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

Band: 19 (1912)

Heft: 21

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 12.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
Lina Schläfli
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 21. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 2. November 1912.

Wer eine Wohltat nicht
Mit Dankbarkeit vergilt,
Trübt selbst die Quelle sich,
Die ihm den Durst gestillt.

Einfache Geselligkeit.

(Nachdruck verboten.)

Es ist zu bedauern, daß in den letzten Jahren die Geselligkeit mancherorts so übertriebene Formen, auch in weniger bemittelten Familien annahm, daß die meisten Hausfrauen mit einem gewissen Zagen der Winterszeit mit ihren gesellschaftlichen Verpflichtungen gedenken. Man muß sich doch so revanchieren, „wie es nun einmal üblich ist!“ heißt es. Aber warum? Man biete doch seinen Gästen, was man den Seinen gegenüber verantworten kann. Warum hat man nicht den Mut, offen zu sein?

Sogenannte „Tellerfreunde“, die sich nur dort einfinden, wo es gut zu essen und zu trinken gibt, sind durchaus keine „Freunde“; von denen sollte man sein Haus ruhig befreien. Wer nicht die nötigen Mittel hat, große Mittags- oder Abendmahlzeiten geben zu können, lade ruhig seine Bekannten zu einem „Theeabend mit kalter Küche“ ein. Alle, die absagen oder nicht wiederkommen, zeigen doch nur, daß sie Gesellschaften nicht der anregenden Unterhaltung, sondern des Essens wegen besuchen, und diese Entdeckung spricht nicht zu ihren Gunsten.

Ein sogenanntes kaltes Büffet kann die Hausfrau selbst aufstellen, und da sich die Gäste selbst oder untereinander bedienen, fällt die sonst nötige Dienerschaft fort. Die einfachsten Speisen gewinnen durch eine gefällige Form, durch passende Garnierung. Man versäume also nicht, die kalten Speisen hübsch anzurichten, zu bekränzen. Sehr niedlich sehen z. B. zu Rosen geschnittene Radieschen aus. Um diese herzustellen, faßt man das Radieschen an den Blättern und schält die rote Schale mit einem scharfen Messer von der Wurzel nach den Blättern in gleichmäßigen Streifen herunter, selbstverständlich ohne sie ganz abzuschneiden. Dann legt man die Radieschen einige Stunden in frisches Wasser. Nimmt man sie jetzt heraus, so stehen die Streifen ein wenig ab und geben der Frucht das Ansehen einer kleinen Rose.

Um kleine Pastetennäpfchen, Sardinenbüchsen u. s. w. legt man einen gekräuselten, weißen Papierstreifen, d. h. man schneidet einen doppelt gelegten weißen Streifen Schreibpapier, der 1½ mal so breit, als das zu bekleidende Büchschen hoch ist, bis zur Höhe der Büchse strohhalmbreit ein, zieht diese eingeschnittenen Teile mit der Schere vorsichtig um, daß sie sich kräuseln, legt den Streifen um die Büchschen und klebt ihn am Schluß zusammen.

In Teig gebackene Pasteten verziert man mit gehacktem rotem Aspik oder mit folgender Garnitur: kleine Zweige krauser Petersilie werden am Stil mit rotem Aspik bedeckt und dazwischen kleine Perlzwiebeln gelegt, oder man nimmt weißen Aspik, in den man eine Kaper legt.

Für die Käseschüssel richtet man die Butter in der Mitte an, und legt ringsum abwechselnd kleine Brot- und Käsescheiben auf, auch Salzbretzeln, Käsestangen und Salzstangen sind beliebt.

Gibt man Thee, so muß die Hausfrau das Getränk darbieten, während kalte Getränke meist vom Hausherrn eingeschenkt werden.

Bei dem beliebten zwanglosen „Fünf-Uhr-Thee", der meist an einem bestimmten Tage der Woche stattfindet, und zu dem man anfangs der Saison die Einladungen verschickt, wird keine Tafel gedeckt. Die Gesellschaft versammelt sich im Salon. Die Hausfrau besorgt von ihrem Platze aus das Einschenken des Thees, den ihre Töchter oder verwandte und befreundete junge Damen servieren.

