Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 21

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. 21. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 4. November 1911.

Nicht Titel, auch nicht Rang und Macht,
Selbst nicht des Reichtums Glanz und Pracht
Schafft ein zufriednes Leben;
Auch nicht das Wissen aller Art,
Noch andre Schätze wohlverwahrt
Vermögen Glück zu geben;
Trägst du das Glück, so heiß begehrt
In eigner Brust nicht immer,
So magst du groß sein, reich, gelehrt,
Doch glücklich bist du nimmer.

Etwas Küchentechnik.

(Nachdruck verboten.)

Fremdwörter sind nicht jedermanns Sache. Besonders in der Küche sind sie nicht beliebt, zum mindesten nicht angebracht; denn es geht nicht wohl an, auf dem Küchentisch ein Lexikon zu gelegentlichem Gebrauche aufzulegen. Und doch sind gerade die Kochbücher von Fremdwörtern gespickt. Manche junge Hausfrau und Köchin mag über den vielen italienischen, französischen, lateinischen, englischen Brocken die Freude am Kochen verlieren oder die rätselhaften Gerichte einfach übergehen.

Diesem erschwerenden Umstande hat der Verfasser der „Diätetischen Kochkunst", Dr. med. Sternberg (Verlag Enke, Stuttgart) in seinem Werke Rechnung getragen. Ein Kapitel ist der Verdeutschung solcher Küchenfremdlinge gewidmet. Er schreibt: „Fritüre" bezeichnet Backen oder Braten in der Pfanne. Aber es wird damit auch das Schmalz und Öl benannt, das zu diesem Backen verwandt wird. Mit „Gratinieren" bezeichnet man die Art, gewisse Speisen in mäßiger Ofenhitze leicht zu backen, so daß sie eine leicht bräunliche Kruste erhalten. Dazu eignen sich besonders solche Speisen, welche einen Überzug von Semmel, Semmelbrösel u. s. w. haben oder zu einer Füllung, „Farce", bereitet sind.

Ähnlich wie „Gratinieren" ist das „Bähen". Semmeln, Zwieback, Biscuits schneidet mann dünnblättrig, länglich oder würfelig oder zu Schnitten, legt sie zum „Bähen" auf ein Backblech oder einen Drahtrost, stellt dies dann ins heiße Rohr und wendet das zu Bähende mehrmals um.

„Croquant" (wörtlich unter den Zähnen krachend) nennt man solche Teile, die in der „Fritüre" oder im Ofen recht spröde

und knusperig gebacken sind. „Croutons“ nennt man die leicht angebackenen Teile, Scheiben von Milchbrot oder Semmeln. welche in Form von Dreiecken, Halbmonden, kleinen Koteletten u. s. w. geschnitten sind, werden entweder in Butter gelb gebraten oder in Schmalz gebacken, oder mit wenig Milch angefeuchtet, mit Salz bestreut, mit Ei und Semmel paniert (umhüllt) „aus dem Schmalz gebacken“, um zum Garnieren mancher Gemüse oder anderer Speisen zu dienen. Auch nennt man Semmeln, welche nudelartig geschnitten oder in kleine runde Scheiben ausgestochen, im Rohre gebäht oder in Butter gelb gebraten werden, „Croutons“. Letztere gibt man zu Suppen.

„Blind backen“ heißt Pastetchen oder kleine Kuchen von Butter oder mürbem Teig vorher backen, ehe sie mit ihrem eigentlichen Inhalt gefüllt werden. Daher füllt man sie zunächst, damit sie beim Backen ihre bestimmte Form behalten, mit trockenen Erbsen oder bei großen Pasteten mit einem feinen, in Papier gehüllten Tuch. Dieses wird dann später herausgenommen, wenn das Backwerk gar gebacken ist, um dann erst mit der vorbereiteten Füllung gefüllt zu werden.

„Bucanieren“ ist die bei den Indianern gebräuchliche Art der Fleischkonservierung. Sie besteht darin, daß das in Streifen geschnittene, vom Fett befreite und mit Maismehl bestreute Fleisch auf einer Art Rost (Bucan in der Indianersprache) an der Sonne oder auch über gelindem Feuer getrocknet, und dann zerstoßen wird. So behandeltes Fleisch heißt im Süden „Tassajo“, in Nordamerika „Pemmika“, in Südamerika „Biltongue“.

„Abschmecken“ (allerdings kein fremdes, aber doch kein allbekanntes Wort) nennt man die Methode, eine Speise während der Zubereitung zu kosten und durch Hinzufügen der etwa noch fehlenden Zutaten oder Gewürze fertig zu machen, bis das Gericht den gewünschten Geschmack hat.

„Abschrecken“ heißt der Koch das Zugießen kalten Wassers in kochende Suppen oder kochende Speisen, um eine rasche Abklärung herbeizuführen. Auch fette Braten, namentlich Schweinebraten, schreckt man durch Begießen mit etwas kaltem Wasser ab, um die Rinde desselben recht braun und „resch“ zu machen.

