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

Band: 20 (1913)

Heft: 18

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: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 4.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 18. XX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 6. September 1913.

Nach einem Schatze willst du streben?
Auf jeder Stätte ist der rechte Platz:
Such aus dem Dunkel deinen Geist zu heben
Und sicher hebst du einen Schatz. Otto Bank.

Sonntagsfreuden der Kinder.

Von Nelly Wolffheim.

(Nachdruck verboten.)

Der Sonntag sollte vollkommen arbeitsfrei sein; nur wenn am Samstag alle Aufgaben erledigt sind, wird das Kind in dem frohen Bewußtsein erwachen, einen schönen Tag vor sich zu haben. Dieses Gefühl vollkommenen Losgelöstseins von den alltäglichen Beschäftigungen ist ganz besonders wichtig für unsere Großstadtkinder, die leider sehr früh in ein Leben voller Eile und Unruhe hineingedrängt werden. Für diese Kinder muß der Sonntag einen Ausgleich schaffen und ihnen Muße für innere Vertiefung, Spiel, Lektüre und andere Tätigkeiten geben, die ihnen der Wochentag vorenthält. Ein rechter Familientag sollte aber auch der Sonntag sein! Er sollte den Kindern ermöglichen, recht ungestört mit den Eltern, besonders aber mit dem Vater zusammenzuleben. Durch gemeinsamen Gedankenaustausch, gemeinsame Beschäftigungen, ein frohes Spiel, durch gemeinsame Ausflüge oder auch hie und da durch einen Museumsbesuch wird das Zusammengehörigkeitsgefühl betont. Derartige Stunden verbinden Eltern und Kinder immer fester. Auch die in größerer Ruhe eingenommenen Mahlzeiten unterscheiden den Sonntag von dem Alltag.

Im Sommer sind Spaziergänge und Wanderungen zu empfehlen. Aber man darf dabei nicht vergessen, daß die Erfüllung dieser hygienischen Pflicht vernunftgemäß ausgeführt werden muß, wenn sie Vergnügen und Nutzen schaffen soll. Der Ruhetag darf nicht mit Hast und Eile beginnen, damit man recht früh hinauskommt; für viele Kinder ist ein tüchtiges Ausschlafen wünschenswert. Die Ausflüge selbst sollten die Eltern nicht dazu verführen, von ihren Kindern Bravourleistungen zu verlangen; es ist unbedingt zu fordern, daß die Wanderungen dem Alter und der Konstitution der Kinder angepaßt werden, daß man unterscheiden lerne, welchem Kinde Anstrengung und welchem Schonung zuträglich ist, wo Ansporn und

wo Hemmung in Anwendung zu kommen hat. Natürlich bietet es Kindern keine Erholung und kein gesundes Vergnügen, wenn sie sich in überfüllten Restaurants aufhalten müssen. Frisch-fröhliches Wandern, eine Rast im Walde oder auf der Wiese und ein ausgiebiges Spiel — das ist es, was die Kinder nötig haben.

Eine rechte Anwendung des freien Sonntags ist in erzieherischer, wie in gesundheitlicher Hinsicht zu fordern. Trotzdem ist es eine den Lehrern wohlbekannte Tatsache, daß die Schüler am Montag im allgemeinen nicht nur wenig erfrischt, sondern vielfach matt und blaß zur Schule kommen. Es liegt das an der unvernünftigen Art, in der man Kinder den Sonntag verbringen läßt. Wenn auch wohl nur ganz ungebildete Leute Kinder mit in den Tanzsaal nehmen und sie hier bis in die Nacht hinein aufsitzen lassen, so pflegt man doch auch in gebildeteren Familien Kinder zu allerlei Vergnügungen zuzuziehen, die ihrem Alter nicht entsprechen und ihnen nicht zuträglich sind. Abendgesellschaften z. B., selbst wenn sie nur im Familienkreise abgehalten werden, sind schädlich für Kinder. Theatervorstellungen, die schwere, aufregende oder unpassende Stücke bieten, sind ebenso wie der Kinematograph keine geeignete Zerstreuung für die Kleinen. Man tue darin lieber zu wenig als zuviel und schenke derartigen Fragen mehr Überlegung, als es im allgemeinen üblich ist. Wer den Feiertag hochhalten will, sorge dafür, daß er zu einem wirklichen Erholungstag für Leib und Seele werde.

Von der Elektrizitätsausstellung für Haushalt und Gewerbe in Basel.

(Nachdruck verboten.)

Wer zur Zeit bei Nacht unsere rheinische Grenzstadt besucht, der wird im Dunkel über den Häusern die sechsstrahlige Lichtrose bewundern, die sich gespenstisch lautlos am Himmel dreht, gleich einem leuchtenden Riesenrad, dessen Speichen in die Unendlichkeit reichen. Der Scheinwerfer sendet jene Wunderkraft, der die Ausstellung gilt, in den nächtigen Raum.