Damenkaffee-Gesellschaften waren lange Zeit verpönt. Sie galten für langweilig, obgleich sie doch, wenn kluge, interessante Frauen sich zusammenfinden, noch kurzweiliger sein können, als ein Diner mit schweigsamen Herren als Gesellschafter. Wer einen Damenkaffee geben will, der trachte danach, das ganze Arrangement traulich zu gestalten. Es werden regellos verschiedene Plauderecken arrangiert, damit sich kleine Gruppen zusammenfinden können. Auf einzelne kleine Tische werden Teller mit Backwerk, Rahmtöpfchen und Zuckerdose gestellt, und vor jeden Gast ein Dessertellerchen mit Serviette. Die gefüllten Tassen werden durch die Bedienung herumgereicht. Will man die Gäste länger bei sich behalten, so folgen nach Ablauf von 2—2½ Stunden kleine geschnittene und belegte „Appetitbrötchen", sowie Gläser mit kalten Getränken, Limonade, Selterswasser &c.; so daß jeder Gast nach Belieben wählen kann. Kuchen und Wein pflegt man selten mehr zu reichen, da auch die meisten Damen etwas weniger Süßes vorziehen. Jedenfalls belastet diese Art „einfache Geselligkeit" das Haushaltungs-Budget nicht allzusehr und „gute Freunde wie getreue Nachbarn" werden auch zu diesen schlichten Mahlzeiten gerne kommen. Kann sich doch der Gedankenaustausch, den man in der Gesellschaft sucht, auch hierbei anregend gestalten.

C. Ernst.

Ein Wort über die Wintergemüse.

(Nachdruck verboten.)

Die Zeit der zarteren Sommergemüse, wie Spargeln, Kopfsalat, Erbsen, Bohnen &c. ist wieder vorbei; die Kraut- und Kohlarten, die roten und weißen Rüben, Kohlraben, Rettige, Rosen- und Blumenkohl, Endivien &c. kommen wieder an die Reihe. Sie zeichnen sich gegenüber den Sommergemüsen durch geringeren Wassergehalt aus, enthalten teilweise etwas mehr Zucker und Stärke, sind aber fast ebenso fettarm. Außerdem besitzen sie, wie die Frühgemüse, die dem Blut so zuträglichen Nährsalze und die auf die Verdauung vortrefflich wirkende Pflanzensäure. Die Wintergemüse sind infolge ihrer derberen Beschaffenheit weniger leicht verdaulich, und in einigen Sorten, wie z. B. den Rüben und Kohlarten sind Stoffe enthalten, die dem betreffenden Gericht einen etwas scharfen Geschmack verleihen. Aus diesem Grunde wurde das bekannte „Überwällen" in kochendem Wasser eingeführt, ein Verfahren, das seinen Zweck erfüllt, jedoch nur Wert hat, wenn es knapp und kurz

angewandt wird. Läßt man aber das Gemüse längere Zeit brausend kochen und gießt das Wasser erst nach etwelcher Erweichung der Blätter oder Wurzeln ab, so werden mit dem Kochwasser auch die wertvollsten Stoffe der Gemüse, also die Nährsalze fortgeschüttet. Es ist daher bei diesem Kochgeschäft große Vorsicht anzuwenden, oder auch der Versuch zu machen, ob sich der starke Geschmack und Geruch nicht auch beseitigen lasse, wenn man die Gemüse vor dem Kochen einige Minuten scharf abbrüht oder sie im unbedeckten Topf einige Zeit kocht. Zu den Wintergemüsen wird außer Butter oder Gänsefett, sehr oft auch Schweinefett verwandt, da wenigstens einige Arten einen solch kräftigen Zusatz brauchen. Eine Beigabe von Fleisch, Fisch oder Eiern ist ebenfalls nötig, weil die Gemüse allein die für die Ernährung erforderlichen Stoffe nicht in genügender Menge enthalten.

Der Schaum, der sich besonders auf dem Kochwasser der Rüben zeigt, ist wie beim Fleisch, den Kartoffeln &c. unter dem Einfluß der Hitze geronnenes Eiweiß, das man nicht abschöpfen sollte, wenn es das Aussehen der Speise nicht unbedingt erfordert.

Die Wintergemüse werden in Feldmietern oder im Keller in Sand aufbewahrt. Ein Teil des in großen Mengen gezogenen Weißkrautes wird geschnitten, mit Salz in reine, am besten eichene Gefäße eingelegt, worauf eine Gärung eintritt, die in dem Kraut Milchsäure bildet; da haben wir dann das allgemein beliebte Wintergericht Sauerkraut. Grünkohl läßt man gerne frieren, er wird dadurch im Geschmack feiner, weil sich ein Teil der Stärke in Zucker verwandelt. H.

Die Behandlung der Nähmaschine.

Nachdruck verboten.

