Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **20 (1913)**

Heft 9

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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

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.

No. 9. XX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 3. Mai 1913.

Es war nicht bös gemeint.

(Nachdruck verboten.)

„Und hüte deine Zunge wohl,
Bald ist ein böses Wort gesagt.
O Gott, es war nicht bös gemeint;
Der andre aber geht und klagt."

Freiligrath.

Die heilige Schrift bezeichnet diejenigen, die mit der Zunge niemals sündigen und nicht nur vor jedem bösen, sondern auch vor jedem unnützen Wort sich hüten, als vollkommene Menschen. Mit Recht, denn gar oft wird eine harmlose Plauderstunde die Ursache schwerer Kränkung.

Vielen an sich guten Menschen ist es zur zweiten Natur geworden, andere Leute zu beobachten, ihr Tun und Lassen vom eigenen Standpunkt aus zu beurteilen und ohne den Grund dieser oder jener Handlung zu kennen, doch den Stab zu brechen.

Im Unterdorfe haben sich Heinz und Lore verlobt. Natürlich wird von teilnehmenden Seelen sofort geprüft, ob „er" oder „sie" eine gute Partie mache. Da wird gefragt, wie viel Vermögen die beiden zu erwarten haben, und besonders über die Braut wird streng Gericht gehalten. Hat sie keine Haushaltungsschule besucht und nicht vorher gedient, so stehts bös. „So eine ist nichts und kann nichts und wird nie etwas werden. Der junge Mann, der sie gewählt, ist dumm; er hat sich einfach in ein hübsches Lärvchen vergafft."

Vielleicht kommt das Urteil noch gleichen Tages der Lore zu Ohren. Ob sie sich dann grämt, das kümmert die „teilnehmenden" Seelen wenig.

Hat die betreffende Braut vor der Verlobung eine praktische und theoretische Lehrzeit durchgemacht, ist es den Kritikerinnen wieder nicht recht. Da heißt es: „Ja, die hats nötig, so großhansig zu tun. Was die einst zu kochen und zu braten und zu verwalten hat, hätte sie daheim schon lang lernen können."

Dann kommt ein Ehepaar an die Reihe. „Sie" kleidet sich viel zu nobel, weit über ihren Stand; „er" aber ist halt auch kein Mann, sonst würde er anders auftreten. Da wird man noch etwas erleben. Fast kein Vermögen, wenig Gehalt. Der Hauszins allein verschlingt mehr als den vierten Teil des Einkommens. Da ists nicht anders möglich, man hängts von einem Nagel an den andern.

Nun kommen intimere Familienangelegenheiten zur Sprache, die sich nur im Flüstertone erzählen lassen. „Man“ weiß zwar nichts bestimmtes, man will auch nichts gesagt haben; aber da und da ist eine unglückliche Frau, die von ihrem Manne schändlich behandelt wird, und oben im Berghofe ist „sie“ nichts wert. Schade um den Mann. Der ist wirklich bedauernswürdig. Die reinsten Tragödien werden ausgesponnen.

So geht es weiter; gaßauf, gaßab zieht der Klatsch. Gleich einer riesigen Spinne breitet er sein unheimliches Gewebe über Dorf und Stadt.

Und die Opfer? Die wenigsten von ihnen gehen unberührt aus dem Netze hervor. Den meisten wird das Üble, das über sie geredet worden ist, von guten Freunden wieder zugetragen.

Wohl gibt es großangelegte Naturen, denen ein Geschwätz nichts anhaben kann, weil sie sich nicht daran kehren.

Dann gibt es auch rasch aufflammende Menschen, die in gerechter Entrüstung hingehen, um diejenigen zur Rechenschaft zu ziehen, die ihre Ehre in den Staub gezogen haben. Allein in neunundneunzig von hundert Fällen ist das ein nutzloses Bemühen. „Man“ hat selber nichts gesagt; man hat es irgendwo gehört; aber wer das ursprüngliche „man“ ist, das bleibt verborgen.

Die bedauernswürdigsten sind die schüchternen, sanften Naturen, die den Hagelschlag liebloser Rede wehrlos über sich ergehen lassen und nur in der Stille ein zerstörtes Glück beweinen.

J. C. Lavater tat einst den schönen Ausspruch: „Sprich nie etwas Böses über einen Menschen, wenn du es nicht genau weißt, und wenn du es genau weißt, so frage dich zuerst, warum erzähle ich es?“

Das Wort kann auch heute noch eine Richtschnur sein und manches lieblose Wort darniederhalten. Und wer nur ein- und zweimal sich überwindet und seine Zunge wahrt, gewinnt an Kraft und Stärke und darf mit Gerok sagen:

„Mich reut kein Wort, das schonend ich gesprochen,
Wo man den Bruder auf der Wage wog.
Daß ich gehofft, wo ihr den Stab gebrochen
Und Honig fand, wo Gift ein andrer sog.“

M. H.

Vom Panieren.

