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

Band: 21 (1914)

Heft: 3

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.

No. 3. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 31. Januar 1914.

Das größte Haus wird eng,
Das kleinste Haus ist weit,
Herrscht dort nur ein Gedräng,
Und hier Zufriedenheit.

F. Rückert.

Nur ein Stündchen.

(Nachdruck verboten.)

Ein Stündchen jeden Tag für die Hausfrau, für die Mutter! Ein Stündchen, in dem sie sich ausruhen, zu sich selbst kommen, sich erholen kann! „Das ist ja rein unmöglich," wird mir die geplagte Frau X. antworten. „Ich, mit meiner Kinderschar, ohne Mädchen, nur mit einer Spettfrau!" Und doch läßt es sich bewerkstelligen, bei einigem Nachdenken. In erster Linie gehört ein nicht zu spätes zu Bett gehen und ein frühes Aufstehen dazu. „Aber, ehe ich mich am Tage ausruhe, bleibe ich lieber früh morgens länger im Bett, da habe ich auch Erholung," entgegnet mir eine andere Frau. Das Liegenbleiben am Morgen stärkt und erfrischt aber nicht in dem Maße, wie es eine Pause in der Arbeit tut. Dieses Erholungsstündchen muß jede Frau im eigenen und im Interesse der Familie für sich haben. Wo der Haushalt große Anforderungen an uns stellt, versuche man einmal nach der Uhr zu arbeiten, d. h. sich vorher zu überlegen, wieviel Zeit zu diesen und jenen Verrichtungen nötig ist. Da läßt sich dann die Ruhepause einschieben, entweder vor oder nach dem Essen. Vorher ist sie wertvoller; da kann die Mutter, die kleine Kinder großzuziehen hat, sie mit dem Vormittagsschlaf jener zusammen halten, und die andere, deren Sprößlinge in der Schule sind, das Alleinsein benutzen. Denn das gehört vor allem zur Erholung: Alleinsein! Entweder auf dem Spaziergange, der Ruhe und Erfrischung geben soll, oder in der Fenster- oder Ofenecke; wers nötig hat, lege sich auf die Chaiselongue und schließe eine halbe Stunde die Augen. Ungestörtsein ist der Hauptfaktor, der bei einer richtigen Erholung zu berücksichtigen ist.

„Die Frauen tun das Meiste durch Einbildungskraft und Temperament," hat der große Frauenkenner Goethe gesagt. Und so bildet sich auch leicht manch eine ein, das Stündchen nicht erübrigen zu können. Zum plaudern mit einer „guten

Freundin" langt aber die Zeit. Und was dabei im allgemeinen herauskommt, lohnt den Zeitverlust oft kaum. Wenn aber wirklich lieber Besuch sich einstellt, ist es ein Ausnahmetag, der darf vorkommen, denn die Unterhaltung mit Menschen, die etwas zu geben haben, regt an, löst Gedanken aus; solche Stunden sind oft eine köstliche Erfrischung. Doch nicht Wissen und Gelehrsamkeit gehören dazu, um Anregung zu geben. Auch von dem einfachsten Menschen mit gesunder Natürlichkeit können sie ausgehen.

Wenn die Hausfrau sich einmal an „ihr Stündchen" gewöhnt hat, dann gibt sie es nie wieder her. Frau Rat Goethe ließ sichs nie nehmen und selbst ihr großer Sohn respektierte es. Darum versäumt das „Stündchen" nicht, es wird der ganzen Familie zu gut kommen. J. Zunk.

Ueber die Salizylsäure und ihre Verwendbarkeit in der Küche.

In ihrer empfehlenswerten Schrift „Was muß jedes junge Mädchen, insbesondere jede junge Frau von der Haushaltungskunde wissen", kommt Luise Oesterwitz auch auf die Salizylsäure zu sprechen. Da deren vielseitige Verwendbarkeit als Konservierungsmittel nicht allgemein bekannt sein wird, lassen wir ihre Ausführungen an dieser Stelle folgen.

„Die reine Salizylsäure, deren Anwendung hier empfohlen werden soll, stellt ein weißes, lockeres, geruchloses Pulver dar; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und nach vielen gemachten Erfahrungen ohne jeden nachteiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken, und Fäulnis, unzeitige Gärung, Schimmelbildung — die schlimmsten Feinde unserer Speisekammern — entweder zeitweise unschädlich zu machen oder deren Entstehung überhaupt zu verhindern. Man bekommt die Salyzilsäure in jeder Apotheke (1 Gr. etwa 10 Cts.) und macht sich aus ihr für den Küchengebrauch zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Die wässerige Auflösung bereitet man, indem man 3 Gr. Salizylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese mit lauwarmem Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen und wenn beim Erkalten sich ein wenig weißes Pulver wieder niederschlagen sollte, kann dies durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser leicht wieder in Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 Gr. Salizylsäure mit einem halben Liter reinen Weingeist, worin sie sich leicht auflöst.