Der Nähmaschine, diesem so unentbehrlich gewordenen Hausgerät, wird oft in Bezug auf die Reinhaltung nicht die nötige Aufmerksamkeit zu teil. Gewöhnlich wird erst an das Einölen gedacht, wenn sie schwer geht; dann werden die verschiedenen kleinen Löcher schnell mittels des Ölpintchens gefüllt; das hilft aber nur für kurze Zeit, weil das alte verharzte Öl, das in Verbindung mit Staub und Stofffasern den schweren Gang der Maschine verursachte, nicht zuerst entfernt wurde. Damit die Nähmaschine durch leichten und raschen Gang erfreue, ist es notwendig, sie öfters einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Man verfährt dabei auf folgende Weise: Man nimmt den Treibriemen ab und legt ihn, wenn er beschmutzt ist, einige Zeit in ein Gefäß mit Petroleum. Man nimmt nun das Schiffchen aus der Maschine und spritzt mit dem Ölkännchen, das man mit hellem Petrol oder mit Benzin gefüllt hat, sämtliche Teile der Maschine, die sich leicht reiben, sowie alle Öllöcher gut ein. Dann läßt man die Nähmaschine durch schnelles Treten einige Minuten lang vor- und rückwärts gehen, kippt hierauf den Maschinenteil um und reinigt mit alter Leinwand die inneren Teile, an denen nun durch die Einwirkung des Benzins oder Petrols das harzige Öl erweicht ist. Wenn sämtliche Teile sauber und trocken geputzt sind, wird der Maschinenteil wieder in seine richtige Lage gebracht und die Maschine durch reichliches Einspritzen von feinstem Maschinenöl eingefettet.

Petroleum darf zum einfetten nicht verwandt werden, da es die feinen Stahlteile angreifen würde; es hat nur den Zweck, schmutzlösend zu wirken und muß daher wieder gut entfernt werden. Das Schiffchen wird, bevor es wieder eingesetzt wird, ebenfalls in vorerwähnter Weise mit Benzin und Leinwand gereinigt. All die kleinen Apparate werden gleichfalls einer Durchsicht unterzogen und wenn nötig, gereinigt. Rostflecken lassen sich mit Petroleum entfernen.

Es herrscht vielfach die Gewohnheit, diese kleinen Apparate, wie Säumer, Steppfüße, Schrauben &c. in buntem Wirrwarr in der Maschinenschublade aufzuheben; es ist jedoch ratsam, sie in ein Kartonschächtelchen zwischen Seidenpapier

zu legen. Verlorengegangene oder defekte Apparate sind sofort zu ersetzen, denn wenn sie erst während der Arbeit herbeigeschafft werden müssen, wird diese stark beeinträchtigt, darum halte man sich stets auch einen Vorrat von Maschinennadeln in verschiedenen Nummern. Um den Spulring aus Gummi weich zu erhalten, befeuchtet man ihn hie und da mit etwas warmem Wasser, dem einige Tropfen Glyzerin beigemengt wurden. Wenn harte und steife Stoffe, durch die die Nadel nur ungern sticht, genäht werden sollen, so bestreicht man die zu nähenden Stellen mit trockener Seife, ebenso die Nadel. Sind haarige Wollstoffe, Samt oder Plüsch genäht worden, so ist eine nachherige Reinigung der Maschine zu empfehlen, denn die winzigen Woll- und Seidenfäserchen, die sich im Innern der Maschine ansammeln, verstopfen sie sehr bald. Zum mindesten blase man sie mit einem kleinen Blasebalg aus. Bevor man die Nähmaschine in den Ruhestand versetzt, soll zwischen Stichplatte und Stoffschieber stets ein weiches Tuchfleckchen eingeschoben werden; dies trägt auch viel zur guten Instandhaltung der Maschine bei. St.

Über das Blankhalten der Nickelgefäße. Kaffee- und Theeservice, Plateaux, Weinkühler etc. aus Nickel sind der Schmuck fast jedes Speisezimmers und den billigen versilberten vorzuziehen. Gar oft büßen sie aber durch unrichtiges Putzen ihren schönen Glanz bald ein. Nickelgegenstände sind in der Qualität sehr verschieden, daher auch die großen Preisunterschiede in den Schaufenstern. Reines Nickel kommt nur sehr selten vor, weil es sich so teuer stellt, wie gut versilberte Gefäße. Es ist daran erkenntlich, daß es am Boden jedes einzelnen Stückes den Stempel „Reinnickel" trägt. Die nächstbeste Art ist Weißmetall oder Messing vernickelt. Die billigste Sorte hat nur Zink als Unterlage und wird bald grau. Um zu erfahren, von welcher Qualität ein Nickelgefäß ist, kratze man auf der Rückseite mit einem scharfen Messer etwas ab. Je nach durchscheinen der Metalle in weiß, gelb oder grau können wir leicht die betreffende Art herausfinden. Die Behandlung ist bei allen gleich. Vor allem vermeide man das Putzen mit Putzpomade und Kreide. Die erstere macht durch den Säuregehalt die Gegenstände matt und blind, Kreide macht sie grau. Am besten reibt man Nickelgeschirr nur mit Flanell oder weichem Leder ab. Fingergriffe, Obst- oder Essigflecke müssen sofort abgewischt werden. Im Gebrauch ist Nickelgeschirr in fettfreiem Wasser abzuwaschen, gut zu trocknen und mit weichem Leder nachzureiben. Verliert es aber mit der Zeit doch den schönen Glanz, so wird es mit Wiener-Kalk und etwas Salmiakgeist abgerieben. Ist auch damit nichts mehr zu erreichen, so kann man noch zu Stearinöl seine Zuflucht nehmen, das man mit einem Läppchen schnell anstreicht und sofort trocken nachreibt. Man benutze es aber nur im Notfalle, da es das Metall angreift; eher ist eine Neu-Vernicklung der mattgewordenen Gegenstände zu empfehlen. St.