„Garnieren“ nennt man das Ausschmücken der Schüsseln und Formen als auch das Hinzufügen des benötigten Wurzelwerkes zum Boullionkessel, an den Fischfond &c.

„Kannelieren“ (bunt machen) nennt man das wellenförmige Aufstreichen von Farce oder Pürees, um diesen ein gefälliges Aussehen zu geben.

„Chemisieren“ nennt man das Bedecken der Formenränder mit Farce oder Gelee. Zum Chemisieren mittels Farce streicht man die Form mit Butter aus und bedeckt dann die Wandungen der Form mit einer gleichmäßigen Schicht Farce. Zum „Chemisieren“ mit Gelee setzt man die Form in feingestoßenes Eis ein, füllt sie mit erkaltetem Gelee auf und läßt das Gelee am Rand fest werden. Hierauf leert man die Form aus und stellt sie wieder schnell ins Eis zurück, um dann die gewünschte Füllung hineinzugeben. „Gelieren“ nennt man das Festwerden des aus Fleischbrühe oder Fruchtsäften hergestellten Gelees.

„Applatieren“ heißt, die Fleisch- oder Fischschnitten mittels Klopfen flachschlagen. Das Zusammenklappen von Fischfilets geschieht, indem man die beiden entgegengesetzten Enden des applatierten Fischfilets aufeinander legt.

„Marinieren“ nennt man das Einlegen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchten in eine mit Essig, Wein, Zitrone oder Likör hergestellte Beize. Die Teile läßt man mit Beize heiß überbrühen, und darin einige Tage liegen, um sie dann länger aufzubewahren und das Fleisch alter Tiere mürbe zu machen.

„Blanchieren“ nennt man die Art, ein Gemüse oder eine Frucht in kochendem Wasser einmal aufwallen und dann abkühlen zu lassen.

Das sind nur einige Beispiele aus der großen Zahl der Küchenfremdlinge. Viel-

leicht sind sie aber nicht allen Leserinnen so fremd, wie der gelehrte Verfasser der „Diätetischen Kochkunst“ anzunehmen scheint. —r.

Vorbereitungen für den Winter.

(Nachdruck verboten.)

Es naht die Zeit, wo der alljährlich wiederkehrende kalte Gast an unsere Türen und Fenster pocht, und da ist es angezeigt, daß wir sorgende Hausfrauen uns zu seinem Empfange wappnen.

In erster Linie sollen da, wo keine Zentralheizung vorhanden ist, die Öfen und Verbindungsrohre durch einen Fachmann nachgesehen und ausgebessert werden. Es ist dies eine Notwendigkeit, die vielerorts nicht als solche angesehen wird, und doch erspart man sich dadurch viel Ärger und Schaden. Auch der Ofenrost soll nachgesehen werden, ob er noch für den Winter aushält, denn es ist sehr unangenehm, wenn das Einsetzen eines neuen Rostes während der Heizperiode vorgenommen werden muß. Die Ofentüren und sonstigen Eisenteile lasse man neu schwärzen oder besorge dies selbst. In den meisten Droguerien ist ein wohlriechender Ofenlack erhältlich, der in einer Stunde schon trocken wird und beim Heißwerden keinen unangenehmen Geruch verbreitet.

Die Winterfenster werden heruntergeholt und allfällig nötige Reparaturen daran vorgenommen, bevor sie sauber gewaschen an ihrem Bestimmungsort eingesetzt werden.

Besonders wichtig ist es auch, zu untersuchen, ob Fenster und Türen gut schließen. Wo etwas nicht ganz klappt, bediene man sich der bekannten, praktischen Selbstkleber. Es sind dies dünne, mit festheftendem Klebestoff versehene Holzfaserrollen, die auf bequeme Weise überall anzubringen sind und vor Zugluft schützen. Fensterdecken, wärmende Kissen, Fellvorleger &c. werden aus ihrem Sommerasyl hervorgeholt, geklopft und gebürstet. Fenstermäntel, besonders die vor Balkontüren, bestecke man auf der Rückseite gut mit mehrfach aufeinanderliegendem Zeitungspapier. Sie schützen auf diese Weise in erhöhtem Maße vor einströmender kalter Luft. Auch die Temperatur des Fußbodens wird viel behaglicher, wenn man alle Teppiche mit dichten Lagen Zeitungspapier unterlegt.

Bettstellen sollen bei eintretender Kälte von den Wänden etwas weggerückt werden. Bei Außenwänden empfiehlt es sich, ein Schutzbrett oder eine warme, mit Papier ausgefütterte Decke anzubringen.