Um Fleisch, welches nicht mehr ganz frisch ist, wieder geruch- und beigeschmacklos zu machen, legt man es, nach Bedürfnis, bis etwa eine halbe Stunde in die lauwarme, wässerige Auflösung, wäscht es gründlich zuerst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser ab, und jeder fremde Geschmack wird entfernt sein. Natürlich muß aber die Salizylsäure-Auflösung überall an das Fleisch gelangen können.

Will man ein Stück Fleisch längere Zeit aufbewahren, so ist es nützlich, dasselbe durch viertelstündiges Einlegen in die wässerige Auflösung hierzu vorzubereiten.

Um frisch gekochtes Kompott viele Wochen lang aufbewahren zu können, füllt man es gleich nach dem Erkalten in ein geeignetes Gefäß (Topf oder Glas) und breitet über den Inhalt ein vorher passend geschnittenes Stück Filtrier- oder Fließpapier, das man in die weingeistige Auflösung der Salizylsäure getaucht, derartig aus, daß das Papier überall den Rand des Gefäßes ordentlich berührt. Gießt man dann auf das Papier noch je nach dem Umfange des Gefäßes einige Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung und bindet ein ordentlich naß gemachtes doppeltes Stück Pergamentpapier mittels eines dünnen Bindfadens fest über das Gefäß, so wird sich der Inhalt an jedem beliebigen Orte lange Zeit unverdorben aufbewahren lassen.

In gleicher Weise legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein ge-

eignetes Stück Fließpapier, das man mit der weingeistigen Auflösung getränkt hat, und der Inhalt wird sich vortrefflich halten.

Fruchtsäfte mit Zucker eingekocht und auf 1 Kilo etwa ½ Gr. Salizylsäure zugesetzt, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt.

Um frische Erdbeeren für eine Bowle bis zum Winter bewahren zu können, füllt man dieselben, nachdem sie gewaschen und abgelaufen, in ein geeignetes Gefäß, gießt soviel guten Wein auf, daß sie bedeckt sind und das Gefäß möglichst angefüllt wird, und setzt dann auf 1 Liter Inhalt 3—4 Eßlöffel voll von der weingeistigen Auflösung hinzu. Mit nassem, doppeltem Pergamentpapier fest verbunden, kann man den Inhalt lange Zeit unverdorben konservieren.

Wein in angebrochenen Flaschen hält sich sehr lange, ohne zu schimmeln, wenn auf eine halbe Flasche etwa ein Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung zugesetzt wird.

Um Cervelat- oder andere Wurst im Sommer vor dem Austrocknen zu bewahren und das Beschlagen mit Schimmel zu hindern, befeuchtet man die Außenseite gründlich mittels eines Bäuschchens Wolle mit der weingeistigen Auflösung und hängt die Würste freischwebend in den Keller.

Um zu verhüten, daß die Korke auf den Weinflaschen schimmlig und stockig werden und dem Wein den unangenehmen Geschmack „nach dem Korke" mitteilen, gibt man in das Wasser, in welchem man die Korke brühen will, auf 1 Liter ca. 1½ Gr. Salizylsäure und benutzt die Korke dann, ohne sie nochmals abzuspülen.

Die nutzbringende Anwendung der Salizylsäure ist mit den wenigen vorstehenden Mitteilungen noch lange nicht erschöpft. Die Entdeckung der nützlichen Wirkung ist aber noch so neu, daß nach vielen Seiten noch fernere Versuche angestellt werden müssen, um für diese den ersten Anhalt und eine Anregung zu geben."

Die Erhaltung des Kochgeschirrs.

(Nachdruck verboten.)

Wie zur mustergültigen Ausübung eines jeden Handwerks tadelloses, das heißt gutes, unbeschädigtes und sauberes Werkzeug gehört, so ist auch für die Tätigkeit der Köchin, der Speisenbereiterin, wenn sie ihr Amt vollkommen ausfüllen soll, in gutem Zustande erhaltenes Kochgerät Bedingung. Sauberkeit muß daher das Grundprinzip bei der Behandlung der Kochtöpfe sein, denn nur durch tadellose Reinhaltung können sie möglichst lange gebrauchsfähig erhalten werden. Ganz abgesehen davon, daß Speisen, die in unsauberem Kochgeschirr bereitet werden, höchst gesundheitsschädlich und zur warmen Jahreszeit geradezu gefährlich sein können. Darum und um der Haltbarkeit der Geräte willen, sei Sauberkeit im Küchenreich an der Tagesordnung.

