen das Zerlegen als eine besonders schwierige Arbeit angesehen wurde, die, eine ritterliche Kunst, alle jungen Edelleute erlernten. Gleich dem Reiten und Fechten war der Tranchierkunst auf den Hochschulen ein regelrechter Kursus gewidmet. Auch das Servieren war früher eines Edelmanns würdig. Und es geschah, daß zur Zeit Heinrich VII. um das Jahr 1310 ein Hofmarschall, hoch zu Roß, die Platten mit den dampfenden Speisen auftrug.

Während des ganzen Mittelalters von der Renaissance bis in die Barockzeit bildet das Schaugericht den Mittelpunkt aller Tafeldekoration. Diese tritt erst als selbständiges, von den Speisen unabhängiges Moment in die Erscheinung, als die Frau mehr und mehr aus ihrer niedrigen Stellung herauswuchs und als berufene Interpretin des guten Geschmackes, ihr natürliches Kunstempfinden in der Ausgestaltung der Häuslichkeit zum Ausdruck brachte. Je mehr die Frau eine selbständige Rolle neben dem Manne spielt, desto deutlicher zeigen sich die Spuren ihres Waltens, das gerade bei der Tafeldekoration am schärfsten erkennbar wird.

Erst die verfeinerte Ausgestaltung des Tafelschmuckes in der Zeit der Spätrenaissance bringt es mit sich, daß Gold- und Silberschmiede zur Herstellung kunstvoller Tafelgeräte angeregt werden. Besonders in den Niederlanden erstehen in den Werkstätten kostbare Trinkbecher, Pokale und kunstvoll ziselierte Frucht- und Konfektschalen, Teller und Schüsseln. Viel später erst erscheint in der Herstellung des Tafelgeschirrs in Europa die Porzellanmanufaktur auf dem Plan. Um 1711 gelangen von Meißen aus die ersten deutschen Porzellane in den Handel.

Wiederum ist es die Frau, die für die zerbrechlichen Gebilde als würdige Tafelzierden eintritt.

In jenen Tagen des Rokoko sehen wir die zarten Hände der Frau spielerisch über das Tafelarrangement gleiten. Zierlich, kapriziös wie sie selbst, mutet jetzt auch der festlich gedeckte Tisch an. Die malerischen Muster des Tafeltuches wetteifern in ihren krausen Linien mit den phantastischen Formen der bemalten Porzellanaufsätze, der kühn geformten Bestecke und der lustig geschweiften Vasen. Kokette, mit bunten Seidenschirmen verhüllte Lämpchen verbreiten ihren magischen Schimmer über das zierliche Arrangement.

Ernster und würdiger wird das Gepräge des Tafelschmuckes, als der Empirestil dem reinen Fluß der griechischen Linie wieder stärkere Geltung verschafft. In ruhigen, vornehmen Formen stehen die schlichten Silber- oder Porzellanteller auf feinem, spitzenumsäumten Damasttischtuch. Auch der Blumenschmuck, meist nur in einer einzigen Farbe gehalten, erhöht noch den Eindruck des Stimmungsvollen und Stilgerechten.

Leider verschwindet diese wohltuende Eleganz bald wieder aus der Mode der Dekorationskunst, um dem süßlichen Sinn einer bürgerlichen Aesthetik Platz zu machen. Die Biedermeierzeit mit ihrer verzärtelten Kultur ist dem Tafelschmuck nicht günstig, der nun unter dem Zeichen des Überzierlichen peinliche Wirkungen auslöst. In geschmackloser Überfülle zeigen sich Schleifen und Bändchen, mit denen sogar die Brötchen auf den Tellern umwunden sind. Und der Ausdruck verweichlichten Empfindens prägt sich selbst auf den Torten und Kuchen aus, die die Embleme von Musikinstrumenten jener Zeit tragen. Ja, selbst Tischkarte, Salz-

saß und Zahnstocher weisen in Form und Zierat eine sentimentale Note auf.

Den Höhepunkt der Geschmacklosigkeit aber zeigt die Tafeldekoration in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Man erinnert sich vielleicht der schweren, massiven Kristallschalen, die übervoll mit massigen Früchten beladen, den Raum auf der Tafel einengten, der wuchtigen Blumenvasen mit bunten, protzigen Sträußen, die jede Aussicht auf das Gegenüber verhinderten. Und nun gar die Servietten, auf deren Zusammenfalten ganz besonderer Wert gelegt wurde. Im Gegensatz zu der in diesem Punkte puritanischen Einfachheit der Römer, die zwar der Gabeln, nicht aber der Serviette entbehrten, die jeder Gast selbst mitzubringen hatte, trieb man bei uns einen wahren Sport mit diesem unschuldsweißen Tuch. Man formte aus den Servietten: Blumenkörbe, Seerosen, Palmblätter, Schmetterlinge, Fächer und andere Gebilde. Und was die Hand kurz vorher zerknittert hatte, das diente dem harmlosen Gast als Säuberungsmittel!