Besonderer Beachtung bedürfen auch die Beleuchtungsgegenstände, seien sie nun für elektrisches Licht, Gas oder Petrol bestimmt. Von Glühkörpern, Zylindern und elektrischen Birnen halte man sich stets einen kleinen Vorrat, damit man nie in Verlegenheit kommt. Zu einem neuen Glühkörper verwende man stets auch einen neuen Zylinder, weil das Glas der gebrauchten Zylinder an den der Hitze am meisten ausgesetzten Stellen dünner geworden ist und infolgedessen die verstärkte Heizkraft des neuen Körpers nicht mehr aushält. Beim Springen des Glases wird gewöhnlich der Glühstrumpf beschädigt, so daß dann der Schaden ein doppelter ist. Man verwende daher die gebrauchten Zylinder für schon benutzte Glühkörper. Petroleumlampen müssen sorgfältig nachgesehen und gründlich gereinigt werden. Am besten ist es, vor Beginn des Winters neue Dochte einzuziehen, da die alten, filzig gewordenen das Petroleum nicht mehr aufsaugen und daher schlecht brennen. Vorher reinige man die Brenner durch Auskochen in Sodawasser. Vor dem Einfüllen des Petroleums gebe man in den Behälter ein Wattebäuschchen und ein Kampferkügelchen oder etwas Kochsalz. Letzteres erhöht die Leuchtkraft und die Watte nimmt die Unreinigkeiten des Petrols auf. Bei Hängelampen und Kronleuchtern lasse man die Festigkeit der Haken prüfen, sowie die Zugsvorrichtung. Durch diese kleine Mühe kann großes Unheil verhütet werden.

Es sei hier noch auf den großen Vorteil eines Dauerbrandofens im Korridor hingewiesen. Die Auslagen dafür decken

sich bald durch die Ersparnis an Heizmaterial in den Zimmern. Und wie angenehm ist es, durch einfaches Öffnen der Türe in Schlafzimmer und Küche diese Räume behaglich zu erwärmen. Ein solch geheizter Vorraum ist für kleinere Kinder und auch für ältere Leute nicht genug zu schätzen und verhütet manche Erkältung. Es ist nicht jedem vergönnt, seine Wohnräume durch Zentralheizung zu erwärmen. Der Dauerbrandofen kann jedoch vielerorts die gleiche Annehmlichkeit verschaffen.

Und nun sei uns willkommen, du lieber, alter Winter, bringst du uns doch auch manche Freude, und was das Beste ist: Du bist der Vorgänger des wonnigen Frühlings! St.

Haushalt.

Wie das Schimmeln angeschnittener Zitronen verhütet wird. Man zieht durch das äußerste Ende der Frucht ein dünnes Schnürchen, knüpft dieses zusammen und hängt daran die Zitrone an einem Nagel auf, die angeschnittene Seite nach unten gekehrt. Es läuft kein Saft heraus, es bildet sich im Gegenteil bald eine dünne Haut. Auf diese Weise können angeschnittene Zitronen längere Zeit aufbewahrt werden.

Winke für den Einkauf von Hasen. Gar oft kommt es vor, daß die junge unerfahrene Hausfrau beim Einkauf des Hasen einen Fehlgriff tut, besonders wenn sie ihn abgezogen, gehäutet und gespickt einkauft. Es ist immer besser, den Hasen im Fell zu kaufen, weil es dann sichere Anzeichen für sein Alter gibt und man daher weniger Gefahr läuft, daß einem ein Hasengroßpapa in die Hände gespielt wird. Bei einem solchen ist alle Liebesmüh umsonst. Er wird trotz reichlicher Zutat von Butter und saurem Rahm und trotz langer Bratzeit doch trocken und zähe bleiben. Der sicherste Beweis, daß der Hase noch jung ist, liegt darin, daß sich das Fell im Genick leicht und hoch aufheben läßt. Bei älteren Hasen geht das schwer, bei ganz alten ist es überhaupt unmöglich. Das mehr oder weniger leichte Einreißen der Löffel, das sonst auch als Merkmal gilt, ist kein zuverlässiges Zeichen, denn mancher Hase, dessen Löffel sich leicht wie Löschpapier einrissen, war doch nicht mehr jung genug, um als Delikatesse zu gelten. Beim Einkauf muß ferner darauf geachtet werden, daß man nicht das Opfer eines Sonntagsjägers erwischt, das, weil grausam zerschossen, keinen saftigen Braten liefert und sich nicht gut tranchieren läßt. Die Schußwunden müssen blutfrisch, ja nicht grünlich aussehen. Beim Kauf des abgezogenen Hasen kann man nur von der helleren oder dunkleren Färbung des Fleisches und den mehr oder minder starken Röhrknochen der Läufe auf das Alter schließen. Dunkles, beinahe blaurotes Fleisch und starke Knochen mahnen zur Vorsicht.

Fettflecke, sogar durch Stearin verursachte, lassen sich aus allen Stoffen auf folgende Weise entfernen: Man lege auf ein Bügelbrett eine Unterlage von Watte oder zusammengelegter alter Leinwand, breite den befleckten Stoff darüber aus, träufle auf den Fleck Terpentingeist und streue sofort eine Schicht von weißer Tonerde darauf und zwar noch etwas über die befeuchtete Stelle hinaus, um Ränder zu verhüten. Hierauf läßt man den Stoff einige Zeit ruhig liegen, entfernt alsdann die Tonerde und bürstet mit einer reinen Bürste den Stoff aus.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Wurzelsuppe, †Kaninchenpfeffer, Kartoffelstock, *Birnen mit Quittensaft, *Triätschnitten.