Am bequemsten und leichtesten lassen sich Ton- und Porzellangeschirre reinigen, doch erfordern sie eine sehr achtsame Behandlung bei ihrer Verwendung zum Kochen. Sie dürfen keinesfalls mit der offenen Herd- oder Gasflamme in Berührung gebracht werden, da sie sonst leicht springen. Aber zum Kochen von Milch und zur Herstellung aller Mehlspeisen, Aufläufe und Obstkompotte, die auf der gedeckten Platte oder im Ofen gar werden, sind sie vorzüglich verwendbar. Man reinigt sie mit heißem Sodawasser und entfernt „angesetzte" Ränder durch Abreiben mit feinem Sand, der mit Spiritus angefeuchtet wird.

Bequem zu reinigen ist auch Aluminiumgeschirr, das nur mit leichtem Seifenwasser, Schlemmkreide oder feinem Sand aus- und abgerieben wird. Säuren dürfen nicht dabei verwandt werden, da sie das Metall angreifen und statt des erwünschten Glanzes alle Regenbogenfarben auf der Oberfläche des Aluminiums hervorrufen würden. Beim Einkauf von Aluminiumgeschirr sollte man nicht zu leichte, billige Ware wählen, da diese sehr dünnwandig ist und schnell verdirbt. Soda und andere Alkalien dürfen dafür nicht

zur Reinigung verwandt werden, wohl aber lassen sich Ränder und Ansätze mit Spiritus und Sand beseitigen. Will man dieses Geschirr recht blank haben, so putze man es bisweilen — aber nicht zu oft, da es sonst verdirbt — mit Wiener Kalk und Stearinöl. Das Aluminiumgeschirr muß besonders sauber gehalten werden, da Speisen, die in unsauberen Metalltöpfen gekocht werden, sehr gesundheitsschädigend wirken!

Das schöne, elegante aber teure, doch dafür sehr haltbare Nickelgeschirr wird nur mit reinem Wasser gespült und falls sich Flecken darauf zeigen, mit Schlemmkreide, die mit verdünntem Spiritus angefeuchtet ist, nachgeputzt. Dieses Geschirr muß stets mit einem sauberen Tuch trocken gerieben werden, damit es nicht blind und unansehnlich wird.

Blechgeschirr wird nur mit feinem Sand und Zeitungspapier blank gerieben. Für Messinggeschirr eignet sich Essig mit Kochsalz vermischt zum ausreiben.

Kupferkochgeräte müssen außerordentlich sorgfältig mit Essig und Salz gescheuert, mit heißem Wasser nachgespült und ganz trocken gerieben werden, damit sich kein Grünspan ansetze, der äußerst gefährlich ist.

Eine aufmerksame Behandlung erfordert selbst das allbeliebte Emailgeschirr. Man kaufe vor allem keine billige Ramschware, die Defekte aufweist, welche die Haltbarkeit der Geräte stark beeinträchtigen. Jeder Emailtopf, der neu in Gebrauch genommen wird, muß zuerst mit kaltem Sodawasser aufs Feuer gebracht werden. Hat das Wasser darin gekocht, so lasse man es im Topf erkalten und spüle ihn dann gut aus. Bei diesem Verfahren wird das Ausbrechen des Emails vermieden. Auch darf niemals kaltes Wasser in einen heißen Topf gegossen werden, um ihn auszuspülen, da er sonst Risse erhält und leicht springt. Man spüle aber jeden Topf mit kaltem Wasser aus, bevor man ihn mit irgend einer andern Flüssigkeit aufs Feuer bringt. Bei der ersten Benutzung siede man Kartoffeln darin, wodurch die Haltbarkeit erhöht werden soll. Email reinigt sich am besten mit Seifenwasser, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt ist. Mit klarem Wasser muß alsdann nachgespült werden. Ist etwas darin angebrannt, so koche man den Emailtopf mit Sodawasser aus, das man kalt ansetzt und nach dem Kochen darin erkalten läßt. Ist der Topf aber nur angelaufen oder weist er einen Rand auf, so genügt ein Auskochen mit Salz oder auch ein Abreiben mit Essig, Wasser und Salz.

Das Ansetzen von Kesselstein im Wasserkessel verhütet man durch tägliches Reinigen und öfteres Auskochen mit Essigsäure.

Gutes Kochgeschirr, peinlich sauber gehalten und sorgsam behandelt, wird sich im Gebrauch als billig, weil beinahe unverwüstlich erweisen. M. Doering.

Haushalt.

Ein einfaches Mittel, um die durch ein nicht frisches Ei unschmackhaft gemachten **Speisen** zu retten, ist eine Messerspitze Alaun, die man unter die zerquirlten Eier oder den Kuchenteig rührt. Der Erfolg ist gut; selbst der Schnee der Eier wird tadellos.

Sardellen und Heringe, die man für Kranke oder für Besuch rasch braucht, entsalzt man schnell, wenn man sie kurze Zeit in Milch anstatt in Wasser legt.