Einer neuen Zeit mit ihrer sinngemäßeren Ästhetik blieb es vorbehalten, hier Wandel zu schaffen. Man meidet jetzt die Komplikationen, und ist verständigerweise zur Einfachheit zurückgekehrt. Schlichte Formen, feine Leinengewebe, künstlerische Arrangements bilden die Signatur der Festtafeln unserer Zeit.

Um die Behaglichkeit zu erhöhen, hat man sich von der steifen Längstafel abgewandt, und plaziert seine Gäste an runde Tische zu vier und sechs Personen. Diskret ist der Metallschmuck, schlicht die Serviette, und nur vereinzelte, lose Blumen zieren den Tisch.

Wie Jean Jaques Rousseau einstmals die Rückkehr zur Natur gepredigt hat, so heischt unsere moderne Ästhetik Rückkehr zur Einfachheit. Und diese Forderung sollen unsere Frauen in der Pflege des Tafelschmuckes wirksam zum Ausdruck bringen.

Haushalt.

Kocht in Papier. Nicht allen Leserinnen des Ratgebers wird bekannt sein, daß man ebensogut wie im Selbstkocher und in der Kochkiste auch in Papier kochen kann. Man benutze dazu Kochtöpfe ohne Stiel, koche die Gerichte vor, wie für den Selbstkocher, lasse im letzten Augenblick den Topfinhalt noch stark ins Sieden kommen und stelle das Kochgeschirr auf die vorher schon hergerichteten 5—8 Lagen Zeitungspapier. Dieses wird nun rasch über den Topf geschlagen, oben zusammengedreht und entweder zugebunden oder mit einem Deckel beschwert. Der Topf muß von allen Seiten luftdicht abgeschlossen sein. Der Inhalt kann mittags heiß und gar dem Topf entnommen werden. Dieses Kochverfahren ist sehr einfach, das Papier kann beliebig erneuert werden; es können große und kleine Geschirre verwandt werden, vorausgesetzt, daß die Deckel gut schließen und eine Umhüllung von allen Seiten möglich ist. Pfannen mit Stiel sind, wie schon genannt, nicht zweckmäßig. Selbstkochergeschirre können sehr gut Verwendung finden. Natürlich müssen bei dieser Kochart die Speisen so lange im Papier bleiben, wie sonst im Selbstkocher. Machen Sie einen Versuch, liebe Hausfrauen! —n.

Rucksäcke wasserdicht zu machen. Man kocht 20 Gr. Hausenblase so lange in weichem Wasser, bis sie sich aufgelöst hat. Inzwischen löst man 45 Gr. Alaun in einem Liter kochenden Wassers und 15 Gr. weiße Seife in einem halben Liter Wasser. Diese drei Flüssigkeiten werden nun gut durcheinander gemischt und der Rucksack mittelst einer Bürste damit bestrichen und dann zum Trocknen aufgehängt.

Der Fett-Topf bedarf besonderer Beachtung der Hausfrau, da er, wenn er nicht von Zeit zu Zeit mit heißem Sodawasser gereinigt wird, leicht zu Krankheitserregern werden kann. In vielen Küchen besteht der Brauch, beim Braten oder Backen übriggebliebenes Fett wieder in den Fett-Topf zu gießen. Beim nächsten Anlaß wird es wieder verwandt und der Rest wandert abermals in den Topf. So kommt es, daß er neben frischem Fett auch altes, ranziges enthält. Nichts ist aber für den Darm schädlicher, als schlechtgewordenes Fett, auch wenn es nur in geringer Menge genossen wird. Die schädlichen Wirkungen machen sich oft erst nach längerer Zeit fühlbar und es gibt in solchen Familien manchmal Fälle von chronischem Darmkatarrh, ohne daß man die eigentliche Ursache kennt. Übriggebliebenes Fett soll durch ein Sieb in ein leeres Geschirr gegossen und möglichst bald wieder verwandt werden. Der große Fetttopf soll, bevor er wieder gefüllt wird, stets

mit heißem Sodawasser ausgewaschen und nachher mit klarem warmem Wasser gespült werden.