Dienstag: Mehlsuppe, *Frikandellen von Kaninchen, *Rotkraut, Salzkartoffeln.

Mittwoch: Brotsuppe, Schweinsbraten, *Kastanien mit Petersilie, †Traubentörtchen.

Donnerstag: Griessuppe, †Pikanter Kalbsbraten, *Reissalat, Apfelküchlein.

Freitag: (Maggi)-Ochsenschweifsuppe, *Gebratene Gans nach franz. Art, Kartoffelkroketten, †Quittenspeise mit Eiermilch.

Samstag: *Eiersuppe, Bratwurst mit Senfsauce, †Spinat mit Speck, †Käskuchen.

Sonntag: Feine Kartoffelsuppe, †Tauben in Blätterteig, Gespicktes Rindsfilet, Bratkartoffeln, *Italienische Apfeltorte.

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.

Eier-Suppe. In 50 Gr. erhitzter Butter läßt man einen Eßlöffel voll Mehl hellgelb schwitzen, und gießt 1 Liter kräftige Fleischbrühe, welche mit vier ganzen Eiern verrührt worden ist, zu der etwas ausgekühlten Mehlschwitze. Man kocht die Suppe unter beständigem Umrühren einmal damit auf, würzt sie mit geriebener Muskatnuß und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf.

Gans, gebraten, auf französische Art. Etwa fünfzig schöne Kastanien werden geschält,

in Butter eine Weile gedünstet und nebst der Gänseleber fein zerhackt, mit 250 Gr. gehacktem Schweinefleisch, einer kleinen Zehe Knoblauch oder kleingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt. Diese Füllung dämpft man eine Viertelstunde in ein wenig Fleischbrühe, füllt sie in die Gans und brät die letztere dann etwa 1½ Stunden am Spieß. Als Sauce reicht man den abgetropften, entfetteten und mit ein wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft.

Frikandellen von Kaninchen. ½ Kilo aus Haut und Sehnen gelöstes Kaninchenfleisch hackt man mit 250 Gr. ziemlich fettem Schweinefleisch, mengt 150 Gr. abgeschälte, in Wasser eingeweichte Semmel, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß und drei Eier hinzu, und formt einen runden, plattgedrückten Ballen daraus. Man bestreut diesen mit gestoßenem Zwieback, dünstet ihn in reichlicher Butter nebst einigen zerschnittenen Wachholderbeeren zugedeckt auf beiden Seiten gut durch und gibt ihn zu beliebigen Gemüsen. Auf dieselbe Art kann man Frikandellen von Hammel- oder Lammfleisch bereiten.

Reissalat. Bereitungszeit ½ Stunde. Zutaten: 250 Gr. Reis, 6 Stück Anchovis oder Sardellen, 1 Bündelchen Schnittlauch, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Salatöl, 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt. Den Reis läßt man in Wasser mit einem Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt gut aufquellen, ohne darin zu rühren; nachdem er erkaltet ist, wird er mit feingewiegten Sardellen oder Anchovis und feingeschnittenem Schnittlauch, einer Prise Pfeffer und ebensoviel Salz, 1 Eßlöffel Essig und 2 Eßlöffel Salatöl gut vermischt. Das Gericht ist bergartig in einer Schüssel anzurichten, mit halbweich gekochten Eiern, die man kranzartig herumlegt. Zu jeder Art kaltem Fleisch oder Geflügel passend, jedoch auch als Gericht allein zum Thee &c.

Rotkraut. Zeit 2 Stunden. 2 Köpfe Rotkohl, 30 Gr. Luftspeck, 20 Gr. Fett, 1 Dezil. Weinessig, ½ Kochlöffel Mehl, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 1 Dezil. Rotwein oder Fleischbrühe. Die gut gewaschenen Kohlköpfe werden in Viertel geteilt, von Strünken und groben Rippen befreit und auf dem Holzteller nudelartig geschnitten wie zu Salat. Man befeuchtet ihn mit Essig, damit er die rote behält. Dann läßt man den würflicht geschnittenen Speck und die Zwiebel in heißem Fett braten. Nun fügt man das Kraut hinzu, spritzt noch den Rest des Essigs darüber und gibt ganz wenig Wasser dazu, deckt zu und läßt ein wenig dünsten. Dann kommt ein geschnitzelter saurer Apfel, das Mehl und der Wein oder Fleischbrühe, event. eine Prise Kümmel und eine Prise Pfeffer dazu. Das Rotkraut darf keine Sauce mehr haben; sie muß gänzlich eingekocht sein. Im Selbstkocher sehr gut.

Aus „Gritli in der Küche".

Kastanien mit Petersilie. Die Kastanien werden nicht ganz weichgekocht und noch warm geschält. Man sehe darauf, daß man sie möglichst ganz erhält. In einer Pfanne zerläßt man ein Stück Butter, gibt reichlich gewiegte Petersilie hinein, dann die Kastanien, die nun recht durchgeschüttelt werden müssen, um sich mit Butter und Petersilie gleichmäßig zu verbinden. Wird die Speise zu trocken, so gieße man etwas Rahm oder Milch hinzu.