Flaschen, die fettige oder stark riechende Flüssigkeiten enthalten haben, reinigt man am gründlichsten, indem man sie mit Sägespänen und wenig Wasser füllt und tüchtig durchschüttelt.

Bilder und Spiegel, die an feuchten Wänden hängen, bekommen leicht Stockflecke. Man verhindert dies, indem man an der Rückseite des Rahmens an allen vier Ecken kleine Korkscheiben befestigt. Dadurch bildet sich zwischen Wand und Bild ein leerer Raum, der verhindert, daß die Feuchtigkeit eindringen kann. F.

Celluloid kittet man mit Essigsäure. Man taucht die Bruchstücke eine Weile in die Säure, bindet das Bruchstück an den betreffenden Gegenstand fest, daß die Teile genau zusammen passen und läßt sie trocknen. Man löst den Faden erst nach einigen Tagen ab.

Elfenbein zu bleichen. Gelb gewordene Elfenbeinsachen bestreicht man mit Terpentin oder Zitronensaft und legt sie in die recht heiß scheinende Sonne.

Küche.

Kochrezepte.

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

Zwiebelsuppe. Für 3 Personen. 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, 1 Liter Wasser, 1/2 Eßlöffel Salz, 3 Eßlöffel Fideli. Die länglich feingeschnittenen Zwiebeln werden in Butter schön gelb geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, gesalzen, einigemal aufgekocht und durchpassiert, nun gibt man Fideli oder Eiergerste bei und kocht diese in der Suppe weich. Man kann etwas Suppenwürze beigeben. Zubereitungszeit 1/2 Stunde.

Gebackener Merlan. Zum Backen von Meerfischen eignet sich am besten feines Öl oder gut ausgekochtes Rinderfett. Man schneidet den Fisch in kleinere Stücke, salzt sie und backt sie schwimmend in heißem Öl oder Fett schön gelb. Man kann sie auch auf dem Roste backen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Rindfleisch-Roulade. Vom Stotzen oder Schwanzstück wird eine große, handdicke Scheibe abgeschnitten, die etwa 1 2 Kilo schwer sein sollte. Diese wird nun sorgfältig mürbe geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und mit einem Haschee von Zwiebeln, Petersilie, Speck und Eiern bestrichen. Dann wird sie aufgerollt, mit Bindfaden umwunden und auf Speckscheiben in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig heißes Wasser dazu gegossen und im heißen Ofen weich und gelb gebraten. Diese Roulade kann so mit Sauce zu Tisch gebracht oder zwischen zwei Brettchen gepreßt und dann kalt serviert werden.

Aus „Bürgerliche Küche"
von Frau Wyder-Ineichen.

Kalbsfuß-Salat. Der in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz weichgekochte Fuß wird ausgebeint, das Fleisch in dünne Scheibchen oder Würfel zerschnitten und mit feinem Öl, Salz, gehackten Chalotten, Essig und Pfeffer sehr gut vermischt; auch eine mit etwas Senf bereitete Salat-Sauce paßt gut dazu.

Gedämpfter Sellerie. 1 1/2 Kilo Sellerieknollen, 2 Deziliter Wasser, Salz, 50 Gr. Fett, 2 Deziliter Rahm. Die geputzten Knollen werden am Lochreibeisen fein gerieben oder mit dem Messer ganz fein geschnitten. Dann gibt man sie mit Salz ins heiße Fett, gießt das Wasser zu und dämpft sie unter öfterem Schütteln 1/4 Stunde. Beim Anrichten mischt man den Rahm darunter. Petersilienknollen sind wie Sellerie verwendbar.

Erbsenpfluten. Für 6 Personen. 500 Gr. gelbe oder grüne Dörrerbsen, 1 Kilo Kartoffeln, 100 Gr. Mehl, 1 1/2 Liter Wasser, Salz, 100 Gr. Fett, 50 Gr. Brosamen. Die gereinigten Erbsen werden über Nacht ins Wasser gelegt und mit diesem aufs Feuer gebracht und gesalzen, dann die geputzten Kartoffeln darauf gelegt und alles auf kleinem Feuer 2 Stunden gekocht. Wenn das Wasser eingekocht ist, zerstampft man das Gemüse tüchtig mit dem Draht- oder Holzstößel und rührt das Mehl hinein. Im heißen Fett werden die Brosamen gebräunt und dann sticht man mit einem Löffel von dem steifen Erbsenbrei auf eine Platte Pfluten ab, taucht dabei den Löffel immer vorher in das Fett, so daß jede Pflute ihren Teil Fett und Brosamen bekommt. „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Süße Apfelschnitze. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo süße Äpfel, 25 Gr. Butter, 2 Deziliter Wasser oder Wein. Die Äpfel werden in der Regel nicht geschält, in Viertel oder je nach Größe in Achtel geschnitten, von Butzen und Kernhaus befreit, gewaschen und in die steigende Butter zugesetzt. Je länger und langsamer sie kochen, um so besser werden sie. Sie müßen glänzend und glasig und der Saft honigähnlich aussehen. Aus „Gritli in der Küche."