Vernickelte Thee- und Kaffeekannen oder auch solche aus Britanniametall können inwendig wieder blank gemacht werden, wenn man sie mit kochendem Wasser füllt und ein Stückchen Soda hineingibt. Man läßt die Lauge einige Stunden oder über Nacht darin stehen und spült dann mit heißem Wasser gut aus.

Gelötete Kochgeschirre dürfen nicht ohne gründliche Reinigung wieder in Gebrauch genommen werden. Es kommt beim Löten außer meist bleihaltigem Zinn auch eine Säure zur Anwendung, die gesundheitsschädlich ist. Es ist daher zu empfehlen, gelötetes Kochgeschirr mit Sodawasser auszukochen.

Kochrezepte.

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

Zwiebelsuppe. Zeit 1/2 Stunde. 60 Gr. Mehl, 2 große Zwiebeln, 30 Gr. Fett, 2 Eigelb oder 1 Ei, 2 Löffel Milch oder Rahm, 1 Liter Wasser. — Das Mehl und die feingeschnittenen Zwiebeln werden in dem heißen Fett hellbraun geröstet, mit der Flüssigkeit abgelöscht und einige Minuten aufgekocht, dann durchpassiert und noch 20 Minuten langsam weitergekocht, über Ei und Rahm angerichtet. Aus „Gritli in der Küche".

Gefüllter Karpfen. Für 3 Personen. Ein 750 Gr. schwerer Karpfen, 1 Eßlöffel Salz, 1 Bratwurst, 1 Ei, 1 Brötchen, 3 Eßlöffel süße Butter, 3—4 Eßlöffel Wasser. — Fülle: Die Fülle einer Bratwurst wird mit einem Ei und einem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen vermischt. Der Karpfen wird entschuppt, ausgenommen, gesalzen, mit der Fülle gefüllt und zugenäht. Dann legt man ihn mit ziemlich zerlassener Butter in eine Bratpfanne und bratet ihn langsam im eigenen Safte ohne Umdrehen 1 Stunde. Damit der Fond nicht zu braun wird, gießt man hie und da ein Löffel heißes Wasser hinzu und begießt den Karpfen oft. Es muß zuletzt eine schöne gelbe Farbe haben. Man serviert die Sauce extra zum Fisch. Zubereitungszeit: 2 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Schmorbraten. Zeit 2 1/2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch von der Laffe oder vom Bäckli, überhaupt jedes nicht häutige Stück, 30 Gr. Fett, 30 Gr. magerer Speck, 1 Stück Brotrinde, Zwiebel, Gelbrüben, 1 halbes Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zweiglein Thymian, 2 Deziliter Fleischbrühe, 1 Glas Wein. — Das gut geklopfte Fleisch wird mit der Bratengarnitur in den gut schließenden Schmortopf gebracht, 3 Dezil. kochendes Wasser darüber gegossen, zugedeckt und entweder auf dem Herd oder im Bratofen gar geschmort; es soll nur ein bis zwei mal gewendet und einige mal begossen werden. Dieser billige Braten schmeckt sehr gut.

Aus „Gritli in der Küche".

Artischockenpüree. Man putze 10—12 Artischockenböden, dämpfe sie ganz weich und drücke sie durch ein Sieb. Den Brei vermischt man mit etwas Béchamelsauce und läßt ihn im Wasserbade leicht aufwallen, wobei man stetig rührt. Zuletzt fügt man Rahm oder frischen süßen Quark hinzu. Man garniert das Püree mit gerösteten Toastscheibchen, die mit Tomatenpüree bestrichen sind, oder die man streifenweise mit in Butter gedünsteten jungen Erbsen und Karottenpüree belegt hat.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Kartoffelsalat mit Gurken. In einem Falle, wo der Salat als Hauptschüssel betrachtet werden soll, nehme man ebensoviel frische Gurken wie weichgekochte Kartoffeln, schneide beide Teile in möglichst feine Scheiben und vermische sie (die Kartoffelscheiben noch warm) mit einer fertigen Sauce von feinem Öl, Essig, Salz, Pfeffer, dicken, sauren Rahm und Estragonessig.

Pfirsichschale. Zeit 3/4 Stunden. 1 Kilo Pfirsiche, 200 Gr. Grieszucker, 3 Eßlöffel Kirsch, 1 Liter Wasser. — Das Wasser wird siedend gemacht, die Pfirsiche im Drahtkörbchen hineingestellt bis sich die Haut leicht lösen läßt, dann herausgezogen, geschält, halbiert, auf eine Schale geordnet und jede Schicht mit Zucker bestreut und einigen Tropfen Kirsch begossen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Aus „Gritli in der Küche".