Aus „Vegetarische Küche".

Birnen mit Quittensaft. Auf 1 Kilo feiner Birnen nimmt man 2—3 Quitten, schält und zerschneidet sie in kleine Stücke und kocht sie allein in Wasser eine halbe Stunde lang, bevor man die geschälten und halbierten Birnen hineintut und damit weich sieden läßt. Dann nimmt man die Birnen heraus, legt sie in eine Schüssel, verkocht den Saft mit reichlichem Zucker und dem Saft einer Zitrone zu einem dicklichen Sirup und gießt ihn über die Birnen.

Triätschnitten. Von Einback werden ½ Cm. dicke Scheiben geschnitten und im Ofen etwas gedörrt. Nun bestreicht man diese Scheiben mit Zuckerwasser (250 Gr. Zucker, 1 Glas Wasser) und reibt sie sofort gut mit Triätpulver ein. Stellt sie an warmen Ort, bis sie ganz trocken sind und bewahrt sie in einer Büchse auf.

Aus „Konditorei im Hauhalte".

Italienische Apfeltorte. 200 Gr. Zucker siedet man mit 3 Eßlöffel Wasser dicklich, gibt dann 250 Gr. geschälte, in Würfel geschnittene Äpfel daran und dünstet alles zusammen ein. Dann füge man 35 Gr. Pinienkerne (oder länglich geschnittene Mandeln), 20 Gr. fein geschnittenes Zitronat und 10 Gr. fein geschnittene Pistazien hinzu und rühre die Masse tüchtig. Ein flaches Tortenblech belege man mit Oblaten, streiche die Masse darauf und lasse sie 2 Tage trocknen.

Aus „Die harnsäurefreie Kost"
von Margarete Brandenburg.

Gesundheitspflege.

Abhärtung des Halses. Es gibt Leute, die beim Eintritt der rauhen Jahreszeit aus Furcht vor Erkältung ihren Hals in Tücher aus Seide oder Wolle einhüllen. Man glaubt dadurch Drüsen- und Mandelentzündungen vorzubeugen und Husten und Heiserkeit zu verhüten. Durch diese Verweichlichung wird aber oft gerade das Gegenteil erreicht. So gut wie die Gesichtshaut kann auch der Hals gegen jede Witterung unempfindlich gemacht

werden. Wie man sich täglich Gesicht und Hände mit kaltem Wasser wäscht, so soll es auch mit Hals, Brust und Nacken geschehen. Besonders bei Kindern muß dies von kleinauf durchgeführt werden. Das härtet ab gegen Erkältungen, die schlimme Halskrankheiten zur Folge haben. Dann ist noch zu beherzigen, daß man niemals durch den Mund, sondern stets durch die Nase atmen soll. Es ist erwiesen, daß die Halsübel nicht durch die äußere Einwirkung kalter Luft entstehen, sondern infolge Einatmens der rauhen Luft durch den offenen Mund.

Der Schnupfen wird von vielen für so harmlos gehalten, daß es sich gar nicht lohne, sich mit seiner Bekämpfung abzugeben. Das ist jedoch durchaus unrichtig. Ein vernachlässigter Schnupfen hat schon oft in benachbarten Organen sehr hartnäckige Affektionen z. B. Ohrenleiden erzeugt. Es ist also ratsam, den lästigen Gast so bald als möglich zu vertreiben. Ein wirksames Mittel dagegen ist Einatmung von Menthol und Kampher im Verhältnis von 4 : 2, mehrmals täglich 5—10 Minuten lang angewandt, wovon einige Tropfen in zum Sieden erhitztes Wasser in ein Reagensglas gegossen werden. Ein anderes Mittel hat folgende Zusammensetzung: 2 Gr. Pfeffermünzöl, 18 Gr. absoluter Alkohol und 80 Gr. Wasser; es wird ebenfalls inhaliert. Schwitzkuren bei Beginn des Schnupfens leisten auch gute Dienste, doch sollen sie nur zu Hause vorgenommen werden, durch reichlichen Genuß von warmem Thee oder durch ein Dampfschwitzbad, wo die Einrichtung dafür vorhanden ist. Dr. Löwy in Karlsbad empfiehlt zur Abkürzung des Schnupfens, so viel als möglich von der Atmung durch die Nase Gebrauch zu machen, weil dadurch rasch eine Abschwellung der letzteren herbeigeführt wird. Die Nasenatmung verhütet auch Erkältungskatarrhe und tiefgreifende Entzündungen der Luftwege. Beim Schnupfen soll man nicht viel sprechen, weil dies zur Mundatmung zwingt, auch ist körperliche Tätigkeit im Freien bei ungünstiger Witterung zu vermeiden.

Krankenpflege.