Von A. K.-B.

Nachdruck verboten.

Panieren heißt: rohe oder gekochte, verschiedenartig vorbereitete Nahrungsmittel vor dem Braten oder Backen mit Ei und Paniermehl umhüllen. Zweck des Panierens ist folgender: Man umhüllt z. B. das Fleisch mit Ei und Paniermehl, um das Auslaufen des Fleischsaftes während dem Braten zu verhindern, deshalb schmeckt auch z. B. ein paniertes Kalbskotelett besser, d. h. es ist saftiger als ein unpaniertes.

Zum Panieren verwenden wir entweder Paniermehl, das wir fertig kaufen, oder dann Brosamen, die wir zu diesem Zwecke folgendermaßen vorbereiten. Weißbrot, auch reinliche Brotabfälle vom Tisch werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und in einer Emailschüssel oder auf einem Backblech in den heißen Backofen gestellt, bis das Brot durch und durch schön goldgelb geworden ist. Durch dies Rösten wird das Brot nicht nur in der Farbe zweckmäßig zum Panieren, es wird auch kräftig. Diese Brosamen sind schon deshalb dem gekauften Paniermehl vorzuziehen. Nun wird das geröstete Brot in der Mandelmühle gemahlen oder im Mörser oder auf einem Holzteller gestoßen. In der Mandelmühle wird das Brot schön gleichmäßig grob, im Mörser aber etwas ungleich und oft zu fein, was es zum Panieren untauglich macht. In Porzellanbüchsen kann dieses Stoßbrot lange aufbewahrt werden.

Die zum Panieren hergerichteten Fleischstücke darf man nicht auf einem Holzteller längere Zeit liegen lassen, da ihnen sonst viel Fleischsaft entzogen wird. Kauft man das Fleisch schon am Abend ein oder am Morgen früh, so legt man die Stücke fest

aufeinander auf einen Porzellanteller. Ist das Fleischstück zu „Blätzli“ bestimmt, die ja viel dünner geschnitten werden als die Koteletten, läßt man es an einem Stück liegen und schneidet das Fleisch erst kurz vor der Verwendung in dünne Scheiben und zwar quer über die Fasern. Ist das Fleisch trotz aller Vorsicht naß geworden, d. h. ist doch Saft ausgetreten, so werden die Stücke vor dem Gebrauch mit einem reinen Tuche getrocknet.

Kurz vor der Verwendung werden die Fleischstücke gesalzen, in zerklopftem Ei und Paniermehl umgewendet und dann sofort in heiße Butter in die Pfanne gelegt. Läßt man die panierten Fleischstücke vor dem Braten nur kurze Zeit liegen (und etwa gar aufeinander), so bilden Ei und Paniermehl zusammen eine Kruste, die sich dann beim Braten vom Fleische loslöst und wegfällt. Das Ei soll aber nicht mit dem Paniermehl eine Kruste für sich bilden, sondern es soll letzteres mit dem Fleisch verbinden.

Beim Braten und Backen von panierten Speisen ist darauf zu achten, daß man genügend Butter in der Pfanne hat und daß das Feuer nicht zu stark ist; auch darf man beim Anrichten die Sauce nicht über die panierten Stücke gießen, damit die hartgebackene Kruste nicht von der Sauce aufgelöst und aufgeweicht wird. Dies Verfahren gilt auch beim Panieren von Kartoffeln, Reis und dergleichen.

Morcheln.

Von G. Krähe.

(Nachdruck verboten.)

Schon mit den ersten Frühlingsblumen entsprießen auf sandigem Waldboden die aromatischen Morcheln, die sich dem Pilzsucher durch ihr starkes Aroma schon von weitem zu erkennen geben. Die Speisemorchel sieht beinahe wie die echte Morchel aus; sie ist braun, faltig und runzlig und hat überhängende Lappen. Der Stiel ist dick, schmutzig-rötlich und innen unregelmäßig hohl.

Die frischen Morcheln sind am würzigsten im April und Mai, sie sind unvergleichlich aromatischer als die getrockneten, aber auch diese sind so schmackhaft, daß die Hausfrau Suppen, Bratensaucen gern damit würzt. Sie kauft jetzt einen größeren Vorrat ein und konserviert ihn kunstgerecht. Hierzu werden die Morcheln von Sand und Stielen befreit, die großen durchschnitten, auf Faden gereiht, in der Luft getrocknet und in Papiertüten aufbewahrt.

Die Vorbereitung der Morcheln zum Kochen ist etwas langwierig, weil sie sehr sandig sind, und es keineswegs ein angenehmes Gefühl ist, wenn man beim Verspeisen auf knirschenden Sand beißt. Die sandigen Stiele werden also abgeschnitten und die Morcheln in sehr viel lauwarmem Wasser gewaschen. Sind sie dann noch nicht vom Sand befreit, so werden sie mit lauwarmem Wasser aufgesetzt. Unter leiser Bewegung mit einem Schaumlöffel läßt man sie heiß werden, dann hebt man sie heraus auf einen Durchschlag, tut sie in frisches, lauwarmes Wasser und wiederholt das Experiment, bis kein Sand mehr zu bemerken ist.