Pflaumenmus-Torte. Aus 1/2 Kilo feinem Mehl, 375 Gr. Butter, drei Eidottern, vier Löffeln Zucker, vier Eßlöffeln Weißwein und einer Prise Salz bereitet man einen guten Mürbteig. Man läßt ihn einige Zeit ruhen, rollt den größeren Teil des Teiges zu einem Tortenboden auf, bestreicht denselben dick mit Pflaumenmus, welches mit Zucker, Zimmt, Zitronenschale, Wasser und Weißwein aufgekocht und durchgestrichen worden ist. Dann legt man ein Gitter von Teigstreifen darüber, setzt ringsherum einen 2 Cm. hohen Rand auf, überpinselt Rand und Gitter mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte eine Stunde bei mittlerer Hitze.

Ananasbowle. 8—10 Gläser. 200 Gr. Ananas, 125 Gr. Zucker, 1 Flasche Mosel oder Bordeaux, 1/2 Flasche Champagner oder Selterswasser. — Die Ananas gibt man in Stücke geschnitten mit dem Zucker vermischt in eine Bowle, gießt den vierten Teil des

Weines darüber und läßt dies zugedeckt 1 Stunde stehen. Nachher gibt man den übrigen Wein und das Selterswasser dazu und serviert die Bowle rasch, indem man in jedes Glas mit dem Wein auch einige Ananas-Stückchen gibt.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Eingemachte Früchte.

Perlzwiebeln in Essig. Die echte Perlzwiebel zeichnet sich durch geringe Größe, blendend weiße Farbe und pikanten Geschmack aus. Als Ersatz können auch gewöhnliche Zwiebelsorten verwandt werden.

Die Zwiebeln sind zunächst von der Schale zu befreien. Damit diese Arbeit flott von statten geht, taucht man sie, in einem Tuche zusammengehalten, kurze Zeit in kochend heißes Wasser und reibt sie unmittelbar hinterher mit Salz ab. Meistens löst sich alsdann die Schale von selbst, so daß nur ein wenig Nachhilfe nötig ist.

Nach dieser Vorbereitung legt man die Zwiebeln acht Tage lang in reinen Weinessig, dem reichlich Salz zugesetzt wird. Hierauf nimmt man die Zwiebeln heraus, läßt die Flüssigkeit abtropfen, füllt die Gefäße und gießt neuen Essig auf, dem etwas Salz beigefügt wurde. Der Essig muß die Zwiebeln vollständig bedecken. Die Gefäße werden mit Pergamentpapier zugebunden.

Aus „Gemüseverwertung im Haushalt"
von E. Junge.

Kürbis (auf italienische Art). Man nimmt soviel Zucker als man Kürbis hat, kocht ihn mit etwas Wasser und Essig zu Sirup, legt die Kürbisstücke, die 12 Stunden in Essig gelegen haben, hinein und läßt sie klar darin kochen. Man gibt ein Stücken Vanille dazu. Den nächsten Tag kocht man den Saft noch einmal auf und gießt ihn heiß über die Früchte.

Aus „Das Einmachen der Früchte"
von L. v. Pröpper.

Tomaten mit Ingwer. Man teile die abgezogenen, sehr roten Tomaten in kleine Stücke und schichte sie mit ebensoviel Zucker, der mit Essig besprengt wird, in einen neuen Steintopf; die oberste Schicht muß Zucker sein. — Am anderen Tage gieße man den Saft ab, koche ihn mit 1 Stückchen Ingwer und Pfefferschote zum Faden und gieße ihn heiß über die Tomaten; solches wiederhole zweimal und fülle sie dann in Gläser.

Aus „Das Einmachen der Früchte"
von L. v. Pröpper.

Brombeerkonfitüre. Auf 500 Gr. Beeren rechnet man das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker, liest die Beeren und vermischt sie mit dem Zucker, setzt das Kasserol über das Feuer und läßt sie 1/4 Stunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem sanftem Rütteln des Kasserols kochen, füllt sie nach dem Erkalten in die Gläser und überbindet diese mit Pergamentpapier.

Ein anderes Verfahren besteht darin, ein den Beeren gleiches Gewicht Zucker zum Breitlauf zu sieden, die Brombeeren 5 Minuten darin kochen zu lassen, dann behutsam herauszunehmen und in die Gläser zu legen, den Zucker zu dickem Sirup einzusieden und ausgekühlt darüber zu schütten.