Bescheidenern Dingen wollen wir uns zuwenden. Die gleiche Urkraft, die den Lichtstrahl meilenweit über die Reichsgrenze schleudert, findet in dem häuslichen Heim vielseitige Verwendung. Da sind niedliche Kaffee- und Theemaschinen, die gleich auf dem Serviertisch elektrisch geheizt werden. In der Küche steht der vierlöcherige Kochherd, an dem nichts als vier Knipser, wie wir sie von der elektrischen Beleuchtung her kennen, zu sehen sind. Im Hintergrund steht ein großes, zylindrisches Gefäß, worin während der Nacht, wenn der Strom billig ist, für den folgenden Tag eine Menge Wasser vorgewärmt wird. Auf dem reinlichen Gestell sind keine rußigen Pfannen oder durchlöcherte Kasserolen zu sehen, sondern blitzblanke Töpfe, von denen manche die Heizquelle schon in sich tragen, sodaß man sie nur an den Kontaktstecker zu bringen braucht. Die Sparkocher und die Bügeleisen werden natürlich auch elektrisch geheizt. Wer eine ansehnliche Haushaltung zu versorgen hat, läßt sich die Schneid-, Hack-, Preß- und Mahlarbeit, wie sie eine wohlbestellte Küche mit sich bringt, durch den elektrischen Strom abnehmen. Daß man dabei nicht mit einer Petrollampe in die Tiefen der elektrischen Brat- und Backöfen leuchtet, versteht sich von selbst.

Im Badezimmer treffen wir allerlei Schönes und Praktisches an, wovon das meiste aber dem bürgerlichen Geldbeutel zu kostspielig sein wird. Der Toilettentisch der modernen Dame weist einen ansehnlichen Apparat auf, wovon der elektrische Haarbrenner, Haartrocknungs-Apparat, Toilettewasser-Wärmer das Bemerkenswerteste ist. Der Toilettentisch steht schon im Schlafzimmer. Vor dem Bett liegt zusammengeringelt eine bläuliche Schlange, der Leitungsdraht eines Pantoffelwärmers, dem sich der Bettwärmer würdig beigesellt. Wenn man von Alter und Krankheit absieht, liegen da die ausgesuchtesten Verweichlichungsinstrumente vor. Aus einem geöffneten Handkoffer guckt ein Reiseplätt-

eisen, das die Falten des Reisekleides jederzeit aus der Welt schaffen soll. Für kleine und größere Kinder, die sich vor dem Einschlafen im Finstern fürchten, steht eine regulierbare Lampe zur Verfügung, deren Licht bis zum zagen Schimmer eines Talgkerzchens gemindert werden kann. Das Eßzimmer ist die Zentrale verschiedener Ordonnanzleitungen: über dem Eßtisch die Küchenglocke, die Hängelampe, der Anschluß für die Theemaschine und den kreisenden Ventilator; unter dem Tisch der Einzelfußwärmer, der Heizteppich oder die Küchenklingel, die der Hausherr ungesehen mit dem Fuß betätigt. Aus dem Salon tönt das elektrische Phonola, während sich daneben auf der Chaise-longue das elektrisch geheizte Wärmekissen bläht. Im Schneiderzimmer ist noch die Nähmaschine, die kein müder Fuß zu treten braucht, zu sehen. Daß die elektrische Heizung immer noch recht teuer ist, braucht an dieser Stelle nicht wiederholt zu werden.

Etwas dürfte unsere Leser noch interessieren: die elektrische Waschküche, über deren Türschwelle man schreiben könnte: „Man ist gebeten, die Automaten nicht durch eigenmächtige Eingriffe zu stören!“ Bewunderung verdienen ja alle diese Mechanismen, wenn es sich im bürgerlichen Haushalt auch nicht rentieren wird, z. B. das nötige Waschwasser elektrisch zu erwärmen.

Damit haben wir unsern Rundgang beendigt. Vor einer ansehnlichen Reihe Ventilatoren defilierend, verlassen wir die Ausstellung, mit der Überzeugung, daß sich heutzutage für gutes Geld ein Komfort herzaubern läßt, vor dem die Phantasien der Tischlein-Deck-Dich-Fabulisten bald verblassen werden. -y.

Die Brombeere.

Von Anna Kündig.

(Nachdruck verboten.)

Wir stehen in der Reifezeit der Brombeere, die überall in unsern Wäldern heimisch ist, in neuerer Zeit aber auch viel in den Gärten gepflanzt wird. Es gibt zwei Sorten; der amerikanische Gartenbrombeerstrauch hat Blätter, die dem wilden Brombeerblatt ganz ähnlich sind. Eine andere Sorte hält die Mitte zwischen dem Himbeer- und Brombeerblatt. Diese Sorte ist etwas weniger winterhart, d. h. die jungen Triebe erfrieren leicht im Winter; die erstgenannte ist auch viel kräftiger im Wachstum. Die Beeren dieser beiden Sorten sind sehr groß, fleischig und saftig. Es empfiehlt sich auch deshalb, Brombeeren statt Himbeeren in den Gärten anzupflanzen, da erstere viel widerstandsfähiger gegen die Pilzkrankheiten sind. Die Brombeersträucher lieben einen gut gedüngten etwas steinigen Boden; sie werden im Herbst oder früh im Frühjahr gepflanzt, und an Stangen hochgezogen eventuell Bogen daraus geformt. Die Sträucher liefern erst im 3. Jahre reiche Ernte.