Das letzte Wasser wird nicht fortgegossen, sondern beim Morchelgemüse mitgebraucht, indem man es mit Schinken und Fleischextrakt einkocht und die grobgewiegten oder ganzen Morcheln dazu gibt. Die Sauce wird mit Butter, Mehl, gewiegter Petersilie und wenig Pfeffer bereitet und bis zum Anrichten im Wasserbade heiß gestellt. Man gibt gebratene Hammelskoteletten, Hühner oder Tauben dazu, auch geräucherten Lachs, Rührei oder Setzeier.

Man serviert Morcheln aber auch zu Braten jeder Art, zu Kalbsfricassee, Hammelskeule, Rindsbrust. Sehr oft werden Spargeln und Morcheln zusammen gegeben.

Gefüllte Morcheln geben ein anregendes Zwischengericht. Recht große Exemplare werden mit Farce gefüllt. Hierzu wird kalter Braten, etwas Petersilie, Schalotte, gewiegt und mit einem Stückchen eingeweichter Semmel, Eigelb, saurem Rahm und Salz vermischt.

Das Morchelwasser dient zur Herstellung von Suppen und Ragoutsaucen, die mit etwas Fleischextrakt, Mehl &c. fertiggekocht und mit Ei abgezogen werden.

Viele Hausfrauen klagen darüber, daß die Morcheln schwer verdaulich seien und man gibt den guten Rat, sie zuerst einen Tag in der Luft zu trocknen, ehe sie gebraucht werden. Allgemein ist aber die Ansicht vorherrschend, daß alle Pilze am bekömmlichsten sind, wenn sie innerhalb 24 Stunden nach dem Pflücken verwandt werden.

Haushalt.

Glyzerin (auch „Ölsüß" genannt), ist ein von der Fettsäure abgesonderter Bestandteil des Fettes. Es ist ein Mittelding zwischen Fett und Wasser, das durch Wasserdämpfe aus dem Fett ausgeschieden wird, ein viel benütztes Heilmittel, Zusatz zu milden Seifen und ein ausgezeichnetes Konservierungsmittel für manche der Verderbnis unterworfene Stoffe (z. B. Eiweiß), da es nicht in Gärung übergeht.

Zelluloid (Zellhorn) ist eine in neuerer Zeit außerordentlich viel verwandte Masse, die man aus Kollodium oder Nitrozellulose herstellt. Kollodium ist eine zähe Flüssigkeit, die durch Auflösung von Schießbaumwolle in Alkohol und Äther entsteht; Nitrozellulose ist dem Kollodium gleichartig. Kollodiumwolle oder aus Seidenpapier hergestellte Nitrozellulose wird in geschmolzenem Kampfer aufgelöst und ergibt einen zähen, gallertartigen Stoff, den man preßt und in weichem Zustande formt oder verarbeitet (zu Schmuckgegenständen, Kämmen, Gummiwäsche usw.). Wegen seiner leichten Entzündlichkeit ist das Zelluloid vor Berührung mit Feuer in acht zu nehmen.

Weiße Felle (Angora-Ziegenfelle) reinigt man 1. mit Wasser und Seife. Das Fell wird geklopft, ausgeschüttelt, gebürstet und glatt auf den Fußboden gelegt. Nun wird eine Bürste in Wasser getaucht, ein wenig eingeseift und das Fell Strich für Strich damit gebürstet. Das Fell darf nicht ganz durchnäßt werden. Nach der erstmaligen Reinigung wird das Fell nochmals mit reinem lauwarmem Wasser nachgebürstet und getrocknet. 2. Mit Benzin und Talkum können Felle ebenfalls gut gereinigt werden. Ein Liter Benzin und 500 Gr. Talkum werden zu einem dicken Brei verrührt und mit einem Leinenläppchen Strich für Strich auf dem Fell verrieben. Man läßt das Fell trocknen, klopft es tüchtig und bürstet es. Diese Arbeit kann nicht im Zimmer vorgenommen werden.

Zur Reinigung von Bildern ohne Glasverkleidung benützt man ein reines Tuch, womit der Staub entfernt wird. Dann reibt man die Fläche mit reiner Brotkrume ab. Goldrahmen poliert man mit Ledertuch.

Fleckenwasser-Rezept. 100 Gr. Salmiakgeist, 90 Gr. Terpentinöl, 70 Gr. Seifengeist, 50 Gr. Weingeist, 50 Gr. Äther werden zusammen in eine Flasche gegeben und gut vermischt. Dieses Fleckenwasser eignet sich besonders zur Reinigung von Herrenkleidern, schwarzen Damenkleidern, sowie naturfarbener Kleidungsstücke, jedoch nicht für delikate Farben. Die fleckigen Stellen werden mit der Flüssigkeit befeuchtet (nur wenig auftragen) und tüchtig gerieben. Dann fährt man mit dem feuchten Lappen über das ganze Kleidungsstück, bevor dieses gebügelt wird. St.