Gesundheitspflege.

Das Glyzerin, das allgemein bekannte Heilmittel gegen rauhe und aufgesprungene Haut, wird oft nicht in der richtigen Weise angewandt. Wenn es unverdünnt auf die trockene Haut gebracht wird, verursacht es ein heftiges Brennen und ist besonders bei aufgesprungener Haut so schmerzhaft, daß manche lieber auf dies Heilmittel verzichten und zu einem weniger guten ihre Zuflucht nehmen. Das lästige Brennen kann aber vermieden werden, wenn man das Glyzerin verdünnt, entweder mit Wasser oder mit reinem Alkohol. Allerdings verträgt nicht jede Haut den Alkohol, weil er eine austrocknende Wirkung hat. In diesem Falle muß das Glyzerin nur mit Wasser verdünnt oder auf mit Wasser befeuchteter Haut angewandt werden. Man kann auch die Hände gut mit milder Toilettenseife einseifen und dann das Glyzerin einreiben und nachher sorgfältig abtrocknen. Die Haut wird auf diese Weise sehr weich.

Folgende Mischung wird als vorzügliches Hautpflegemittel empfohlen: Auf einen Eßlöffel geschmolzenes Hammelfett gebe man ebensoviel Glyzerin, eine Messerspitze Honig und etwas Eau de Cologne zum parfümieren. Diese Crême füllt man in eine kleine Blechdose und wendet sie am besten auf nasser Haut an.

Krankenpflege.

Gefährlich sind die **Blutungen innerer Organe** oder der Bluterguß in Körperhöhlen, weil in letzterem Falle lebensbedrohlich viel Blut ausfließen muß, ehe die Blutgefäße durch den Druck des angesammelten Blutes geschlossen werden können. Man erkennt die inneren Blutungen an der plötzlich eintretenden tiefsten Ohnmacht mit jähem, todähnlichen Erblassen und Kaltwerden des Gesichtes, der Hände und Füße des Patienten.

Herr Dr. med. Zikel empfiehlt in seinem Buche „Erste Hilfe am Krankenbett" folgende Maßnahmen: 1. Rasches Zubettbringen ohne Erschütterung des Kranken. 2. Kopf tief lagern,

Gliedmassen etwas erhöht. 3. Schwere Eisblase oder häufig gewechselte schwere kalte Umschläge auf den betreffenden Körperteil. 4. Ärztliche Kunsthilfe. 5. Absolute Ruhe. (Nicht sprechen lassen.)

Auch bei todesähnlichen Erscheinungen wären hierbei künstliche Atmung, Herzmassage oder andere Erschütterungen, wie Einreibungen u. s. w. direkte Kunstfehler. Die Hauptsorge des Hülfeleistenden ist die Gefahr der bedrohlichen Blutarmut des Gehirns und des Herzens. Man lagert daher den Kopf tief und legt Alkoholumschläge und nur dann Senfpflaster auf die Herzgegend, wenn der Puls versagt. Durch Einatmungen von Alkohol, Eau de Cologne u. s. w. kann man belebend wirken. Gesicht und Brust bespritzt man mit kaltem Wasser, falls die Ohnmacht nicht weicht.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Stockschnupfen der Säuglinge ist ein recht lästiger Zustand bei kleinen Kindern, weil er ihnen das Atmen erschwert, sie im Trinken hindert und den Schlaf stört. Die Ursache des Leidens ist Erkältung. Kinder mit skrofulöser Anlage werden am meisten davon befallen und das Übel zeigt sich bei diesen am hartnäckigsten. Die sich fortwährend in den Nasenlöchern bildenden Schorfe müssen entfernt werden, da sie das Atmen oft fast unmöglich machen. Man bestreiche sie, um sie zu erweichen, mit warmer Milch, Mandelöl oder Glyzerin; auch ist es zu empfehlen, die Nase äußerlich mit Vaseline oder Mandelöl, oder auch mit erwärmter Butter einzureiben.