Kastanienpudding. Sechs Eigelb werden mit 250 Gr. Zucker 1/2 Stunde gerührt, in die Masse gibt man etwas Vanillin, 750 Gr. gekochte, geriebene Kastanien, und zuletzt den Schnee der sechs Eiweiß. Man füllt den Pudding in eine mit Butter gut bestrichene, mit Grieß ausgestreute Form und siedet ihn im Wasserbade eine starke Stunde.

Zwetschgenkuchen. Man belegt ein Blech mit einem Teigboden von Butterteig. Getrocknete Zwetschgen werden weichgekocht und ausgesteint, hierauf feingewiegt oder durch eine Passiermaschine getrieben. Man gibt an die Zwetschgen Zucker nach Geschmack, abgeriebene Zitronenschale, Rosinen, Sultaninen, gehackte Mandeln und will man es extra pikant haben, ein Glas alkoholfreien Wein. Diese Fülle wird leicht abgerührt, auf den Kuchen gleichmäßig aufgestrichen (etwa fingerdick), ein Gitter von Teig darüber gemacht, der Kuchen gebacken und vor dem Servieren mit Zucker bestreut. Man kann, wenn man den Kuchen ganz einfach machen will, von den Zutaten nach Belieben weglassen.

Aus „Vegetarische Küche".

Öhrli (Eierküchlein). Zeit 2 Stunden. 700 Gr. feines Mehl, 8 Eier, 1 Dezil. Rahm, oder statt dessen 50 Gr. frische Butter, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gr. Staubzucker, Backfett. Die Eier und der Rahm werden zusammen schaumig gerührt, dann das Mehl darunter gewirkt, das feine Salz dazugegeben und auf dem Wirkbrett ein zarter luftiger Teig daraus gearbeitet. Ganz dünn auswallen, mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus schneiden, in der Hand noch

ausziehen, bis die Teigstücke fast durchsichtig werden. Sind zwei Personen mit der Arbeit beschäftigt, kann man gleich mit dem Backen beginnen, andernfalls empfiehlt es sich, die Küchli auf einen großen, mit reinem, mehlbestäubten Tuch belegten Tisch auszulegen und nachher zu backen. Das Fett muß vor dem Einlegen rauchheiß geworden sein. Mit Zucker bestreuen. Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig.

Orangen-Sirup. 2 Kilo Stockzucker, 5 Orangen, 3 Liter Wasser, 20 Gr. kristallisierte Zitronensäure (für 20 Cts.). Die gewaschenen Orangen werden mit den Zuckerstücken tüchtig abgerieben und diese in dem kalten Wasser aufgelöst; die Zitronensäure in etwas lauwarmem Wasser auflösen, damit mischen, durch ein reines Tuch seihen und in Flaschen füllen. Der Sirup hält sich an kühlem Orte einige Monate; die Flaschen müssen aufrecht stehen.

Aus „Gritli in der Küche".

Gesundheitspflege.

Zur Pflege des Ohres. Zwar sind die Hauptteile des Ohres durch ihre Lage in einer Höhle der Schädelknochen wohl geschützt, doch gibt es eine ganze Zahl von Forderungen, die wir beachten müssen, wenn wir unseren Gehörsinn gesund erhalten wollen.

G. Schneider faßt sie in seiner „Gesundheitslehre" in folgende Regeln zusammen:

1. Bewahre das Ohr vor starken Erschütterungen durch Schläge oder Stöße an den Kopf und gegen zu heftige Schalleindrücke! Die Wirkung der letzteren kann man herabsetzen, wenn man den Mund dabei öffnet, weil dann durch Vermittlung der Ohrtrompete die Schallwellen auch von innen her an das Trommelfell schlagen und so denen, welche durch den äußeren Gehörgang geleitet werden, entgegenwirken.

2. Schütze das Ohr vor Erkältungen, suche auch Erkrankungen der Rachenhöhle zu vermeiden; denn diese ziehen häufig — wiederum durch Vermittlung der Ohrtrompete — das Ohr in Mitleidenschaft.

3. Halte das Ohr immer peinlichst sauber! Etwas erhärtetes Ohrenschmalz beseitigt man durch Ausspritzen mit lauwarmem Wasser. Für diesen Fall zieht man aber am besten einen erfahrenen Arzt zu Rate.

4. Schütze das Ohr gegen das Eindringen von Fremdkörpern! Bohre nicht mit spitzen Gegenständen in dasselbe und sorge dafür, daß kleine Kinder nicht Erbsen und ähnliche Dinge hineinstecken!