Die Brombeere kann auf verschiedene Art verwandt werden. Die großen schönen Gartenbrombeeren braucht man mit Vorliebe zum Rohessen, zu Marmeladen und zu Kompotten; die Waldbrombeere dagegen zur Bereitung von Gelee und Fruchtsaft. In diesem obstarmen Jahre wird man dieser Frucht mehr Beachtung schenken und sie während der Erntezeit als Ersatz für andere Früchte verwenden. Brombeeren liefern, richtig zubereitet, ein ausgezeichnetes Kompott. Die sauber verlesenen Beeren werden mit wenig Wasser und ziemlich viel Zucker aufs Feuer gestellt und recht weich gekocht. Nachdem man sie angerichtet, kocht man den Saft dicklich ein und gießt ihn über die Beeren, die man während dem Erkalten öfters umrührt, damit sie sich wieder mit dem Safte füllen können. Ganz erkaltet, kurz vor dem Auftragen auf den Tisch, kann man die Beeren über gebähte oder noch besser über gebackene Brotschnitten anrichten, was ausgezeichnet schmeckt. Hat man den Saft gerne etwas sämig, so gibt man ihm nachdem man die weichgekochten Beeren herausgehoben, ein Teiglein von etwas Maizena oder gewöhnlichem Mehl und etwas Milch bei und kocht den Saft damit noch gut durch.

Auf diese Weise läßt sich das Kompott bedeutend „strecken“. Auch als Zugabe zu Puddings und Kuchen lassen sich die Brombeeren gut verwenden. Besonders gut schmecken gekochte Brombeeren zu gesottenen Kartoffeln mit süßer Butter. Man kann auch die schöneren Brombeeren nur mit feinem Zucker vermischen und mit Rotwein beträufeln und eine Stunde stehen lassen bis der süße Saft in die Beeren gedrungen ist. Eine andere Zubereitungsart ist folgende: Man kocht die Brombeeren mit wenig Wasser und ziemlich viel Zucker weich, richtet sie an und vermischt sie erkaltet mit in Butter gerösteten Brosamen.

Auch zum Sterilisieren eignen sich die großen Gartenbrombeeren recht gut. Sie werden zu diesem Zwecke sauber verlesen, mit feinem Zucker vermischt in Gläser gefüllt und ohne Wasserzugabe 20 Minuten im Wasserbade gekocht. Oder man bereitet fertiges Brombeerkompott ohne Mehlzugabe, füllt dieses heiß in Gläser und kocht dies im Wasserbade noch 10 Minuten. So zubereitet sind die Konserven gebrauchsfertig, während die nach dem ersten Rezept bereiteten, vor dem Gebrauch noch gekocht werden müssen. Allerdings verlieren die Brombeeren durch das Kochen ihre schöne schwarze Farbe und werden etwas rötlich, doch tut dies dem Geschmack keinen Eintrag. Immerhin kann die schwarze Farbe durch sorgfältige Zubereitung erhalten werden.

Bei der Zubereitung von Brombeermarmelade ist hauptsächlich darauf zu achten, daß die Beeren in dem Safte nur so lange gekocht werden, bis sie weich sind. Durch allzu langes Kochen werden sie hart. Der Saft muß also allein zur Geleedicke eingekocht werden; zuletzt vermischt man die weichgekochten Beeren mit dem Saft, rührt sie noch einige Male gut um, damit sie sich mit diesem füllen und saftig werden.

Bei der Geleebereitung werden die Brombeeren zuerst mit wenig Wasser weichgekocht und der Saft noch heiß durch ein Tuch gedrückt oder durch die Maschine laufen gelassen. Am besten läßt man den Saft dann über Nacht stehen und kocht ihn am folgenden Tag mit gleichschwer Zucker zur Geleedicke ein, nicht zu dick, aber doch so, daß man ihn stürzen kann. Eingekochtes Brombeergelee kann auch als Dessert, als Zugabe zu Kuchen und Pudding verwandt werden, oder auch als Zwischengericht bei kleinern Nachtessen.

Haushalt.