Kleine Kinder sollen nicht zu früh mit den Erwachsenen zu Tisch genommen werden. Durch den Anblick der verschiedenen Gerichte wird dem Kinde seine Naturnahrung frühzeitig verleidet und sein Betteln um die Nahrung der Erwachsenen findet nur zu geneigtes Gehör. In erhöhtem Maße gilt diese Warnung für alle erregenden Getränke. Kaffee und Thee sind schon durchaus verwerflich; alle alkoholhaltigen Getränke aber sind für Kinder ein grausames Gift. Und das gilt nicht nur für ihr erstes Lebensjahr, es gilt für ihre ganze Entwicklungszeit. Willst du deinem Kinde, vor allem, wenn es ein Knabe ist, einen unschätzbaren Segen mit auf den Lebensweg geben, so erziehe es von seiner frühesten Kindheit an zur Überzeugung, daß jedes alkoholische Getränk ihm nur Schaden bringen kann. Damit schützest du dein Kind vor zahllosen leiblichen und geistigen Gefahren; als fertiger Mensch wird es dir tausendfachen Dank für deine Fürsorge sagen.

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

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die anspruchloseste aller Zimmerpflanzen ist die bekannte, hochragende **Kalla** mit den großen pfeilförmigen Blättern und den weißen tütenförmigen Blumen. Zum Unterschiede von anderen Zimmerpflanzen bedarf sie sehr viel Wasser. Während es ein sonst oft begangener Fehler ist, das durch den Wurzelballen sickernde Wasser im Untersetzer stehen zu lassen und dadurch Wurzelfäule zu erzeugen, kann die Kalla ohne Schaden Wasser in Menge vertragen. Im übrigen ist die Kultur sehr einfach. Um Mitte Mai kommen die Töpfe mit den Pflanzen in den Garten und werden auf einem sonnigen Beet niedergesetzt. Bis Mitte August bedürfen sie gar keiner Pflege. Dann werden die Knollen herausgenommen und in 12—15 Cm. weite Töpfe mit Mistbeeterde eingepflanzt. Hierauf werden sie bis an den Rand auf einem freien Beete eingesenkt und regelmäßig gegossen. Bald zeigt sich neuer Trieb und Ende Sept. nimmt man die Pflanzen, von denen einige schon Knospen haben, ins Wohnzimmer. Will man im Sommer blühende Kallas haben, so pflanze man im Frühjahr die Knollen der Calla albomaculata, die in jeder größeren Handelsgärtnerei zu haben sind, in Töpfe. Diese Kalla bringt weißgefleckte Blätter und rahmweiße Blumen mit dunklem Schlunde und ist sehr blühwillig. Gegen den Herbst hin geht das Laub an der Pflanze ein; die Knollen kann man dann trocknen und frostfrei überwintern.

Kakteen sind anspruchslose Pflanzen, aber in einem Punkte sind sie empfindlich. Sie dürfen nämlich im Begießen weder übersättigt noch vernachlässigt werden. Im allgemeinen befolge man den Grundsatz, nur zu gießen, wenn die Erde in den Töpfen ganz trocken ist. Sobald die Pflanzen in Vegetation treten, was im Frühjahr und Sommer der Fall ist, darf reichlich gegossen werden. In der Blütezeit ist das Wasserbedürfnis am größten. Das Bespritzen der Kakteen mit Wasser ist von großer Wichtigkeit. Es erfrischt die Pflanzen und läßt die Poren offen und rein, was zur Folge hat, daß die Pflanze leichter aus- und einatmen kann. Im Winter jedoch ist das Bespritzen zu unterlassen, da dies die Ruhezeit der Pflanzen ist; ebenso ist das Bespritzen schadhafter Stellen zu vermeiden, weil sie durch die Nässe sich leicht verschlimmern. Das Gießen und das Bespritzen nehme man am Morgen vor, damit bis zum Abend das Abtrocknen erfolgt. Man vergesse aber nicht, daß Kakteen erfahrungsgemäß mehr die Trockenheit als die Nässe lieben. Das Bespritzen wird mit einer ganz feinen Blumenspritze, einem sogenannten Tauspender aus-

geführt oder in dessen Ermanglung mit einer ins Wasser getauchten Bürste. Den Kakteen ist, wie den meisten Pflanzen, weiches, kalkarmes Wasser am zuträglichsten, also Regen-, Fluß- oder Teichwasser. Wo dies nicht zur Verfügung steht, läßt man Brunnenwasser einige Zeit an der Luft stehen, wodurch es verwendbar wird. Nie soll aber mit ganz kaltem Wasser gegossen werden. Kakteen verlangen eine schwere, lehmhaltige, mit viel Sand vermischte Erde und lieben unveränderten Standort.

Tierzucht.