Küche.

Kochrezepte.

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

Schwarzwurzelsuppe für 4 Personen. Bereitungszeit: 1½ Stunden. 250 Gramm Schwarzwurzeln, 1⅖ Liter Wasser, 10 Gr. Salz, 15 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 35 Gr. Butter, 40 Gr. Mehl, das Kochwasser der Schwarzwurzeln zum ausquellen, 10 Gr. Butter, ⅕ Gr. Muskat, 1 Eigelb. Kochzeit: 1 Stunde. Bereitungsweise: Bevor man die Schwarzwurzeln schabt, sorgt man für kochendes Wasser. Die geschabten Wurzeln werden abgespült, in 4 Cm. lange Stücke geteilt und in das Kochwasser getan. Man läßt den Topf auf dem Herd stehen, aber das Wasser darf nicht früher kochen, bis alle Wurzeln darin sind. Dann gibt man 10 Gr. von der Butter und das Salz hinzu und kocht die Wurzeln, bis sie weich sind (1 Stunde). Mit der Butter wird das Mehl hell geröstet, mit dem Gemüsewasser 10 Minuten ausgequellt und mit dem Fleisch-Extrakt aufgekocht. Die Wurzeln tut man zuletzt in die Suppe. Mit dem Eigelb wird sie verrührt und 5 Minuten mit der Schneerute geschlagen.

Seezunge à la crême. Eine bis zwei mittelgroße Seezungen werden geschuppt, abgezogen und sorgsam gesäubert, worauf man sie in ein Kasserol mit siedendem Wasser legt und 2 Minuten lang leise kochen läßt. Dann nimmt man sie heraus, tropft sie ab, legt sie in ein anderes Kasserol, übergießt sie mit süßem Rahm, so daß sie knapp davon bedeckt werden, fügt Salz und weißen Pfeffer, eine kleine Prise Muskatblüte und einige Stückchen

Zitronenschale hinzu und dünstet den Fisch 8—10 Minuten. Dann legt man ihn auf eine heiße Schüssel, verdickt den Rahm mit Arrow-root oder einer hellen Mehlschwitze, schärft die Sauce mit Zitronensaft und richtet sie über dem Fisch an.

Rindfleischrouladen (Fleischvögel). Zeit 2 Stunden. 800 Gr. gutgelagertes Rindfleisch (Huft, Hohrücken), Salz, Pfeffer, 1 gehackte Zwiebel, 2 Dezil. Wasser, 1 Löffel gehackte Petersilie, Speckstreifen, Brotkrume, 30 Gr. Fett. Man schneidet aus dem Fleisch 1½ Cm. dicke, handbreite Scheiben, klopft sie mit schwerem Messer, und bestreut sie auf der innern Seite mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, legt einen Speckstreifen und ein Brotstengelchen hinein, rollt sie zusammen, bindet die Rouladen mit Bindfaden und bestäubt sie mit Mehl. Dann wird das Fett heiß gemacht, die Stücke rings angebraten, dann das warme Wasser zugegossen und zugedeckt in 1½ Stunden weich gedünstet. Nach dem Anrichten mit der kurzen Sauce, die mit einigen Tropfen Maggi-Würze verstärkt wird, übergießen. Im Selbstkocher vorzüglich, ebenso im Bieler Dampfkocher.

Aus „Gritli in der Küche".

Spargelspeise. Zarte Spargeln werden in 5 Cm. lange Stückchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Man bäckt unterdessen 4 Omeletten und legt sie mit einer Fülle auf eine runde Platte. Auf die erste Omelette streut man 125 Gr. gehackten Schinken, dann legt man die zweite Omelette darauf und bestreut diese mit gehacktem Kalbsbraten oder mit einem blanchierten gehackten Milchner. Die dritte Omelette wird mit geriebenem Parmesankäse bedeckt. Auf die vierte Omelette häuft man die heißen Spargelstückchen. Man gibt ein paar Löffel gute Spargelsauce darüber und serviert solche auch in einer Saucière. In der Zeit, da man keine Spargeln hat, kann man auch Mangoldstiele oder zarte gelbe Wachsböhnchen zu dieser Speise verwenden. Es muß eine gute Buttersauce dazugereicht werden, die mit Eigelb und Maggibouillon gewürzt ist. M.

Maisklöße mit Käse. 1½ Liter (halb Milch, halb Wasser), 400 Gr. Mais, 2 Eßlöffel Salz, 100 Gr. Käse, 80 Gr. Fett, 2 Eßlöffel Brosamen. Man stellt den Mais mit der kalten Flüssigkeit aufs Feuer und bringt ihn unter beständigem Rühren zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes ungefähr ½ Stunde kochen. In einer Pfanne wird Fett heiß gemacht; mit 2 Eßlöffeln, welche man immer wieder ins heiße Fett taucht, werden Klöße abgestochen und diese auf eine erwärmte Platte gelegt. Zwischen jede Lage Klöße kommt eine Lage geriebener Käse. In dem übrig gebliebenen Fett werden Brosamen geröstet und die Klöße damit abgeschmälzt. Preis für 8 Personen 87 Cts., für 1 Person 11 Cts.