Warum büßen die Lampenzylinder auf Gasflammen allmählich ihre Durchsichtigkeit ein? Weil die Gasflamme Dämpfe von Schwefelsäure enthält, die das Glas anätzen. Woher aber rührt die Schwefelsäure in der Flamme? In den Steinkohlen, aus denen das Gas bereitet wird, ist fast stets etwas Schwefeleisen vorhanden. Der Schwefel dieser Verbindung gelangt in das Gas und verunreinigt es. In den Gasfabriken trifft man zwar Vorkehrungen, um diese Verunreinigung zu verhindern oder zu beseitigen: die Steinkohlen, die besonders reich an Schwefeleisen sind, werden ausgelesen, und außerdem wird das Gas durch verschiedene Reinigungsvorrichtungen in der Fabrik möglichst von seinem Schwefelgehalte befreit. Aber ganz gelingt das nicht: Etwas Schwefel ist immer in der Flamme enthalten. Dieser verbrennt in der Flamme zu schwefliger Säure, und diese nimmt dann aus der Luft noch Sauerstoff und Wasserdampf auf und wird dadurch zu Schwefelsäure. So sind also in einer Gasflamme fast immer heiße Schwefelsäuredämpfe vorhanden, und diese haben die Eigenschaft, Glas anzuätzen. Das Glas wird an den angegriffenen Stellen „blind“, als wäre es angeschliffen.

Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Farbigen Wollflanell wasche man folgendermaßen: Marseillaner Seife wird in lauwarmem Wasser aufgelöst, dann der schmutzige Gegenstand hineingelegt und ruhig $^1/_2$ Stunde zum lösen des Schmutzes darin gelassen. Alsdann bewegt man den Stoff in dem Seifenwasser so lange hin und her, bis das Wasser gut schäumt, man hüte sich aber den Stoff zu reiben, da er verfilzen würde. Wenn man noch besonders widerstandsfähige Flecken entdeckt, so reibe man diese mit etwas Seife ein und wiederhole das Hin- und Herbewegen im Seifenbade. Alsdann wird der Stoff 4—5 mal in lauwarmem Wasser gespült, damit alle Seifenteile entfernt werden, zwischen den Händen ausgepreßt — nicht ausgerungen — und an luftigem Orte getrocknet.

Stockflecken in der Wäsche entfernt man auf leichte Art durch folgende Mischung: Zerstoßene Weizenstärke, Spiritus, Zitronensaft und grüne Seife (je ein Theelöffel voll) werden zu Salbe gerührt und auf die Flecken gestrichen. Man hängt die betr. Gegenstände dann an die Luft und wäscht sie nach 6—7 Stunden in lauwarmem Wasser aus. Im Notfall ist die Einreibung zu wiederholen.

Silberne Bestecke werden sehr blank, wenn man sie einige Minuten in kochend heiße Weinsteinlauge legt, dann mit recht weichem Leder abtrocknet und kräftig abreibt. Will man Silbergeschirr längere Zeit nicht benutzen und in der Zeit recht blank erhalten, wickelt man es am besten in Stanniolpapier ein. W.

Gummiringe von Flaschen und Einmachgläsern, die durch Gebrauch hart und rissig geworden sind, werden wieder elastisch, wenn man sie in Salmiakgeist legt (ein Teil Salmiak auf zwei Teile Wasser).

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Tomatensuppe mit Reis, Rindsbraten, *Rouladen aus Kohlblättern, *Caramelcreme.

Dienstag: Salatsuppe, †Schnitzelfleisch mit Ei, Spinat, †Zwetschgenauflauf mit Grieß.

Mittwoch: Grüne Suppe, Schweinskoteletten, †Lattich au gratin, Apfelmus.

Donnerstag: Gerstensuppe, Kalbsfüße mit Vinaigrette, †Käsebrei, *Pflaumenkompott.

Freitag: Erbssuppe, *Marinierter Hammelsrücken mit Tomaten, Kartoffelbällchen, Salat, *Aprikosentorte.

Samstag: Spinatsuppe, Kutteln, *Pilzeierkuchen, †Gelee mit verschiedenen Früchten.

Sonntag: *Tropfensuppe, *Fische in Muscheln, †Gebratenes Huhn, Reisauflauf, Randensalat, †Brombeerkuchen.

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.

Tropfensuppe. Zeit 40 Minuten. 40 Gr. Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel Milch, Salz, Backfett, 1 Liter Bouillon. Aus den angegebenen Zutaten (ohne Bouillon) bereitet man einen dickflüssigen Pfannkuchenteig. Backfett läßt man in der Backpfanne heiß werden. Dann läßt man den Teig durch einen großlochigen Schaumlöffel in das Fett tropfenweise einlaufen und schwimmend backen. Es darf nur wenig Teig auf einmal hineingegeben werden und der Schaumlöffel muß jedesmal wieder abgerieben werden, sonst gibt es Schwänzchen, während die Tropfen zu runden Kügelchen aufgehen sollen. In die Suppenschüssel legen und mit siedender Fleischbrühe begießen.

Fische in Muscheln. Zeit ½ Stunde. Resten von Fischen werden in kleine Stückchen geschnitten, in einer mit Milch abgelöschten weißen dicklichen Grundsauce leicht aufgekocht, in die Muscheln gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Butter belegt und im heißen Bratofen 10—15 Minuten gebacken.