Kein kluger Landwirt wird auf seinem Grundbesitz einen Maulwurf töten oder töten lassen, sondern ihn im Notfalle nur von gewissen Stellen vertreiben oder fernhalten, was durch Anwendung von übelriechenden, für die Pflanzen unschädlichen Stoffen: Heringslake, Jauche, Salzwasser, Petroleum, Rußlösung, Tabaköl leicht zu bewirken ist.

Frage-Ecke.

Antworten.

58. **Petrosol oder Evcolin** von Schneider & Co. in Winterthur ist das einfachste, billigste und vom hygienischen Standpunkte aus das beste Mittel zur Instandhaltung von Inlaids und Parkettböden. Blochen ist nicht durchaus, zum mindesten nicht täglich notwendig. Versuchen Sie es. Frau Dr. W.

62. Auch ich hatte vor Jahren, als meine Kinder noch klein waren, eine Menge Nestlémehlbüchsen und machte dann mit bestem Erfolg Bohnen ein in die sonst fast wertlosen **Büchsen.** Stangenbohnen brühte ich in siedendem Wasser, damit sie biegsamer wurden, und legte sie zum erkalten auf ein ausgebreitetes Tischtuch. Das Brühwasser salzte ich nun, wie man etwa eine Suppe salzt, und goß das Wasser zum erkalten in einen Kessel. Die nun kalten Bohnen schichtete ich in die ganz sauber gewaschenen Büchsen so fest wie möglich ein und goß das erkaltete, gesalzene Brühwasser darüber, bis die Büchse fast überlief. Nun ließ ich den Spengler kommen und dieser mußte mir die Büchsen in der Küche verlöten; etwas Wasser ging natürlich immer verloren, das macht aber nichts.

Nun machte ich das Wasserbad bereit, indem ich einen Eisen- oder Emailhafen mit Lappen oder Stroh am Boden belegte, die Büchsen neben und oft sogar aufeinander schichtete, manchmal einen Lappen dazwischen steckte und nun den Hafen mit Wasser füllte und aufs Feuer setzte. Vom Zeitpunkt des Siedens an kochte ich die Bohnen auf zwei Arten. Um fertig gekochte zu haben, braucht es genau 3 Stunden. Viel lieber waren uns aber solche, die nur 1½ Stunden gekocht waren. Öffnete man die Büchsen, so waren diese Bohnen noch fast roh und ich kochte sie nun wie frisch vom Stock gepflückte mit Speck in 2 Stunden weich.

Auf diese Art sind sie wie frische grüne Bohnen, von feinem Geschmack, ohne Spur von Büchsengeruch, und prächtig in der Farbe. Leider kann man aber die Büchsen nur einmal benützen. Probieren Sies nur; Sie werden sicher so befriedigt sein von diesem Verfahren wie eine Bernerin.

64. Hier einige **Gerichte,** die sich namentlich für die jetzige Jahreszeit eignen dürften.

Tomaten mit Spiegeleiern. Schön reife Tomaten werden gewaschen, in fingerdicke Transchen geschnitten und damit der Boden einer mit Butter bestrichenen Kochplatte ausgelegt. Die Tomatenschnitten werden leicht gesalzen. Darüber gibt man Spiegeleier, die man mit den Tomaten eine Weile dämpfen läßt. Dazu serviert man Bratkartoffeln und eventuell Salat.

Saure Eier. Es wird eine braune Sauce gekocht, der nach Belieben Essig beigefügt wird. Nun schlägt man Eier auf, je eines in die Schaumkelle, und gibt es mit dieser in die braune Sauce, wo es sich rasch überzieht, so daß man das zweite und dritte Ei folgen lassen kann. Sorgfältig richtet man das Gemüse über gebackene Brotschnitten an, läßt es eine Weile stehen und gibt „geschwellte" Kartoffeln dazu.

Spinat mit Spiegeleiern, über gebackene Brotschnitten angerichtet, gibt zu Bratkartoffeln ein schmackhaftes, sättigendes Gericht.

Reis mit Äpfeln. Reisbrei wird mit 2—3 Eiern vermengt, die Hälfte davon in eine mit Butter bestrichene Form gegeben, dann eine Lage halbweich gekochter Äpfel darüber getan und die andere Hälfte Reis als Deckel verwendet. Mit Butterstückchen überlegt, wird die Platte in den Bratofen geschoben und in mäßiger Hitze gebacken. Man gebe noch Äpfelkompott dazu. Statt der Äpfel lassen sich alle Früchte gut verwenden, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen etc. G.