Honigfälschung erkennt man bei folgender Probe. Ein Eßlöffel Honig wird in einem reinen Fläschchen mit breitem Hals mit drei Eßlöffeln Weingeist vermischt und geschüttelt. Reiner Honig löst sich im Weingeist ohne Trübung vollständig auf. Waldhonig erzeugt eine schwache Trübung und einen geringen Bodensatz, während gefälschter Honig einen starken Niederschlag bildet. F.

Folgendes Mittel gegen **Fettflecken** läßt sich in jedem Hause leicht herstellen: 50 Gr. feinzerschnittene Seifenwurzeln werden in einem Liter Wasser bis zur Hälfte eingekocht; dann durchgeseiht und kalt gestellt. Wenn der Extrakt geklärt ist, werden 10 Gr. Weingeist beigemengt und die Masse bis zum Gebrauch in gut schließenden Gläsern aufbewahrt. F.

Kochrezepte.

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

Suppe mit Schwamm-Nudeln. Drei Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, die Dotter langsam durchgerührt, drei Theelöffel voll Mehl und etwas Salz hinzugetan und die ganze Masse auf die kochende Fleischbrühe gegossen. Sie wird einige Minuten damit gekocht, mit dem Schaumlöffel umgedreht, nochmals aufgekocht, mit der Suppe in die Schüssel angerichtet und mit dem Löffel oder einem Messer in Stücke zerteilt.

Rostbraten, gedämpft. Aus einem gut abgehäuteten Rindsrippenstück schneidet man fingerstarke Scheiben, klopft und salzt sie und brät sie auf dem Rost auf beiden Seiten schön braun. Im Kasserol übergießt man sie mit kräftiger Fleischbrühe, legt einige klein-

geschnittene Sardellen und 1—2 Zwiebeln hinzu, läßt sie fest zugedeckt langsam weichdünsten und gibt sie mit der Sauce, die nach Belieben noch mit etwas Zitronensaft gesäuert werden kann, zu Tisch.

Schleie mit Speck-Sauce. Während man einige kleine, ganz gelassene Fische oder eine große, in Stücke zerteilte Schleie in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern gar kocht, quirlt man in 1/4 Liter Wasser ein halbes Glas Essig, vier Eidotter, eine Prise Salz und einen Löffel Mehl recht tüchtig durcheinander. Dann schneidet man 180—200 Gr. Speck in Würfel, zerläßt ihn, rührt die zusammengequirlte Mischung hinein, läßt die Sauce unter beständigem Umrühren dicklich werden, und richtet sie dann über den Fischstücken an.

Hammelsragout (Schafsvoressen). Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Fleisch von Hals, Brust oder Laffe, 30 Gr. Schweinefett, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 2 Gewürznelken, 1/2 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 3 Dezil. Fleischbrühe. — Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und samt den Zutaten im rauchheißen Fett auf raschem Feuer angebraten unter öfterm Wenden mit dem Schäufelchen, dann die Fleischstücke herausgenommen und in den Schmortopf gelegt. In dem zurückgebliebenen Fett wird das Mehl hellbraun geröstet, mit 3 Dezil. warmer Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und wenn die Sauce siedet, über das Fleisch gegossen und das Gericht gut zugedeckt weich gedünstet. Man kann eine Viertelstunde vor dem Anrichten Kartoffelwürfelchen darunter mischen und mit dem Ragout weich kochen und zusammen anrichten.

Mailänder Risotto. Zeit 1/2 Stunde. 250 Gr. Karoliner Reis, 50 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 3/4 Liter Fleischbrühe, 2 Löffel Tomatenpüree, 50 Gr. Käse, Würze. Der trocken in einem reinen Tuch abgeriebene Reis wird in dem heißgemachten Fett mit der feingeschnittenen Zwiebel gedünstet, indem man langsam umrührt, dann gibt man die Fleischbrühe zu und läßt 20—25 Minuten zugedeckt langsam kochen. Der Reis wird inzwischen aufgequollen und weich geworden sein. Nun mischt man die Tomaten (Konserven oder frisch zerdrückte), sowie den geriebenen Käse und etwas Pfeffer dazu und richtet auf eine runde Platte gehäuft an. Reisgerichte werden im Selbstkocher vorzüglich.

Rosenkohl. Zeit 3/4 Stunden. 1/2 Kilo Rosenkohl, 40 Gr. Butter, 1/2 Kochlöffel Mehl, 2 Dezil. Fleischbrühe, 2 Liter Wasser, 1 Prise Natron, Muskatnuß. Man läßt die gestutzten festen Röschen nur einmal in siedendem Salzwasser, dem eine Prise Natron beigegeben worden ist, aufwallen, kühlt sie in kaltem Wasser ab und bringt sie gut abgetropft in die steigende Butter, stäubt das Mehl darüber, gießt nach und nach die Fleischbrühe zu und läßt vollends weich dünsten.