Über Blutsturz aus Lunge und Magen schreibt Dr. med. Zikel in „Erste Hilfe am Krankenbett“:

Lungenblutungen pflegen mit dem Aushusten schaumigen, meist hellroten Blutes einherzugehen. Der Lungenblutende wird mit erhöhtem Oberkörper vorsichtig gelagert, erhält auf beiden Lungenhälften Eisblasen oder (in der Eile) kalte Umschläge und darf nicht sprechen. Man gibt am besten Eismilch theelöffelweise. Bei Brechreiz verabreicht man besser nur Eispillen oder Eisthee schluckweise. Bei jedem Schluck sagt man: „Vorsicht, nicht verschlucken!“ Blutende sollen möglichst bald und viel schlafen. Bei Magenblutungen tritt häufig Blutbrechen auf. Dieses deutet auf Magengeschwür hin, das in so überaus zahlreichen Fällen zum Tode führt. Man gibt dem Patienten tagelang nichts zu essen oder zu trinken! Der blutende Magen bedarf ungestörter Ruhe. Statt der Nährklysmen empfiehlt Professor Bras neuerdings Nährsuppositorien (6 × tgl.) und halbstundenlanges, durch einen Hahn tropfenweises Einfließenlassen von steriler 0,75 % Kochsalzlösung (3 × tgl. ½ L.) bei niedrig gehaltenem Glastrichter. Der Kranke darf nicht stark bewegt oder erschüttert werden. Bei Brechreiz läßt man Eisstücke schlucken oder wenigstens eiskalte Milch oder dünnen Thee in kleinen Schlucken und mäßiger Menge trinken, ohne selbstverständlich den Patienten aufzurichten.

Kinderpflege und -Erziehung.

Erregende Bäder, also solche von höherer Temperatur mit oder ohne Zusatz von kräftigenden Stoffen, sind bei plötzlichen oder chronischen Schwächezuständen anzuwenden. Das beste erregende Bad für die ersteren Fälle (Herzschwäche bei Kindercholera, hohem Fieber und ähnlichem) ist ein solches von ca. 30° R. oder 39° C. mit Zusatz von 1 Eßlöffel Senfmehl, welches man entweder direkt ins Wasser gibt oder in ein Leinwandbeutelchen einbindet und es so ins Bad einlegt. Ein solches Bad dauert 5 Minuten. Für die zweiten Fälle ist das beste Mittel Steinsalz — ein halbes Kilo (oder ein faustgroßes Stück) auf das Bad — oder Mattonis Moorextrakt. Auch Weizenkleie (1 Handvoll) wird häufig verwandt. Diese Bäder sind bei englischer Krankheit, Skrophulose, Blutarmut angezeigt und werden zwei- bis dreimal wöchentlich gemacht. Nach einem solchen Bade, welches bis 10 Minuten dauert, muß das Kind zwei Stunden im Bett liegen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Resede als Topfpflanze. Um sich am Wohlgeruch der Resede auch im Winter erfreuen zu können, sät man im Herbst in einem flachen Kasten oder in einer Samenschale einige Körner der Resedasorte „Machet“ und bedeckt sie mit einer Glasscheibe. Haben sich an den Sämlingen drei bis fünf Blättchen entwickelt, so werden diese zu fünf bis acht in einzelne Töpfe verpflanzt. Noch sicherer aber geht man, in einem Topfe nur wenig Samen

auszustreuen und die zuviel aufgehenden Pflänzchen auszuziehen, wobei man die kräftigsten stehen läßt. Die Resede gehört, wie die Levkoje, zu den Pflanzen, die sich schwer anwurzeln. Aus diesem Grunde ist das direkte Aussäen in Töpfe vorzuziehen. Die Erde muß recht nahrhaft sein, z. B. aus Wiesenerde zu gleichen Teilen mit Mistbeeterde und Sand vermischt, bestehen. Bis zum Eintritt des Frostes läßt man die Töpfe mit den Pflanzen an sonniger Stelle im Freien stehen, und zwar so, daß das Licht möglichst von oben auf die Pflänzchen fällt, denn die Resede liebt das Oberlicht. Im Zimmer darf man den Pflanzen keinen zu warmen Platz anweisen, da sie sonst zu sehr ins Kraut schießen und der Blütenansatz verzögert wird. Bleibt die gewünschte Blühwilligkeit zurück, so ist es ratsam, die Triebe zurückzuschneiden. Die Wurzeln der Resede neigen gern zu Fäulnis, daher ist es besser, die Pflanzen öfters tüchtig zu besprengen, als den Wurzeln direkt Wasser zuzuführen.

Tierzucht.