Marinierter Hammelsrücken mit Tomaten. Zeit 1½—2 Stunden. 1 Kilo Hammelrücken, ½ Liter Wein, ¼ Liter Essig, ¼ Liter Wasser, Lorbeerblatt, 6 Wacholderbeeren, 2 Zwiebeln, 10—12 kleine Tomaten, 4 Nelken, 100 Gr. Fett, 100 Gr. Speckspeck, 2 Deziliter saurer Rahm, Salz. Die Flüssigkeiten werden mit den Zutaten zur Beize aufgekocht und über den wie üblich vorbereiteten Rücken gegossen. 2—4 Tage läßt man das Fleisch marinieren, spickt es nach dem Herausnehmen und bringt es in die Bratpfanne, begießt es mit dem rauchheiß gemachten Fett und brät es abgedeckt im heißen Bratofen unter öfterem Begießen nur im Fett, ohne weitere flüssige Zutaten; ½ Stunde vor dem Anrichten gießt man das Fett ab, gibt 10—12 kleinere feste Tomaten dazu und läßt sie mit dem Braten gar werden, indem man jetzt etwas kochendes Wasser und den Rahm löffelweise dazu gibt. Der Braten wird herausgenommen, mit den Tomaten garniert und die Sauce durchgeseiht und extra serviert. Statt Rahm kann auch Milch verwendet werden.

Keule oder Laffe können ebenso mit oder ohne Tomaten zubereitet werden.

Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern. Zeit 2 Stunden. 2 Kohl- oder Kabisköpfe, ½ Kilo gehacktes Schweinefleisch und ¼ Kilo gehacktes Rindfleisch, 2 altbackene Brötchen, 2 Löffel sauren Rahm oder Milch, 100 Gr. Speck, Zwiebel, Würze. Die Kohlblätter werden abgelöst und die schönsten und größten in siedendem Salzwasser 10 Minuten, d. h. so lange gekocht, bis sie biegsam werden, ohne ganz weich zu sein. Inzwischen werden die Brötchen in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, mit dem Rahm, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter das Hackfleisch gemengt und gut damit geknetet. Man kann auch Fleischresten auf diese Weise sehr gut verwenden, nur soll dann noch etwas aufgelöster Fleischextrakt dazu kommen. Nun breitet man die Kohlblätter so aus, daß der innere Teil nach oben liegt, bringt von der Farce je nach der Größe des Blattes ein kleines Würstchen hinein und macht ein nettes Päckchen davon. Dann legt man den eisernen Schmortopf mit Speck aus, schneidet die Zwiebel fein darauf und legt die Kohlpaketchen fest nebeneinander darauf und dünstet das

Ganze zugedeckt auf schwachem Feuer unter Hinzufügen von etwas saurer Milch oder Rahm oder auch Fleischbrühe. Die Rouladen dürfen nicht braun werden, sondern nur ganz leicht anbraten und dürfen keine Sauce mehr haben.

Von Spinatblättern macht man die gleichen Rouladen, nur brauchen die Spinatblätter bloß 4—5 Minuten bis sie biegsam genug sind.

Aus „Gritli in der Küche".

Pilzeierkuchen. Bereitungszeit 10 Minuten. Zutaten: 5 Eier, 1 Liter frische Pilze, Salz und eine Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt. Etwas Butter oder kleingeschnittene Speckwürfel läßt man zergehen und gibt dann die schnell gewaschenen und ein- bis dreimal durchgeschnittenen Pilze mit dem nötigen Salz (zirka 1/2 Eßlöffel voll) hinein. Während die Pilze dünsten, schlägt man die Eier mit einem Löffel voll geriebenem Weißbrot und einer Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt. In diesen Eierteig mischt man die gedünsteten Pilze, und backt ihn in der Pfanne auf beiden Seiten.

Pflaumenkompott. Zeit 3/4 Stunden. 1 Kilo Pflaumen, 250 Gr. Zucker, 1/2 geriebene Zitronenschale, 1 Dezil. Milch, 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl. Man entsteint die Früchte, wäscht sie rasch in kaltem Wasser und läßt abtropfen. Der Zucker wird in ganz wenig Wasser geläutert, die Früchte eingelegt; wenn sie zu platzen beginnen, die Zitronenschale beigefügt und das Ganze 10 Minuten gedämpft. Das Kompott kann nach Belieben mit Kartoffelmehl, in der Milch aufgelöst, gebunden werden oder man fügt in Butter geröstete Brotwürfel oder Semmelscheibchen vor dem Auftragen zu. Aus „Gritli in der Küche".

Kalte Platte. Auf eine flache Schüssel richtet man hübsch geordnet folgende Vorspeisen an: Sardellen oder Sardinen, erstere werden gewaschen, geputzt, der Länge nach geteilt und vom Rückgrat befreit; ferner hartgekochte, verwiegte Eier (Eiweiß und Eigelb jedes für sich), Cornichons, Kapern, rohen oder gekochten Schinken, Zunge, kaltes Roastbeef, Bündnerfleisch, geräucherten Lachs und Kaviar. Dazu serviert man gebackene und ungebackene, mit Butter bestrichene Brotschnitten.