Aus „Gritli in der Küche".

Schokolade-Glace. Man löst 250 Gr. feine Vanille-Schokolade mit 125 Gr. Zucker und ein wenig Milch über dem Feuer zu einem dicken, glatten Brei auf und läßt ihn unter beständigem Umrühren auskühlen. Dann vermischt man ihn mit 1 Liter zu steifem Schaum geschlagenem Rahm, füllt alles in eine Form und läßt die Masse gefrieren.

Gefüllte Waffeln. Aus einem guten Blätterteig rollt man dünne Platten aus und schneidet Stücke von der Größe des Waffeleisens daraus. Dann bestreicht man immer eins der Blättchen mit Obstmarmelade, deckt ein zweites darüber, drückt die mit Wasser oder Ei angefeuchteten Ränder der Teigblätter fest aufeinander, legt die Waffel in das gebutterte Waffeleisen und bäckt sie auf beiden Seiten.

Schwäbische Torte. Man rollt aus gutem Mürb- oder Blätterteig einen Tortenboden aus, legt ihn in ein gebuttertes Blech und bestreut ihn mit feingestoßenem Zwieback. Dann streicht man ein steif gekochtes Kompott von Äpfeln oder andern Früchten darüber und bedeckt mit einem Guß aus sechs Eidottern, die mit 125 Gr. Zucker, 125 Gr. gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone schaumig gerührt und mit dem festen Schnee der Eiweiße vermischt sind. Die Torte wird bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken; sobald der Guß gelb geworden ist, deckt man einen starken Papierbogen über die Form, damit er nicht zu stark bräunt.

Gesundheitspflege.

Um **spröde Haut** schnell zu heilen, behandle man sie mit einer Salbe, die auf folgende Art hergestellt wird. Man schmilzt Walrat und Mandelöl (halb und halb) zusammen, fügt einige Tropfen Lavendelöl hinzu und läßt die Mischung in Porzellandosen erkalten. Abends reibt man die Hände mit dieser Salbe ein, zieht waschlederne Handschuhe über und wäscht die Hände morgens mit Mandelkleie. Nach dem Händewaschen am Tage sind die Hände jedesmal nur halb abzutrocknen, dann mit Glyzerin einzureiben und nun erst mit einem weichen Tuche ganz trocken zu reiben. Auch empfiehlt sich ein häufiges Baden in einem Liter Wasser, mit dem ein Eßlöffel Honig und ein Eßlöffel Glyzerin angequirlt wurde. n.

Giftbildung in tierischen Nahrungsmitteln. In tierischen Nahrungsmitteln können sich durch mangelhafte Zubereitung,

durch Zersetzung oder durch Fäulnis äußerst giftige Stoffe bilden, die sog. Ptomaïne. Diese erzeugen nach dem Genuß schwere Krankheitserscheinungen verschiedener Art, die entweder die Form eines einfachen Magendarmkatarrhs mit Erbrechen und Durchfall annehmen, oder durch starke Benommenheit, Hinfälligkeit und Herzschwäche an Cholera oder Typhus erinnern, und nicht gar so selten tödlich enden. Da die giftig gewordenen Speisen meist von mehreren oder gar vielen Menschen zugleich genossen werden, so treten solche Vergiftungsfälle nach Art einer Epidemie bei einer Anzahl von Personen gleichzeitig auf. Bei Fleisch- oder bei Wurstvergiftung ist es gewöhnlich so, daß durch Leichtsinn oder Gewissenlosigkeit bereits faulendes oder verdorbenes Fleisch von Tieren, die an einer Seuche zugrunde gegangen, notgeschlachtet oder sonstwie ungesund waren, in den Handel gebracht oder zur Herstellung von Wurst, Fleischsalat u. drgl. benutzt wurde. Zahlreiche Menschen können so auf einen Schlag schwer geschädigt werden. In seltenen Fällen kann sich aber auch in frischem, anscheinend unverdorbenem Fleisch, Fleischgift entwickelt haben. Hier würde also den Verkäufer des Fleisches kein Vorwurf treffen.

Bei dem Auftreten von Vergiftungserscheinungen, wie Übelkeit, Brechneigung, Magenschmerz u. drgl. bei den Gliedern einer Familie, wo man daran denken muß, daß als Ursache Verdorbensein der gemeinsam eingenommenen Mahlzeit wohl zunächst in Frage kommt, wird die erste Hilfe in dem Versuch bestehen, durch die Anwendung von Brech- und Abführmitteln die Giftstoffe aus dem Körper zu entfernen.

Aus Dr. F. A. Schmidts „Gesundheitslehre".