64. Ich empfehle Ihnen die Anschaffung des Buches „Die fleischlose Küche". Dasselbe umfaßt 230 Rezepte über **Fleischersatzspeisen.** Ebenso bringt es eine große Menge von Rezepten für Suppen, Eierspeisen, Gemüse, Kompotte u. dergl., im ganzen über 1300 Rezepte, sowohl für den bürgerlichen, als auch für den feineren Tisch. Das schöne Buch, an dem jede Hausfrau Freude haben wird, ist zu beziehen durch die Firma F. Zahner & Cie. in Kreuzlingen und kostet broschiert Fr. 3. 75, in Leinwand gebunden Fr. 4. 70.

Eine Abonnentin.

65. Der Lieferant soll Ihnen Adressen von Berufsglätterinnen geben, die Ihnen sagen könnten, ob sie mit dem **elektrischen Glätteeisen** zufrieden sind. Ich kann mir nicht denken, daß das Eisen für andere Zwecke gute Dienste leisten, aber gerade bei den Herrenhemden versagen würde. Hausfrau.

66. Das vom Badischen Frauenverein herausgegebene „**Kochbüchlein** für die Benützung der Kochkiste" erscheint im Verlag der Müllerschen Hofbuchhandlung in Karlsruhe. Sie können es zum Preise von 40 Cts. aber durch jede schweizerische Buchhandlung beziehen, jedenfalls ist es erhältlich bei der Fehrschen Buchhandlung in St. Gallen. Machen Sie auch einmal einen Versuch, in Papier zu kochen. Sie können das Kochbüchlein sehr gut dazu gebrauchen. —n—

67. Ihrer Frage entnimmt man nicht, ob Sie Pflanzen von **Küchenkräutern** meinen oder abgeschnittene Kräuter; in letzterem Falle liefert natürlich der Wochenmarkt alles Gewünschte, sonst wenden Sie sich an die Gärtnerei Tharin, Birmensdorferstraße 159, Zürich III. Samen beziehen Sie am besten durch die Samenhandlung Müller, Weinplatz, Zürich. Zürcherin.

68. Wenn Sie ganz frisches **Schweinefett** verwenden, es sorgfältig auskochen, bis die Grieben eine bräunliche Färbung annehmen und es kühl aufbewahren, so kann es nicht ranzig werden. Wo man das Fett auch zum ausbacken braucht, kann man nicht Zwiebeln dazunehmen. Machen Sie eine Mischung von Schweineschmalz, Nierenfett und Butter; diese hält sich gut. Hausfrau in R.

69. Das gewünschte **Bricelettes-Rezept** lautet: 200 Gr. Mehl, 200 Gr. fein gesiebter Zucker, feingewiegte Zitronenrinde (wers liebt, nehme einen Eßlöffel Zimtpulver dazu), etwas frische Butter und 3 Eier werden zu einem festen Teig gerührt. Daraus formt man kleine Kügelchen; nachdem das Bretzeleisen mit Speckschwarte gut eingerieben ist, gibt man auf jedes Mödelchen eines der Kügelchen, preßt zu und backt die Bretzeln auf beiden Seiten hellgelb. G.

Fragen.

71. Kann mir jemand raten, wie ich eigenhändig eine **spanische Wand** herstellen könnte? Für guten Rat dankt sehr. Abonnent in L.

72. Ist die **Panamarinde** wirklich das beste Waschmittel für Wollstoffe und wie viel muß ich davon nehmen, um ein Damenkleid zu waschen? Junge Hausfrau.

73. Ich habe gehört, daß an der Ausstellung von Erfindungen der Kleinkunst in Zürich ein **Kochtopf** vorgeführt worden sei, der den Braten selbsttätig begießt. Ist das möglich? Und wie teuer kommen solche Bratpfannen zu stehen? Junge Köchin.

Kaufen Sie
Ihrer jungen Frau
Ihrer Braut
Ihrer Tochter
Ihrer Schwester
Ihrer Freundin
Ihrem Dienstmädchen
die Bücher:

Gritli in der Küche
von Emma Coradi-Stahl.
Bestes, genauestes und billigstes Kochlehrbuch der Neuzeit.
Zu beziehen beim Verlag des „Schweizer Frauenheim" in Zürich, durch den Kommissionsverlag Buchhandlung Rascher & Cie. in Zürich, sowie durch alle Buchhandlungen (Preis kartonniert Fr. 2.80. elegant Leinwand Fr. 3.80), wo auch der erste Teil

Wie Gritli haushalten lernt
in 3. Auflage stets vorrätig ist (brosch. Fr. 1.50, elegant Leinwand Fr. 2.—).