Heilpflanzen. Von den Heil- oder Arzneipflanzen einheimischer Art, die meistens zugleich auch sonst noch Verwendung im Küchenbetrieb finden, sind die bekanntesten: Baldrian, Pfeffer- und Krausemünze, Melisse, Salbei, Kamille, Holunder, Lindenblüte, Lein, Hagebutte u. a., die als Thee, Baldrian, Eibisch, Quendel, Dost, Rosmarin, Wermut, Beifuß, Estragon, Schafgarbe, Lavendel, Wacholderbeere, Kreuzbeere u. a. m., die auf andere Weise, wie zu Bädern, Einreibungen oder deren Säfte zu Heilzwecken gebraucht werden. Teils sind die Wurzeln und Wurzelstöcke, teils ihre Blätter und Blüten, ihre Früchte, Stengel oder auch die ganze Pflanze zur Herstellung von Arzneien verwendbar. Auch viele Nahrungspflanzen enthalten besondere Stoffe, die ihre Verwendung als Heilmittel und in der Krankenküche begründen, so z. B. Rhabarber, der frisch zubereitet, wie auch als Präparat eine anregende Wirkung auf den Darm ausübt; fast ebenso bekannt in seiner Eigenschaft als Heilmittel ist der Senfsame, der äußerlich gebraucht, wegen seines Gehaltes an Senföl einen Hautreiz ausübt, innerlich wie Meerrettig und Radies den Magen anregt. Rettichsaft, der mit Kandiszucker versetzt ist, gilt als vorzüglich schleimlösend. Sellerie und Spargel wirken besonders auf die Nieren. Auch der Eisengehalt macht viele Pflanzen und Früchte wertvoll. Sauerkraut wird wegen seines Gehaltes an Milchsäure besonders Lungenkranken empfohlen. Die zerschnittene Zwiebel gilt als Mittel, die Luft des Krankenzimmers zu verbessern.

Krankenpflege.

Das Leuchtgas hat schon zahlreiche Unglücksfälle hervorgerufen durch Ausströmen aus schadhaften Gasleitungen oder nach Explosionen. Es enthält gleichfalls Kohlenoxyd und wirkt in derselben Weise, falls es eingeatmet wird, wie der Kohlendunst. Die Explosionsfähigkeit des Leuchtgases beginnt bei einer Mischung von 1 Teil Gas auf 13—16 Teilen Luft, hört auf bei 4 Teilen Luft auf 1 Teil Gas und ist am stärksten bei 1 Teil Gas auf 10—12 Teile Luft. Eine Beimischung von 3 Prozent Leuchtgas zur Zimmerluft kann einen Menschen töten. Zum Erkennen des Leuchtgases in der Zimmerluft ist die Geruchsempfindung, welche es hervorruft, meist ausreichend. Wenn in 1000 Raumteilen Luft nur 1,5 Teil Leuchtgas vorhanden ist, so wird dies bereits durch den Geruch wahrgenommen.

Bei Vergiftungsfällen durch Leuchtgas öffnet man sofort die Fenster, entkleidet die Verunglückten und legt sie mit dem Kopf höher als mit dem übrigen Körper. Dann wendet man Übergießungen mit kaltem Wasser an oder reibt den Körper mit Schnee und

Eis, benutzt Riechmittel, bürstet die Fußsohlen, gibt Essigklystiere, legt Senfteige auf die Waden. Wenn das Bewußtsein wiederkehrt, so gibt man starken schwarzen Kaffee zu trinken. Man versäume nie, sofort einen Arzt zu rufen, lasse aber keine Zeit ohne Hülfsmaßregeln vorübergehen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Masern sind eine ansteckende Krankheit mit einer Inkubationszeit von 8 bis 12 Tagen. Ihre Vorboten zeigen sich, wenn sie nicht gänzlich fehlen, in Mattigkeit, allgemeinem Unbehagen und kurz vor Ausbruch des Ausschlags in Schnupfen, Augenentzündung mit Tränen und Lichtscheu, Husten und Erbrechen. Nach 1—2 Tagen, während welcher das Fieber bestanden hat, pflegt sich der Ausschlag zu zeigen, der in einer fleckigen Rötung der Haut besteht und eine ähnliche Zeichnung zeigt wie die Landkarten, im Gesichte beginnt und von da über Rumpf und Glieder in 2—3 Tagen sich ausbreitet. Nach wenigen Tagen pflegt das Fieber abzufallen und der Ausschlag abzublassen. Die Abschuppung der Haut erfolgt bei den Masern in der zweiten bis dritten Woche und vollzieht sich in feinsten kleienförmigen Schüppchen. Als Begleit-Erscheinungen und Nachkrankheiten der Masern sind besonders gefürchtet schwere Durchfälle und Lungenentzündungen, welche häufig erst zur Zeit der Abschuppung eintreten, weshalb auch hier die Bettruhe bis zum Ende der Krankheit notwendig ist. Man richte sich genau nach den Vorschriften des Arztes.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Im Februar sind sonnige Tage schon häufiger und deshalb den blühenden Primeln, Azaleen, Epiphyllium eine Hilfe zur vollen Entfaltung der Blumen. Doch dürfen diese Pflanzen nicht direkt hinter den Fensterscheiben stehen, weil bei der Stubenwärme und Einwirkung der Sonne das Abfallen und Welken der Blüten zu befürchten ist. Die vollerblühten Pflanzen sind kühl zu stellen, damit sie sich länger halten. Dasselbe trifft auch für Hyazinthen und Tulpen zu, die vollständig erblüht sind. Rosen treibt man zuerst im warmen Zimmer und stellt sie dann kühl, sobald die Knospen sich entfaltet haben. Im Keller überwinterte Fuchsien, Geranien, Chrysanthemen sind nachzusehen und von gelb gewordenen oder fauligen Blättern zu reinigen. Ende des Monats finden diese Pflanzen teilweise Aufstellung in e n m kühlen Zimmer. Sie werden zurückgeschnitten, damit sich junge Triebe entwickeln, die später als Stecklinge benutzt werden können. Im nächsten Monat kann man sie dann verpflanzen und wärmer stellen.