Krankenpflege.

In seinem „Samariterbuche" schreibt Dr. Engelhorn: **Bei der Darreichung von Arzneien** sollte die pflegende Person wenigstens von einigen Mitteln eine gewisse Kenntnis haben von den unangenehmen Nebenwirkungen, die sie besitzen, damit sie den Kranken beruhigen kann, wenn er durch deren Auftreten gequält wird. So sollte man von Chinin und vom salizylsauren Natron wissen, daß sie in großen Gaben Ohrensausen und Schwindel hervorrufen können, daß das Atropin eine Erweiterung der Pupille mit sich bringt, daß beim Gebrauch von Jod leicht Kopfweh und Schnupfen entsteht, bei dem von Quecksilber Speichelfluß.

Ferner sollte man bei den so häufig notwendigen Abführmitteln unterscheiden können, ob sie rasch oder langsam wirken, da die raschwirkenden, wie Senna, Bitterwässer, Klistiere, des Morgens, die langsamwirkenden, wie Rhabarber, Aloe, Brustpulver, Tamarinden u. s. w., des Abends gegeben werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zum Schlafen soll das **Neugeborene** auf die Seite gelegt werden. Man vermeidet die Rückenlage, damit ihm, wenn es zufällig einmal erbrechen sollte, die Milch nicht zu leicht in den Kehlkopf und die Luftröhre fließen kann. Der Säugling vermag in den ersten Wochen den Kopf noch nicht zu heben und daher, falls ihm in der Rückenlage erbrochener Mageninhalt in die falsche Kehle kommt, nicht kräftig genug auszuhusten. Die Gefahr ist um so größer je jünger und schwächer das Kind ist; am größten bei Frühgeburten.

Man unterlasse ferner nicht, die Seitenlage zu wechseln. Sonst gewöhnt sich das Kind, auf einer Seite zu liegen. Sobald es Interesse für seine Umgebung bekommt, bevorzugt es ohnedies die Seite, wo es etwas zu sehen und zu beobachten gibt. Dadurch kommt es aber u. a. zur einseitigen Abplattung des Hinterkopfes, zu einer unschönen Umkrempelung des Ohres und, was das Schlimmste ist, bei weichen Knochen gelegentlich zu einer Verbiegung (Skoliose) der Wirbelsäule, die noch in den Schuljahren bemerkbar sein kann. Aus: Dr. Bernheim, „Gesundheitspflege des Kindes".

Kinder, die an **nächtlichem Aufschrecken** leiden, lasse man jeden Abend vor dem Schlafengehen in der mit kaltem Wasser bis über die Knöchel gefüllten Badewanne treten. Hierauf frottiere man die Füße tüchtig mit einem rauhen Tuche. W.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Zur Bekämpfung der Schildlaus. Von diesem gefährlichen Gaste werden trotz aufmerksamer Pflege auch unsere Zimmerpflanzen heimgesucht. Der Schädling hat seinen Namen von dem Weibchen, das einem winzigen Buckelschildchen gleicht. Er setzt sich an den Stengeln mancher Zimmerpflanzen fest und legt seine Eier ab, die wie in einem weißen Filz geborgen sind. Die Lärvchen kriechen hervor und bilden, nachdem sie sich festgesogen, ähnliche Schilde. Am meisten werden Oleander, Granaten, Drazänen, Canna, Akazien, Myrthen, Laurus, Passionsblumen, Gardenien &c. heimgesucht. Erfahrene Gärtner behaupten, daß Schildläuse nur auf kränklichen Pflanzen hausen. Man sehe daher nach, ob etwa Wurzelfäule oder zu kalter Standort, oder allzu trockene Zimmerluft oder vertrocknen der Wurzeln den Pflanzen Scha-

den gebracht haben. Sehr empfehlenswert ist es, die befallenen Pflanzen zeitweise der Zugluft auszusetzen, denn die gierigen Schädlinge gehen dabei oftmals zu grunde. Andere empfehlen, die Stengel mit einem harten Pinsel sorgfältig abzubürsten, so daß die Schale an den zarten Trieben nicht darunter leide. Zu empfehlen ist auch das vollständige Eintauchen der ganzen Krone in Wasser, worin sie einige Tage bleiben muß. Ausräuchern mit Tabaksqualm bringt nur in den wenigsten Fällen Erfolg, dagegen kann ein öfteres Bespritzen mit Seifenwasser zuweilen den Schaden gänzlich beseitigen. Auch das Abwaschen mit einem Aufguß von Tabaksblättern ist zu empfehlen.

Tierzucht.