„Flugbl. d. Schw. gem. Frauenvereins".

Gelbrübensalat. 1½ Kilo gelbe Rüben, 2 Dezil. Wasser, ½ Zwiebel, 80 Gr. Olivenöl, 2 Zitronen, Salz. Die geschälten Rüben werden am Lochreibeisen gerieben, mit Öl, Zwiebel, Salz und Wasser ½ Stunde zugedeckt gedämpft und beim Anrichten mit Zitronensaft vermischt, man kann auch weniger Öl nehmen und vor dem Servieren Rahm darunter rühren. Die geschälten Rüben können auch in der Suppe oder mit anderem Gemüse gekocht, dann in Scheiben geschnitten und mit Öl, Zitronensaft und wenig Salz vermischt werden.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Rhabarber-Pie. Rhabarberkompott mit nicht zu viel Sauce wird in eine mit Butter ausgestrichene Backform getan und ein Mürbeteig darüber gefüllt. Bei mäßiger Hitze wird das Ganze ½—¾ Stunden goldgelb gebacken. F.

Rhabarber-Creme. Unter 60 Gr. Mondamin, das mit etwas Wasser glatt gerührt worden ist, quirlt man 3 Eigelb, Zucker und ca. 700 Gr. fertiges Rhabarberkompott und schlägt das ganze über gelindem Feuer bis zum Kochen. Dann gibt man löffelweise den Eischnee darunter und stellt die Masse in einer Glasschale aufs Eis. F.

Zimtkuchen. (Sehr billig und schmackhaft). Zutaten: 300 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch, 100 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker, 2 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, 1 Päckchen Backpulver. Die Masse wird in eine Springform gefüllt und im Ofen 20 Minuten gebacken. Zimt und Zucker und ca. 60 Gr. gehackte geschälte Mandeln werden vermischt und vor dem Backen auf den Teig gestreut.

Gesundheitspflege.

Das **Hühnerauge**, auch Leichdorn genannt, ist eine schwielige Verdickung der Haut, die mit einem kleinen Hornkegel — im Volke „Auge" oder „Wurzel" geheißen, — sich tiefer in die Haut „bis ins Fleisch" einbohren kann. Das Hühnerauge hat also eine gewisse, allerdings entfernte Ähnlichkeit mit einem in die Haut eingetriebenen stumpfen, breitköpfigen Nagel. Ein Hühnerauge entsteht dort, wo eine kleine, über einen spitzigen Knochenvorsprung gewölbte Hautfläche längere Zeit einem Druck ausgesetzt ist; so an der oberen Fläche der Zehen, besonders der kleinen Zehe, an den Ballen der Fußsohle und zwischen den Zehen. Die Ursache ist meistens zu enges oder zu kurzes Schuhwerk. Wer daher keine Hühneraugen bekommen oder seine Hühner

augen wieder vertreiben will, der muß in erster Linie für bequeme, aber passende, vorne breite Schuhe sorgen. Durch Hühneraugenringe kann man die Hühneraugen vor Druck schützen und den Schmerz beseitigen. Um sie ganz zu entfernen, muß man sie zuerst erweichen und dann mit einem stumpfen Messer herausschälen und herausheben. Das Erweichen besorgt man durch warme Fußbäder, durch Einpinseln von 10 prozentigem Salizylkollodium und durch Auflegen von Salizylseifenpflaster. Die zum ausschneiden benützten Instrumente müssen peinlich rein und desinfiziert sein, ebenso muß der Fuß vor der Operation, die am besten von einem Spezialisten für Fußleiden vorgenommen wird, mit Seife gewaschen werden; sonst kann leicht eine Blutvergiftung entstehen! Hat man sich in die Zehe geschnitten, dann muß die Wunde exakt antiseptisch — mit Dermatolgaze — verbunden werden, damit kein Schmutz hineinkommt! Dr. E. Ernst.

Krankenpflege.

Wie **kalte Umschläge** zweckmäßig vorgenommen werden können, sagt Dr. Witthauer in seinem „Leitfaden für Krankenpflege“:

Man legt zum kalten Umschlag zwei leinene Tücher, Taschen- oder Handtücher, mehrfach zu sogenannten Kompressen zusammen, taucht sie in kaltes Wasser oder Bleiwasser und benutzt sie in der Weise, daß immer der eine Umschlag auf dem kranken Körperteil, der andere im kalten Wasser liegt und daß beide gewechselt werden, sowie der erste warm geworden ist, was gewöhnlich nicht länger als 5—10 Minuten dauert.