S.

Tierzucht.

Beim Papagei, besonders beim Graupapagei, der wegen seiner Sprachbefähigung sehr beliebt ist, läßt sich die Frage, ob wir ein Männchen oder ein Weibchen vor uns haben, nicht ohne weiteres beantworten. Die Männchen gelten für begabter als die Weibchen und diese sollen eine größere Zuneigung zum Besitzer, jene mehr Anhänglichkeit für Damen haben, so daß die Bezeichnung Herren- und Damenvogel entstand. In Wirklichkeit ist diese Eigentümlichkeit des Vogels kein zuverlässiges Kennzeichen für das Geschlecht. Dagegen bietet der Kopf bestimmte Unterscheidungsmerkmale. Er ist beim Weibchen kürzer, breiter, und deshalb runder als beim Männchen. Der Schnabel ist stärker gebogen und der Augenfleck abgerundet, während er beim Männchen spitz ausläuft. Das Gefieder des Weibchens ist dunkler. Das Alter erkennt man an dem mehr oder weniger stark verwitterten Schnabel, an den rauhen Zehennägeln und dickeren Beinen, dann auch am Auge, dessen Iris bei jungen Tieren silbergrau oder bläulich, bei alten Tieren blaßgelb ist.

Frage-Ecke.

Antworten.

98. Ich notiere hier einige Menus und bin bereit, Ihnen gegen Angabe der Adresse mehr **Speisezettel** zusammenzustellen, sowie über die Zubereitung der genannten Gerichte näheres zu sagen. Mittagessen für 1 Fr.: 1. Bröcklisuppe, Gemüsepastete, Schokoladecreme; 2. Minestrone, Linsengericht, Salz-Kartoffeln, Kompott; 3. Mehlsuppe, Kohlrabi und Kartoffeln mit Sauce, Apfelmüesli. — Für Abends: 1. Thee, Dampf-Nudeln, Vanillecreme; 2. Thee mit Reis-Kräpflein, Butter und Konfitüre; 3. Thee, Dampfplattenmüslein und Apfelschnitten; 4. Kaffee, Griesnocchi und Kompott (auch für ungefähr 1 Fr.). Efeu.

103. Ich bereite öfters ein **Gericht**, das Ihren Angaben dienen dürfte, habe aber keinen eigentlichen Namen dafür. Ich backe alte Brotschnitten in Fett schön gelb. belege damit den Boden einer feuerfesten Platte oder Form, dann kommt eine Lage dünne Apfelschnitze darüber und etwas Zucker, dann wieder Brot und Apfel, zuletzt ziemlich viel Zucker. Dann eine Tasse Milch daran geben und ½ bis ¾ Stunden bei mäßiger Hitze im Ofen

backen. Ist sehr nahrhaft, gut und billig. Gutes Gelingen wünscht
Auch eine Lernbegierige.

103. Vielleicht dient Ihnen mein Rezept für **Apfelcharlotte**. Eine feuerfeste, ca. 10 Cm. hohe Platte wird bebuttert und mit feinem Zucker bestreut. Dann belegt man sie mit Einbackschnitten, welche man auf einer Seite buttert und gut mit Zucker bestreut oder in letzteren taucht. Die so belegte Seite kommt auf die Platte zu liegen. In die Mitte gibt man in Scheiben geschnittene Äpfel mit Zucker und Sultaninen oder Rosinen vermischt. Das Ganze wird in mäßig heißem Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und sofort gestürzt. Diese Charlotte sieht sehr einladend aus und schmeckt auch sehr gut. Abonnentin.