Der Laubfrosch. Um einen Frosch den Winter hindurch zu erhalten, setzt man ihn in ein großes, halb mit Wasser gefülltes Einmachglas, das mit einer kleinen zierlichen, aus der Flüßigkeit hervorragenden Holzleiter versehen und mit durchlöchertem Papier bedeckt ist. Man stellt das Glas in ein warmes Zimmer. In kühlen Räumen untergebracht, hält der Laubfrosch seinen Winterschlaf; im andern Fall genügt eine drei bis viermal in der Woche zu wiederholende Fütterung mit Insekten, Fliegen, Spinnen &c. Zur Überwinterung wird an Stelle des Wassers nur feuchtes Moos in das Glas getan. -m-

Zur Fütterung der Vögel im Winter können Kinder im Herbst reichliche Vorräte sammeln. Diese bestehen zum Beispiel in Birn- und Apfelkernen, Erl- und Birkensamen, Kiefer-, Fichten-, Tannzapfen, Bucheckern, Hagebutten. Mit wenig Mühe und Zeitaufwand können bedeutende Mengen von Vogelfutter zusammengebracht und für den Winter aufbewahrt werden.

Frage-Ecke.

Antworten.

85. Es ist nicht ganz gleichgültig, ob Sie zum verschließen Ihrer Marmelade- und Geleegläser **Stearin** oder **Paraffin** verwenden. Der Geschmack der Konserve wird zwar von keinem dieser Fette beeinflußt; dagegen werden sie bei Anwendung von Stearin die Erfahrung machen können, daß ein Eindringen von Schimmelpilzen, trotz Übergießen des gefüllten Konservenglases mit Stearin nicht ganz ausgeschlossen ist, und zwar auch dann, wenn die Innenwandung des Glases vor dem Eingießen vollständig trocken war und das Stearin gut am Glase haftet. (An nassem Glas adheriert bekanntlich weder Paraffin noch Stearin). Stearin zieht sich aber nach dem Erkalten ziemlich stark zusammen; es entstehen kleine Risse, namentlich längs der Glaswandung. Durch diese Risse können Pilzinfektionen erfolgen. Paraffin verändert sich weniger und eignet sich dasselbe daher etwas besser, doch bietet auch dieser Verschluß keine Garantie. Selbst von den künstlich präparierten Fruchtlacken, die im Handel immer wieder angepriesen werden, bin ich abgekommen. Beim Flüßigmachen und Eingießen dieser Harz-Paraffinpräparate, wie auch beim Öffnen der Gläser für den Gebrauch gibt es fast immer eine größere oder kleinere Schmiererei, die mir in der Küche nicht paßt. Seit mehr denn 10 Jahren verschließe ich alle Gelee- und Marmeladegläser nachfolgender, ganz einfacher Methode und habe damit immer gute Erfolge erzielt.

Die gefüllten Gläser und Töpfe werden erst am zweiten oder dritten Tag verschlossen, nachdem man sich überzeugt hat, daß die betr. Konserve beim Kochen die richtige Konsistenz erlangt hat. Ein der Größe der Glasöffnung entsprechendes, rund ausgeschnittenes Pergamentpapier wird in etwas Alkohol gelegt, damit anhaftende Pilze abgetötet werden. Das noch feuchte Papier wird auf die Konserve gelegt und die Luft zwischen Konserve und Papier durch streichen von der Mitte aus gegen die Glaswandung entfernt, sodaß das Papier gut auf der Konserve aufliegt. Damit das runde Papier sich recht gut anschmiegt, macht man mit der Schere an der Peripherie eine Anzahl zirka 1 Cm. tiefe Einschnitte. Sobald das Papier festliegt, streut man mit einem Teelöffel trockenen Staubzucker derart auf dasselbe, daß namentlich der Rand gut mit Zucker bedeckt ist, die Mitte aber frei bleibt. Der Verschluß ist fertig. Um das Eindringen von Staub zu verhüten, wird das Glas noch mit Papier zugebunden.

Versuchs-Anstalt Wädenswil, Zschokke.

87. Ich vermute, daß unter der Bezeichnung **„Japanische Äpfel"** die merkwürdigen Früchte von unserem bekannten Feuerbusch (Cydonia japonica) verstanden werden. Diese grünen harten Früchte lasse ich alljährlich sammeln, um daraus eine recht kräftige und stark aromatische Marmelade zu bereiten. Die Früchte darf man aber nicht schon im Herbst verarbeiten, sondern muß sie 4—6 Wochen liegen lassen. Sie werden dann schön gelb und entwickeln ein feines, an Veilchen erinnerndes Aroma. Die Würze ist so kräftig, daß man füglich noch 50% Äpfel oder Karotten, Kürbis &c. beimischen kann. ꝯ.

88. Soviel ich höre, ist übermangansaures Kali ein gutes Mittel, um Gerüche zu neutralisieren; ich nehme an, es lasse sich auch verwenden, um **Schüttsteine** geruchlos zu machen. Man bekommt es in Kristallen in

Apotheken und Drogerien und löst es mit Wasser auf. W.