Das Wasser wird, sobald es warm oder unsauber ist, erneuert. Will man Bleiwasser verwenden, so hole man in der Apotheke ein Fläschchen Bleiessig und nehme davon 20 Tropfen in einen tiefen Teller Wasser. Zu Umschlägen auf den Kopf empfiehlt es sich, dem Wasser Essig beizumischen.

Sollte die Kältewirkung verstärkt werden, so kann man die Kompressen auf Eis legen; das Eisstück muß rein und groß sein und wird, damit es nicht zu rasch schmilzt, in einem Flanellappen auf ein Sieb oder ähnliches so gelegt, damit das Schmelzwasser abtropfen kann.

Viel einfacher ist die Anwendung trockener Kälte in Gestalt einer Eisblase. Diese besteht aus Gummi oder Gummistoff und wird nicht zu schwer mit haselnußgroßen Eisstückchen gefüllt, die man bequem mittels einer großen Stopfnadel und eines Hammers vom großen Stück abschlagen kann. Die Blase muß dicht verschlossen sein und soll auf die Haut nicht direkt, sondern am einfachsten in ein dünnes Leinentuch eingebunden gelegt werden. Da Eisblasen ziemlich teuer sind, kann man im Notfall statt ihrer Tierblasen, Gummipapier oder Wachstaffet benutzen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Lerne dich anstrengen. In unserer Zeit suchen Eltern und Lehrer nach verbesserten Methoden inbezug auf Erziehung und Unterricht, um es dem Kinde möglichst leicht zu machen, um seinen Geist und Körper vor Überanstrengung zu bewahren.

Zu Hause wird es gehätschelt und gepflegt, man hilft ihm sich ankleiden, seine Sachen in Ordnung halten, ja manchmal darf es beim Spiel kaum seine kleinen Kräfte anspannen; die Mutter fürchtet, es könnte seinem zarten Organismus schaden. Kommt das Kind in die Schule, so ist der Lehrer bemüht, den Unterrichtsstoff nach einem abwechslungsreichen Stundenplan dem kleinen Geiste darzubieten, damit sich das Kind ja nie langweilt, nie zu lange rechnet, schreibt oder liest, und verlangt es zu Hause bei seinen Aufgaben die Nachhülfe der Mutter, so schimpft diese oft über die schlechte Methode des Lehrers und Überbürdung des Schülers durch Hausaufgaben.

Und das alles soll beitragen zur Bildung von gesunden, kräftigen Menschen, die später an der Kulturarbeit ihres Wirkungskreises mithelfen sollten? Nein. Denn wer nicht gelernt hat, sich in der Jugend anzustrengen, der schafft im Alter mit doppelter Mühe, denn Geist und Körper brach gelassen, erschlaffen zu bald. Auch da sind es wieder die Erzieher, die Eltern, die sündigen können an der kommenden Generation, die doch mindestens dasselbe leisten soll wie die jetzige. Durch Ermahnung und gutes Beispiel kann aber auch der Kleinste und Schwächste dazu gebracht werden, seinen Körper in den Dienst seines Willens zu stellen. „Jung gewohnt, alt getan“, heißt es auch da. Arbeiten, sich anstrengen in der Jugend, wirkt auch charakterbildend. A. M.

Appetitlosigkeit im Kindesalter ist meist kein Übel für sich, sondern die Folge irgend einer Erkrankung des Körpers, die vor allem zu finden und zu behandeln ist. So fehlt der Appetit bei Fieber, bei verdorbenem Magen, bei Bleichsucht und Blutarmut. In manchen Fällen ist es jedoch nur der Mangel an frischer Luft und hier kehrt der Appetit mit fleißigen Spaziergängen bald wieder. Besonders Schulkinder leiden häufig an dieser „nervösen“ Appetitlosigkeit. Andererseits gibt es oft schwächliche, sonst aber ganz gesunde Kinder, welche trotz sorgsamster Pflege konstant wenig und ungern essen. Hier suche man durch Ab-

wechslung in der Kost, Beimengung leichter Gewürze, den Appetit zu steigern. An Obst lasse man es nicht fehlen. Sehr oft ist Appetitlosigkeit die Folge von Stuhlverstopfung und kann durch ein leichtes Abführmittel gehoben werden. Dr. B.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Zur rationellen Pflege der Balkonpflanzen gehört das rechtzeitige Gießen. Es muß jeden Tag mindestens einmal geschehen oder wenigstens muß täglich einmal nachgesehen werden, ob die Pflanzen gegossen werden müssen, auch bei Regenwetter. Selbst wenn die beste Erde verwendet worden ist, erfolgt das Austrocknen auf dem Balkon sehr rasch, und eine Erde, die erst einmal ausgetrocknet ist, nimmt sehr schwer wieder Feuchtigkeit an.