Zur Hühnerpflege. Man halte vor allem nicht mehr Hühner, als es der Raum gestattet, d. h. je nach der Größe der Rassen etwa drei bis fünf Hühner auf ein Quadratmeter Stall. Der Stall sei luftig und der Sonne zugänglich, aber absolut zug- und frostfrei. Zu jedem Stall gehört ein Scharraum, d. h. ein überdachter, gegen starke Winde geschützter, nach Süden offener Raum als Aufenthalt im Winter und bei schlechtem Wetter. Dieser Raum sei nie gepflastert, sondern stets mit Erde, Sand oder Torfmull, 20 bis 30 Cm. hoch, bedeckt, damit die Tiere beim Einstreuen des Körnerfutters sich durch Scharren die notwendige Bewegung, und zur Abwehr des Ungeziefers ein Staubbad verschaffen können. Der Stall muß wöchentlich vom Unrat befreit und im Frühjahr und Herbst mit Kalkmilch, der man etwas Lysol zusetzt, getüncht werden. Die Stallstreu besteht am besten aus Torfmull. Nur so beugt man dem Überhandnehmen des Ungeziefers vor und schafft den Hühnern das zum Legen so notwendige Wohlbefinden. Nicht minder wichtig ist die Fütterung, denn das Huhn legt, wie das Sprichwort richtig sagt, durch den Magen. Ein mittelschweres Huhn braucht täglich etwa 140 Gramm Nahrung. Davon entfallen auf Körner, die gegen Abend gereicht werden, 40 Gramm; das Übrige bestehe zur Hälfte aus Grünfutter, das, falls kein Auslauf auf Feld und Wiese zur Verfügung steht, aus Kohl und Salatabfällen oder im Winter aus Runkelrüben zu bestehen hat. Am Morgen reicht man etwa 50 Gramm Weichfutter aus Küchen-Abfällen, die mit Gerstenschrot, Weizenkleie und Kartoffeln vermischt werden und dem man, namentlich im Winter, etwa 5 bis 10 Gramm Knochenschrot pro Kopf beimischt. Wird diese sachgemäße Pflege auch während der Mauserzeit fortgesetzt, so wird man seine Freude an seinen Lieblingen haben, und diese lohnen es uns durch fleißiges Legen.

Frage-Ecke.

Antworten.

82. Neue tannene **Böden** kann man auch, ohne sie einzuölen, sehr schön wichsen, wenn man sie zuerst mit feinen Stahlspänen abreibt mit Zuhilfenahme des „Schruppers", und sie dann mit Bodenwichse, die nötigenfalls mit etwas Terpentin verdünnt wird, behandelt, ganz wie die Hartholzböden. Bernsteinlack ist für Zimmer, die stark benutzt werden, nicht praktisch, da er sich schnell abläuft.

J.

84. Es lassen sich allerdings viele **Flecken** mit Wasser entfernen, aber für Fettflecken reichts halt doch nicht. Für diese wende ich stets Aphanizon an. Es ist das eine Pasta in Tuben, die in sehr vielen Geschäften und in den Apotheken erhältlich ist. Die Pasta wird auf dem Fleck zerrieben, dann trocknen gelassen und nachher mit der Kleiderbürste entfernt. Man muß aber sehr darauf achten, die Tube sofort wieder zu verschließen, da sonst der Inhalt durch die Einwirkung der Luft austrocknet. Zu trocken gewordenes Aphanizon läßt sich durch reinen Weingeist wieder flüssig machen.

Erfahrene Hausfrau.

85. Das richtige **Backen** in Fett ist nicht so leicht wie viele annehmen. Im „Ratgeber" Nr. 3 dieses Jahres wurden dazu folgende Ratschläge erteilt:

Erstens muß genügend flüssiges Fett in der Pfanne sein, in dem die einzelnen Stücke beim Backen über gleichmäßigem Feuer schwimmend sich jagen können; zweitens darf es vor allen Dingen nicht „matt" werden, weil mattes Fett nicht backt, sondern sich in den Teig einzieht. Ein wiederholtes Schütteln der Pfanne verhindert dieses Mattwerden und befördert das Aufgehen des Gebäckes. Einlagen, die längere Zeit zum Garwerden gebrauchen, wie Berliner Pfannkuchen, Apfelküchlein, gebrühte Kugeln etc. dürfen weder in allzuheißes Fett gebracht noch auf allzustarkem Feuer gebacken werden.

Vielleicht finden Sie jetzt heraus, wo Sie gefehlt haben. Hausfrau.

86. Ich habe noch nie gehört, daß man zum aufbewahren von **Äpfeln** Sägespäne verwendet, aber es ist sehr wohl möglich, daß

diese gute Dienste leisten. Auf jeden Fall wird das Obst dadurch vor Kälte und Feuchtigkeit geschützt. Auch Torfmull ist zu diesem Zwecke zu empfehlen. F. B.

87. Von einem Bieler „Selbstkocher" habe ich noch nichts gehört, wohl aber von einem Bieler Sparkocher. Das ist aber ganz etwas anderes als Susanna Müllers **Selbstkocher.** Den Sparkocher kenne ich nur vom Hörensagen, den Selbstkocher aus eigener Erfahrung, und ich kann nur sagen, daß ich ihn nicht mehr entbehren möchte. Das gleiche Urteil habe ich schon von vielen gehört. Die Kochkiste versieht den gleichen Dienst, ist nur primitiver und daher auch bedeutend billiger. Wenn der Kostenpunkt nicht in Betracht kommt, so würde ich entschieden zu dem Susanna Müllerschen Selbstkocher mit Aluminiumtöpfen raten. Erfahrene Hausfrau.