89. Für Ausnahmefälle und kleinere Familien können recht gut Kisten für die **Aufbewahrung von Obst** benützt werden. Dabei wollen Sie aber folgendes beachten: Jede verwendete Kiste ist mit Wellkarton oder mit einer Holzwolle auszufüttern.

In einer Kiste sollen nur Früchte der gleichen Sorte gelagert werden. Vor allem ist zu vermeiden, Obst von verschiedenen Sorten zusammen aufzubewahren.

Man wähle nicht allzu hohe Kisten, weil in solchen das Obst sich allzu stark erwärmt und infolge dessen dann rascher ausreift. Selbst haltbare Winteräpfel sollten nicht höher als zirka 60-70 Cm. aufeinander geschichtet werden.

Weit besser als Kisten, in denen jede Übersicht und Kontrolle ausgeschlossen ist, eignen sich Traghurden, die sich in einem festen Obstgestell aufeinander stellen lassen, indem die kurzen aber kräftigen Füße immer in entsprechende Vertiefungen der untern Hurde passen. Lassen Sie sich von der Kistenfabrik Zug ein Muster kommen.

Recht praktische Obsthurden, in denen verhältnismäßig viel Obst gelagert werden kann, haben an der Kant. Ausstellung in Meilen ausgestellt: Robert Klinke, Möbelschreiner, Teufen, Appenzell. H. Steinemann, Schlosser, Zürich-Wiedikon. Rud. Brändli, Schreiner, Uetikon a./See. tz.

90. Wenn es sich um die Herstellung von feiner **Quitten-Gelee** handelt, so rate ich Ihnen, hiefür nur die Schalen der Quittenfrüchte zu verwenden. Sobald die mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzten Schalen weich zu werden beginnen, gießen Sie möglichst sorgfältig, den ziemlich klaren, etwas rötlich schimmernden Saft durch einen Filtersack. Den filtrierten Saft lassen Sie über Nacht ganz ruhig stehen. Am Morgen wird der klare Saft sorgfältig von dem sich über Nacht gebildeten Niederschlag abgegossen und weiter verarbeitet. Auf diese Weise erhalten Sie eine völlig klare und kräftig rot gefärbte Quittengelee. Die ausgekochten Schalen können Sie noch zu Quittenpasten verwenden. tz.

90. Ihre Frage läßt vermuten, daß Sie die **Quittenschnitze** in heißes Wasser geben, anstatt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer zu bringen. Vielleicht lassen Sie auch zu stark kochen. Wenn Sie die langsam weichgekochten Quitten mit dem Saft in ein an den vier Beinen eines umgekehrten Stuhles festgebundenes reines Tuch schütten, und den Saft nur ablaufen lassen, ohne zu drücken, so wird er sicher hell sein. Frau H.

91. Der Fragestellerin mache ich die Mitteilung, daß zur **chemischen Reinigung** von Seiden- und Wollstoffen, Kleider, Blusen etc. eine seit vielen Jahren erprobte, ausgezeichnete Seife „Chemika" hergestellt wird. Es ist jeder Hausfrau möglich, nach schriftlicher Anweisung mit ganz wenig Auslagen ihre Kleider damit selbst zu reinigen. Die Adresse liegt bei der Redaktion. Abonnentin.

91. So viel mir bekannt ist, gibt die Haushaltungsschule Zürich ihren Schülerinnen auch Anleitung zum **Chemisch-Waschen**, aber ich glaube nicht, daß dort eigentliche Kurse zur Erlernung der chemischen Wäsche für auswärtige Schülerinnen erteilt werden. Es wäre aber sehr zu begrüßen, daß solche von sachverständigen Frauen abgehalten würden, denn ohne Zweifel könnte jede Hausfrau viel ersparen, wenn sie diese Reinigungskunst verstände. Manche Frau würde auch sorgfältiger umgehen lernen mit ihren Kleidern und die Kinder ebenfalls dazu anleiten, wenn sie sich dabei Arbeit ersparen könnte. Haustochter.

Fragen.

92. Kann mir jemand Auskunft geben, wie man einen **Korklinoleumteppich** behandelt, damit er gut erhalten bleibt? Ich mußte einen solchen in der Küche legen lassen. Zum voraus besten Dank. Frau C. St.

93. Könnte mir eine Mitleserin sagen, wie man **lackierte Zimmer** reinigt? Dürfen diese abgewaschen werden und womit? Für gütige Auskunft dankt bestens Lisa.

94. Wie kann ein **Kabinet** W. C. mit **Kanalisationsanschluß** aber ohne Wasserspülung, möglichst geruchlos gemacht werden? Besten Dank für Auskünfte. F. M.

Hermann Weilenmanns
Eier-Teigwaren

Alle unsere Pakete tragen diese Schutzmarke und die Empfehlungsmarke der Sozialen Käuferliga der Schweiz.

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme **brutto** 5 Ko. ff.
Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toiletten-Seifen). **Bergmann & Co.**, Wiedikon-Zürich.