Natürlich kann nicht nur zu wenig, es kann auch zuviel gegossen werden, ebenso einmal zu wenig, das nächste mal zu viel. Beides ist ein Fehler; man muß eine gewisse gleichmäßige Feuchtigkeit zu erreichen suchen. Das Auge muß sich üben, den Pflanzen anzusehen, wann es Zeit ist, daß sie neues Wasser erhalten. Man kann es aber auch an der Erde sehen: man reibt diese und fühlt, ob sie trocken ist oder nicht. Dabei kann es vorkommen, daß die Erde an der Oberfläche trocken und unten feucht ist; man muß also auch etwas scharren. Der Anfänger balle einen Klumpen Erde, den er herausgenommen hat, mit der Hand. Wenn die Erde festhält, ist sie feucht genug; fällt sie auseinander, dann ist sie zu trocken.

Am besten zum Gießen ist abgestandenes Wasser. Das Wasser hat dann Luft in sich aufgenommen und schädliche Bestandteile abgesetzt. Läßt man das Wasser 24 Stunden an der Luft, so werden viele schädliche Stoffe durch das Abstehen beseitigt. B.

Zu den schönsten Blütenpflanzen des Frühjahres gehören die australischen **Epakrisarten.** Dr. U. Dammer schreibt darüber: Man kann sie am besten mit den Heidekräutern des Kaplandes vergleichen, von denen sie sich aber auf den ersten Blick dadurch unterscheiden, daß ihre Blätter nicht nadelförmig, sondern mehr oder weniger lanzettlich sind. Die Blüten der Epakris sind teils weiß, teils rot. Die Mannigfaltigkeit der roten Nuancen ist eine sehr große. Im allgemeinen ist die Farbe der Blumen dieser Pflanzen eine viel reinere als die der Blumen der Heidekräuter. Man kann die Pflanzen aus Samen oder aus Stecklingen heranziehen. Am besten gedeihen sie in einer guten Heideerde, die reichlich mit Sand gemischt ist. Während des Sommers wollen sie viel frische Luft, im Winter müssen sie etwas wärmer als die Heidekräuter stehen. Da die Heideerde leicht austrocknet und, wenn sie einmal trocken geworden ist, nicht leicht wieder Wasser annimmt, so muß man mit dem Begießen sehr vorsichtig sein. Die Epakris waren lange Zeit fast ganz aus der Kultur verschwunden; um so erfreulicher ist es, daß man ihnen jetzt wieder mehr Aufmerksamkeit zuwendet.

Tierzucht.

Verschaffe jedem Schlachttier einen leichten Tod.

Betäube es vor dem Schlachten durch kräftige Schläge auf den Kopf, damit es in Bewußtlosigkeit stirbt. Sorge auch stets dafür, daß der Kopf nach dem Schnitt oder Stich nicht herunterhängt, damit das Tier, falls die Betäubung wegen zu schwacher Schläge nicht ganz nachhaltig wirkte, keine Schmerzen verspürt. Bei aufgerichtetem Kopfe, mit der Schnittfläche nach unten, stirbt das Tier schneller. Merke dir, daß der Genickstich grausam ist, da er das Tier nur regungslos macht, während die Empfindung fortbesteht.

Geflügel. Wenn es der Kopfbau zuläßt, betäubt man das Tier durch wuchtigen Schlag auf den Hinterkopf; dann erst durchschneidet man den Hals oder durchsticht den obersten Halswirbel hinter dem Kopfe. Unbetäubtem Geflügel schlägt man mit scharfem Hackmesser oder Beil den Kopf vom Rumpfe. Am abgeschlagenen Kopfe sieht man die Augen schneller starr werden, wenn man den Kopf hochhält; das Bewußtsein erlischt also dann früher. Bloßes Hineinstechen in den Schnabel verursacht lange Todesqual. Ebenso grausam ist der bloße Genickstich ohne vorherige Betäubung.

Fische. Man betäubt sie durch starke Schläge auf den Kopf und schneidet dann mit kräftigem Schnitt den Kopf ganz ab. Wenn der Fisch mit dem Kopf auf die Tafel gegeben wird, so durchschneidet man nach der Betäubung die Wirbelsäule hinter dem Kopf. Dann erst schuppt man den Fisch ab, wobei man kochendes Wasser übergießt.

Alle Werkzeuge zum schlachten (Messer, Hackmesser, Beil) müssen scharf sein.

„Tierschutzkorrespondenz".

Frage-Ecke.

Antworten.

30. Ich besitze eine sogen. „Tätschfalle", welche die Bauern in den Alpen selbst anfertigen. Sie besteht aus drei ineinandergreifenden Hölzchen. Das längste wird mit Speck versehen. Diese Hölzchen werden unter

einem Brett mit Gewicht (Bügeleisen oder Stein) aufgestellt. Es braucht ein wenig Geduld, um diese **Mäusefalle** aufzustellen, aber der Erfolg ist fast jedesmal sicher. Muster steht gerne zur Verfügung.

Abonnentin auf dem Lande.