87. Ich möchte Ihnen sehr zu einem **Selbstkocher** von Susanna Müller raten. Nehmen Sie Aluminium-Geschirr dazu, lieber als Email. Lassen Sie sich einen Eisenrost hineinmachen, damit man mit der Kocherei nicht so zeitig beginnen muß. Es ist ein Vergnügen, sich auf diese Art das Essen herzurichten. Frau Z.-M.

89. Die **Quittengelee** wird mir glanzhell. Haben Sie den Saft der Quitten, ohne zu rühren, durch ein Tuch ablaufen lassen? Man macht da oft den Fehler, daß man den Saft herauspreßt. Ich nehme immer etwas Rotwein dazu, so wird die Farbe wunderschön. Ich rechne, damit die Gelee nicht so süß wird, auf je drei Liter den Saft einer Zitrone. Lieben Sie den Vanille-Geschmack, so legen Sie statt Zitrone ein Stück in den Sud. Frau Z.

89. **Quittengelee** wird glanzhell, wenn Sie die gekochten Quitten durch ein feines, leinenes Tuch ablaufen lassen, ohne sie zu drücken. Die gewünschte rote Farbe bekommt die Gelee, wenn man die Quittenschnitze einige Zeit liegen läßt. Von ganz frischen Quitten wird der Saft hell und diese Gelee gilt als die feinere. S.

89. Um glanzhelle, schöne, rote **Quittengelee** zu bekommen, müssen die Quitten nur zwei Tage vorher gepflückt sein, dann wird sie auch ohne Äpfel gut ausfallen. Jemand fragte mich einmal, warum meine Brombeergelee so schön und gut werde. Ich sagte: Weil ich die Brombeeren noch gleichen Tags, wenn sie gewonnen werden, auspresse. Hausfrau.

90. Ob gerade im Herbst die **Motten** am besten zu vertreiben sind, kann ich Ihnen nicht sagen. Gehöriges Lüften der Zimmer ist eine Hauptsache. Die Kleider, Möbel etc. müssen von Zeit zu Zeit gründlich geklopft, gebürstet und gelüftet werden. Damit arbeiten Sie dem Zerstörungswerk der Insekten immer wieder entgegen. W.

Fragen.

91. Könnte mir eine Abonnentin mitteilen, wie man **Parisergipfel** bereitet? Ich möchte meine Herrschaft auf Weihnachten gerne mit einem guten Gebäck überraschen. Zum voraus besten Dank. Eine Köchin.

92. Gibt es ein Mittel, **Obst und Kartoffeln** in einem etwas feuchten Keller vor dem Faulen zu bewahren? Abonnentin.

93. Wie läßt sich ein cementierter **Schüttstein** schön reinigen? Abonnentin in W.

94. Ich habe in zwei Steinguttöpfen **Sauerkraut,** das Mitte November zum Gebrauche kommen könnte. Ist es nun besser, beide Gefäße zu gleicher Zeit anzugreifen oder soll ich zuerst ein Gefäß fertig brauchen und beim andern jeweils nur die Brettchen, das Tuch und den Stein abwaschen? M. H.

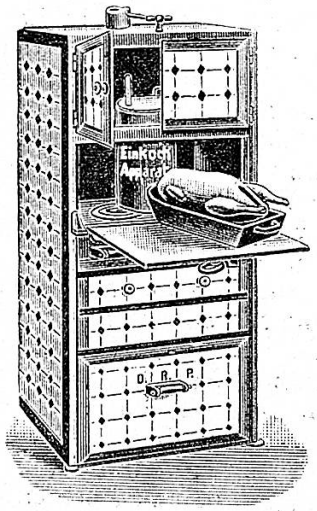
95. Wüßte vielleicht eine Abonnentin ein Verfahren, wie lang gekochte, aber zu dünn gebliebene **Quitten-Gelee** einzudicken ist? Woran mag überhaupt der Fehler liegen, wenn doch die Früchte nach Vorschrift samt Kerngehäuse und Kernen mit darob zusammengehendem Wasser gekocht worden sind? Farbe und Geschmack lassen sonst nichts zu wünschen übrig. R. L.

96. Wer kann mir sagen, wie man **Mehlwürmer** bekommt? Ich habe eine japanische Nachtigall und möchte gerne Mehlwürmer füttern. Besten Dank zum voraus.

97. Was ist unter dem **Petrolglühlicht** Colesceano zu verstehen? Ich bin gänzlich unwissend auf diesem Gebiete und lasse mich gerne von meinen Mitabonnenten belehren. A.

Neu! Neu!

Grude-Herde



Tag und Nacht brennend. Materialverbrauch 16 bis 18 Cts. für 24 Stunden. Kein Anbrennen, kein Ueberkochen, kein Speisengeruch. Ständig heisses Wasser zur Verfügung. Einfacher, sauberer und billiger als jede andere Feuerung. Fleisch und Gemüse viel saftiger und wohlschmeckender, als auf Gas oder Kohlenfeuer.

Verkaufsstellen werden nachgewiesen durch

Ernst Walcker & Cie.
Haushaltungsgeräte en gros
50 Limmatstrasse 50
Zürich III.