Caramelcreme. Für 3 Personen. 3 Eßlöffel Zucker, 1/3 Liter Milch, 3 Eigelb, 1 kleiner Theelöffel Maizena. Man röstet den Zucker schön braun d. h. zu Schaum, löscht mit der Milch ab, gibt das angerührte Maizena und die Eigelb zu und sprudelt die Creme auf dem Feuer, bis sie dick wird. Nach Belieben kann man nach dem Erkalten geschwungenen Rahm darunter mischen oder die Creme mit Schneeballen garnieren. Zubereitungszeit: 20 Minuten.

Aprikosentorte. 1 Portion Zuckerteig, 1 Kilo Aprikosen, 125 Gr. Zucker, 1 Glas Wasser, 50 Gr. Mandeln. Die Tortenform wird mit ausgewalltem Zuckerteig ausgelegt und dieser gebacken. Die Aprikosen werden entsteint, in 8 Teile geschnitten, diese in einer Zuckerlösung weichgekocht und erkaltet hübsch auf den gebackenen Boden der Torte gelegt, den man zuvor mit den geriebenen Mandeln bestreut hat. Den dick eingekochten Saft gießt man zuletzt über die Torte.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Eingemachte Früchte.

Pflaumen-Marmelade mit Birnen. (Schwäbisches Gesälz). 2 Kilo entsteinte, reife Pflaumen, 1 Kilo saftige Birnen und 1/2 Kilo Zucker werden zu einer steifen Marmelade gekocht.

Melonen in Apfelmost. Man putzt eine reife Netzmelone und legt die Streifen mit Zitronenschale, Zimt und Gewürznelken in eine Porzellanschüssel. Man kocht dann Zucker so schwer wie die Melone in soviel Most, daß die Melone davon bedeckt werden kann und gießt ihn über die Frucht. Andern Tags wird der Saft aufgekocht und erkaltet wieder übergegossen. Die Prozedur wird zweimal wiederholt. Sollte die Melone noch hart sein, kann sie einmal mit der Flüssigkeit aufgekocht werden.

Gurken in Essig. Nicht zu große, grüne Gurken werden gewaschen, gebürstet und abgetrocknet (Flecken und Wunden dürfen sie nicht haben. Sie werden dann mit Weinblättern und viel Dill, Estragon und ganzen Zwiebeln in tadellose Steintöpfe geschichtet, die nur für diesen Zweck gebraucht werden. Obenauf kommt eine dicke Lage Weinblätter. Nun kocht man je nach Größe der Töpfe auf 4 Liter Wasser 100 Gr. Salz, 1 Liter guten Essig und tut einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Gewürzkörner dazu, läßt diese Brühe erkalten und gießt sie über die Gurken. Nach einigen Tagen muß die Brühe abgegossen, noch einmal gekocht und heiß über die Gurken gegossen werden. Nach dem Erkalten wird ein Tellerchen, mit einem kleinen Stein beschwert, auf die Gurken gelegt und der Topf zugebunden. Nach 8—10 Wochen werden die Gurken schmackhaft sein. Will man solche verwenden, so entfernt man die Blätterdecke nicht, sondern holt die Gurken vorsichtig darunter hervor.

Pröpper, „Das Einmachen der Früchte".

Preißelbeeren. 1 Kilo Beeren, 4 Dezil. Rotwein, 400 Gr. Zucker. Zu Preißelbeeren nimmt man lieber Wein als Essig, da die Früchte herb sind. Man kocht den Wein mit dem Zucker auf und gießt ihn noch etwas warm an die gewaschenen und abgetropften Beeren, wiederholt einmal das Aufkochen des Saftes und kocht zuletzt die Beeren nochmals kurz darin auf. Aus „Gritli in der Küche".

Gesundheitspflege.

Sehr lästig wirken kleine **Fremdkörper im Auge.** Sitzen sie in der Hornhaut, muß sie der Arzt herausnehmen, ist aber ein Stäubchen oder ein kleines Insekt, wie es oft geschieht, in den Bindehautsack gekommen, so wird von einer andern Person das untere Lid abgezogen und das Stäubchen mit einem Zipfel des Taschentuchs entfernt. Recht häufig befindet sich der lästige Gegenstand aber unter dem oberen Augenlid, und man muß dies herumdrehen, um ihn sehen und fassen zu können. Zu diesem Zweck läßt man den Betroffenen nach unten sehen, faßt mit dem rechten Zeigefinger und Daumen die Wimperhaare des oberen Lides, legt die Kuppe des linken Zeigefingers oder einen Bleistift als Stütze auf die äußere Seite des oberen Lides und dreht um diesen herum das Lid nach oben und außen. Jetzt kann man die Bindehaut übersehen und den Fremdkörper herausnehmen. In keinem Fall darf das Auge durch häufiges Reiben gereizt werden.