2. Ich kaufte mir einen **Aschenkessel** von Gebr. Lincke, Zürich, mit einem Sieb mittlerer Stärke und mit Rädchen versehen. Ich schütte die noch brauchbaren Kohlen mit der Asche hinein und siebe alles miteinander gut durch, bis nur noch die kleinen Kohlen darin sind. Wenn der Ofen (Immerbrenner) in voller Glut ist, schütte ich die etwas angefeuchteten durchgesiebten Kohlen hinein und wenn alles miteinander im Brand ist, so mache ich den Ofen bis auf etwa 2 Millimeter zu. Auf diese Weise brennen die Kohlen stundenweise fort. Man könnte zentnerweise Kohlen ersparen mit etwas mehr Mühe. Frau R. B.

3. Neue **Pfannen** reinigt man nach jeweiligem Gebrauch gut und fettet sie mit Speckschwarte &c. ein. Efeu.

4. Zwischen das Linoleum und den **Zementboden** sollte man alte Zeitungen legen. Efeu.

5. Die **Schlittschuhe** werden mit englischem Putzpulver oder Schmirgelpapier recht sauber gereinigt, dann mit frischem Schweineschmer gut eingefettet, in Zeitungs- oder besser Seidenpapier eingewickelt und in trockenem Schrank aufbewahrt. T.

Fragen.

6. Da mir schon öfter **Hagebuttenthee** als Heilmittel empfohlen wurde, frage ich an, wie man diese Frucht selbst dörren kann? Ist es besser, sie an der Sonne ganz oder auf dem Ofen in Hälften geschnitten zu dörren? In der Apotheke kauft man die Hülsen und die Kerne besonders. Für gütige Auskunft dankt sehr Eine getreue Frauenheimlerin.

7. Schadet es dem **Treppenhaus**, wenn wenn man es zweimal per Woche mit Stahlspänen aufreibt? Unser Hausmeister ist der Meinung, es schade dem Holz! Aus geschäftlichen Gründen ist unsere Treppe immer sehr schmutzig, warum ich mehr Wert auf den Gebrauch der Stahlspäne lege, als auf v eles Wichsen. Die Treppe besteht nämlich aus hartem, hellem Holz. J. M.

8. Kennt jemand eine schweizerische Verkaufsstelle für die **Koch- und Bratöfen**, System Profumo Gæstano, Genua? Für gütige Auskunft dankt Fr. H.

9. Hat eine Leserin Erfahrung gemacht mit **elektrischer Heizung**? Die Kilowattstunde würde bei uns 12 Cts. kosten. Wir wohnen auf dem Lande, wo Holz nicht allzu teuer ist. Hingegen wäre ein elektrischer Ofen bequem und sauber. Käme in diesem Falle elektrische Heizung viel teurer? Hausfrau.

10. Gibt es nicht eine Sorte **Besen**, die die Staubbildung beim Kehren verhindert? Es soll ein Petrolbehälterchen darin sein, durch das der Besen ein wenig angefeuchtet wird. Wo sind solche Besen zu beziehen? Falls eine Abonnentin Auskunft weiß, so bitte ich um Mitteilung. M. K.

11. Eine angehende Hausfrau wäre dankbar, zu erfahren, welche Art **Kochapparate** man am besten empfehlen könnte zum Gebrauch neben einem Kochherd. Sind die Primus nicht den Petrol-, Gas- oder Spiritusgas-Apparaten vorzuziehen? Und welches System dieser Art hat sich als das beste bewährt? Gibt es nicht eine neue Konstruktion in Primus ohne das unangenehme Geräusch?
Eine Abonnentin in T.

12. Könnte mir vielleicht ein werte Leserin das **„Tirgeli"-Rezept** geben und sagen, wo die Formen und Modelle dazu zu haben sind? Für gütigen Aufschluß besten Dank.
Eine Abonnentin.

Die illustrierte Preisliste der Samenhandlung **G. Landolt in Wallisellen** ist soeben erschienen und bietet jedem Interessenten jetzt schon Gelegenheit, für die Frühjahrs- und Sommersaison dieses Jahres die nötigen Sämereien zu beziehen und den Vorrat an Gartenwerkzeugen zu ergänzen. Die Firma ist als leistungsfähig bekannt und kann auf Grund reicher Erfahrungen, die der Inhaber in den von ihm geleiteten Gartenbaukursen erworben hat, vorzüglich beurteilen, welche Samensorten für die verschiedenen Lagen und Bodenarten in Betracht kommen. Es empfiehlt sich, Bestellungen möglichst frühzeitig aufzugeben.

Nebenverdienst.

Seriöse Personen mit gröss. Bekanntenkreis als Verkäuferinnen von soliden vorteilhaften **Wäschestickereien** gesucht. Die Ware wird in Kommission gegeben. Muster und nähere Angaben zu Diensten. Passend für Weissnäherinnen etc.
Offerten unter Chiffre B 346 G an
Haasenstein & Vogler, St. Gallen.