35. Jede gute **Wolldecke**, ob weiß oder bunt, verträgt richtiges Waschen ohne Nachteil, so oft es auch geschehen muß. Wir waschen unsere Jaquard- und weißen Wolldecken, sowie braunen Kamelhaardecken immer mit Hauswirths Spezialseife „Venus". Diese sind nachher stets äußerst farbenfrisch und weich. Wir verfahren dabei folgendermaßen. Vor Beginn des Waschens werden alle drei, bei mehreren Stücken vier Wasser (zwei Seifenwasser) bereit gemacht. 1. Seifenwasser A (½ bis 1 Eßlöffel Seife per 1 Liter Wasser); 2. reichlich klares Spülwasser; 3. klares, mit Essigsäure versetztes Wasser. Alle drei Wasser sollen dieselbe Temperatur (ca. 35° C.) aufweisen. Auf einmal wird nur ein Stück ins Seifenwasser gedrückt und sofort streifenweise tüchtig gespült, nicht reiben. Unverzüglich wird im klaren Wasser gründlich geschwenkt und das gewaschene Stück während 15—20 Minuten ins Essigwasser gelegt. Dann wird ausgepreßt und aufgehängt (die Langseite dem Seil entlang). Vor dem vollständigen Austrocknen wird geschüttelt. Jetzt trocknen Wolldecken sehr rasch. Gebügelt wird nicht.

Treue Abonnentin.

36. **Hornspäne** sind ein mildes Düngmittel, das sich sehr langsam zersetzt. Beim Versetzen vermischt man solche im Verhältnis von 2 : 100 mit der Erde. Eine mild düngende Wirkung hat auch Salmiakgeist, wenn dem Gießwasser 1 Kaffeelöffel voll auf 3 Liter Wasser beigefügt wird. Besonders ist diese Art Düngung bei der Topfpflanzenkultur zu empfehlen, wo infolge von Eisenmangel der Erde die Pflanze zwar gesund ist, die Blätter aber gelb bleiben. B.

37. **Spitzwegerichsirup** oder ähnlichen, ebenso wirksamen Eibischsirup erhalten Sie in jeder Apotheke. Ich glaube, es würde sich nicht lohnen, solchen selbst herzustellen.

Emma.

38. Lassen Sie sich von der Expedition die Nr. 4 des Hauswirtschaftlichen Ratgebers 1909 kommen. Darin finden Sie einige vorzügliche Rezepte für **Orangen-Konfitüre** und Marmelade. R.

39. **Strohhüte**, welche durch Sonnenbrand und Feuchtigkeit unsauber geworden sind und die eigentümliche helle Strohfarbe verloren haben, werden zunächst trocken ausgebürstet, damit der Staub entfernt wird. Dann reibt man sie mittelst einer Zahnbürste kräftig mit Zitronensaft ab, und läßt sie in einem Kasten oder Schrank im Dunkeln liegen. Nach einigen Minuten nimmt man fein pulverisierten Schwefel und reibt mit demselben das Strohgeflecht kräftig mit einem weißen Flanelläppchen ab. Die so behandelten Hüte bekommen ein frisches Aussehen. Sollten sich am Ansatz der Krempe Fettstreifen zeigen, so wäscht man dieselben zuerst mit Benzin aus, ehe man den Zitronensaft auf das Stroh bringt.

Max.

Fragen.

40. Kann mir jemand sagen, wohin man in Zürich gestickte **Tüllvorhänge** zum verweben geben kann? Zum voraus besten Dank.

C.

41. Wäre eine werte Leserin so freundlich, mich zu belehren, wie man **Weinflecken** aus weißleinenen Tischtüchern entfernt?

Frau G.

42. Wie werden **Wasserflecken** aus eichenen, gewichsten und gut polierten Möbeln entfernt? Ich habe schon mit Terpentinessenz nachgerieben, sie kommen aber immer wieder zum Vorschein. Hausmütterchen.

43. Wer gibt einer Hausfrau, die wenig Zeit und Geld für die Küche zur Verfügung hat, gute Rezepte von nahrhaften Gerichten, die als ganze **Mittagsmahlzeit** gelten können und Mann und Kinder vollkommen sättigen?

Hausfrau.

44. Wie kann man allzu konservative Hausmütter und hausführende Dienstboten davon überzeugen, daß die Neuzeit auch auf dem Gebiete der Kochkunst viel Gutes zeitigt, und daß überhaupt Abwechslung im **Menu** zur Gesundheit beiträgt. Ich bringe die gewünschte Veränderung mit aller Überredungskunst nicht in unser Haushaltungsprogramm. Vielleicht gelingts den Leserinnen besser. Ein Leser.

45. Was für Selbstkocher oder sonst praktische **Kochapparate** befinden sich im Handel? Ein solcher müßte die Arbeit der Hausfrau auf ein Minimum reduzieren. Für guten Rat dankt Hausfrau in Ch.

Hermann Weilenmanns
Eier-Teigwaren

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