Krankenpflege.

Die Tollkirschenvergiftung wird am häufigsten dadurch veranlaßt, daß die Beeren dieser Pflanze irrtümlich für genießbare Kirschen gehalten und gegessen werden. Der eigentliche wirksame Bestandteil, das Gift, ist das Atropin, ein in der Augenheilkunde vielfach gebrauchtes Mittel. Nach dem Einnehmen von 5 Milligramm dieses Giftes zeigen sich schon nach 5—10 Minuten folgende Erscheinungen: Trockenheit in der Mund- und Rachenhöhle, Schluckbeschwerden. Das Gesicht zeigt sich aufgetrieben, auffallend rot, der Puls verlangsamt, später beschleunigt, die Pupillen stark erweitert — wichtiges Kennzeichen —, die Augäpfel hervorgetrieben, glotzend. Daneben bestehen: Trockenheit der Haut, Mattigkeit und Abgeschlagenheit, Kältegefühl längs der Wirbelsäule, Schwindel, Brechneigung, Kopfschmerz. Alsbald treten auch die Zeichen großer Aufregung ein, namentlich Delirien; die Kranken sind sehr unruhig, schwatzen fortwährend, verfallen bisweilen auch in Raserei und Tobsucht. Im höchsten Grade der Vergiftung kommt es zu Ohnmachten und Lähmungen, und binnen wenigen Stunden erfolgt der Tod, falls nicht sofort ärztliche Hilfe zur Stelle war. In letzterem Falle gehen die Erscheinungen der Tollkirschenvergiftung langsam zurück; doch bleiben selbst im Genesungsfalle noch wochenlang Sehstörungen zurück.

Dr. Schulz empfiehlt zur Behandlung die Anwendung eines Brechmittels oder eines rasch wirkenden Abführmittels, wie Rizinusöl. Bis zur Ankunft des Arztes, welcher die entsprechenden Gegengifte verordnet, bedecke man den Kopf des Kranken mit kalten Umschlägen oder begieße den Kopf mit kaltem Wasser. Bei eintretendem Kräfteverfall gebe man ein Essigklystier und reiche einen Schluck kräftigen Wein.

Kinderpflege und -Erziehung.

Verdauungsstörungen, das kann nicht laut genug gesagt werden, kommen fast ausnahmslos bei künstlich ernährten Kindern vor, insbesondere in ihren schweren, zum Tode führenden Formen. Unter hundert an Brechdurchfall gestorbenen findet man kaum fünf Brustkinder, d. h. von der Mutter gestillte Säuglinge. Ja, die Art der Ernährung ist für den Säugling noch bedeutungsvoller als die soziale Lage seiner Eltern. Denn das Proletarierkind, dem seine Mutter die Brust reicht, hat durchschnittlich doch noch bessere Lebensaussichten als das Kind wohlhabender Eltern, das mit der Flasche ernährt wird. Die Ernährung an der Brust nennen wir die natürliche, diejenige mit Kuhmilch oder andern Ersatzmitteln die künstliche oder schlagender die unnatürliche Ernährung. Sie ist es, welche die hohen Sterbeziffern bedingt. Das zeigt sich überall, wo man danach geforscht hat und spiegelt sich in der Sterblichkeit ganzer Länder wieder. So haben z. B. Schweden und Norwegen, wo das Selbststillen der Mütter viel verbreiteter ist als in den meisten andern Ländern Europas, auch stets eine geringere Säuglingssterblichkeit gehabt als diese. Ein französischer Arzt hat treffend hervorgehoben, daß die Milchflasche mehr Kinder getötet hat als Pulver und Blei Erwachsene. (Le biberon a tué plus d'enfants que la poudre de canon n'a tué d'adultes.)

Die Erfahrung lehrt nun, daß die Gefahr der künstlichen Ernährung nicht immer gleich groß ist. Ein Mißerfolg ist zunächst um so eher zu befürchten, je jünger das Kind ist. Mit jeder Woche Ernährung an der Brust steigen die Aussichten des Kindes, und wenn es einmal einige Monate alt ist, dann wird ein Versuch mit der Flasche wohl kein Wagnis mehr sein. Nur darf das Abstillen nicht im Hochsommer vorgenommen werden, in welchem die künstliche Ernährung am häufigsten fehlschlägt. Auf die heiße Zeit fällt nämlich überall die größte Zahl der Sterbefälle an Magenkatarrh. Die Milchverderbnis und der ungünstige Einfluß der Sommerhitze auf den Säuglingsorganismus werden dafür verantwortlich gemacht.

Aus „Gesundheitspflege des Kindes“
von Dr. J. Bernheim-Karrer.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Hortensien läßt man, so lange es die Witterung erlaubt, im Freien, weil dann die Triebe besser verholzen, was auf die Blühwilligkeit im kommenden Jahre von großem Einfluß ist. Die Blätter fallen bei vollständiger Reife des Holzes ab; das ist das sicherste und untrüglichste Zeichen für diese. Es ist deshalb ein großer Irrtum, zu glauben, die Hortensie müsse ihre Blätter im Winter behalten, denn sie gehört nicht zu den immergrünen Pflanzen, wie Rhododendron, Azalie, Kamelie, sondern zu den laubabwerfenden. Notwendig wird für die Überwinterung ein trockener, frostfreier Keller, weil sonst die Triebspitzen und damit die Blütenknospen abfallen. Man hat auch beim Herausnehmen der im Freiland stehenden Pflanzen zu beachten, daß die Triebspitzen nicht abgebrochen werden.

Efeu an Mauern und Hauswänden. Die irrige Ansicht, daß Efeupflanzen, wenn sie an einer Mauer emporranken, dieselbe feucht machen, ist vielfach verbreitet. Aber gerade das Gegenteil ist der Fall. Selbst nach starkem Regen zeigt sich eine mit Efeu berankte Wand völlig trocken; die Oberfläche der Blätter hat sämtliche Feuchtigkeit angezogen und von der Mauer ferngehalten. Auch die Schößlinge und Ranken der Pflanzen, welche sich an der Mauer anklammern, saugen alle etwa vorhandene Feuchtigkeit auf, da sie diese zu ihrem Gedeihen benötigen.

Tierzucht.

Auch für die Kaninchen ist die Wohnungsfrage aktuell. Wenn die Behörden einmal eine Besichtigung der Kaninchenställe vornehmen ließen, so würden sie auf schlimme Übelstände stoßen. Oft muß irgend eine Kiste mit ungenügendem Platz und unzureichendem Luftraum als Stall dienen. Eine Klappe für Grasfutter ist nicht vorhanden, auch keine Einrichtung, daß vom Kistenboden das Wasser ablaufen könnte. Das Futter wird dem Tiere einfach in die Kiste geworfen, wo es mit dem Dünger zusammenkommt, so daß bald kein trockenes, sauberes Plätzchen im Kaninchenstalle übrig ist. Kein Wunder, wenn die Tiere krank werden und sterben. Häufig fehlt es an Stroh, Gras, Heu und Wasser, und die Tiere werden nur mit Abfällen aus der Küche gefüttert, die aber oft sauer sind, oder man gibt ihnen aus Unwissenheit oder Nachlässigkeit Futter, das ihnen zuwider ist. Wir meinen, daß niemand sich Tiere halten sollte, der ihre Lebensgewohnheiten nicht kennt oder der sie nicht zu erhalten vermag.

Tierschutz-Korresp.

Frage-Ecke.

Antworten.

72. **Zimmerbegonien** verlangen keinen zu hellen Standort, aber warme, feuchte Luft. Beim Begießen gieße man nicht auf die Blätter. Vielleicht haben Sie die Pflanzen, deren Blüten abfallen, zu trocken gehalten?

Blumenfreundin.

73. Ja, geistig arbeitende, daher viel in sitzender Stellung lebende Menschen brauchen besondere **Nahrung**, vor allem viel Abwechslung. Hie und da ein neues Gericht und anders zubereitet und möglichst viel Obst und Gemüse, da bei solchen Leuten auch die Verdauung oft träge ist. Alpenrösli.

74. Hier in Graubünden kann man sehr billig **Holunder** bekommen, den man als Gelee einkochen kann und der sehr gesund ist. Man kann Holunder auch dörren und dann im Winter zu Mus kochen. Von den Birnen kocht man auch vorzüglichen Saft; sie sind gewöhnlich billig zu haben. Sie können auch süßen Most kaufen und dann mit etwas Zucker einkochen. Eine Adresse für Holunder kann ich Ihnen geben. Alpenrösli.

Fragen.

75. Wie entfernt man am sichersten den Geruch aus **Zigarrenkistchen**, damit sie für jeden Zweck nutzbar gemacht werden können? Herzlichen Dank! Edelweiß.

76. Wie lassen sich **lackierte Körbe** am besten reinigen, so daß sie nicht unansehnlich werden? J.

77. Gibt es ein Mittel, um **Holzwürmer** aus Möbeln zu vertreiben, resp. zu verhüten, daß diese Tierchen weiteren Schaden anrichten? Besten Dank zum voraus. Lisbeth.

78. Kann man eine **Keller-Einrichtung** für einfache Verhältnisse selbst machen? Ich hörte einst, Eierkisten lassen sich gut hiezu verwenden. Wer gibt Anleitung?

Junge Hausfrau.

79. Wie kann man ein Dachzimmer als **Fremdenzimmer** hübsch einrichten ohne große Auslagen? Ein Bett ist da und ein paar Stühle, auch allerlei Resten von buntem Stoff, aber alles andere müßte ich selbst herrichten mit möglichst wenig Kosten.

Hausmütterchen.

Für 7.25 Franken

versenden franko gegen Nachnahme **brutto** 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toiletten-Seifen).

Bergmann & Co.,
Bahnhofstrasse 51, Zürich.