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

Band: 22 (1915)

Heft: 4

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: 06.07.2025

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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kranken- und Kinderpflege, 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 20 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 4. XXII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 13. Februar 1915.

Warum klagst du im Abendlicht
Daß dir die Stunden wie Wellen verliefen?
Verlängern kannst du die Tage nicht —
Lern sie vertiefen! Frida Schanz.

Zweckmäßiges und unzweckmäßiges Sparen.

Von Th. Paris.

Der Krieg verleiht der praktischen Frauenarbeit großen Nachdruck. Mehr denn je muß die Frau auf dem Posten sein, um allen an sie gestellten Anforderungen gerecht zu werden.

Neue Verhältnisse werden geschaffen, alte verengt oder erweitert, wie es eben die Umstände gebieten, und alle erfordern eine rasche Anpassungsfähigkeit, einen Blick für das Wesentliche, ein festes Zufassen, um das Schwankende zu bannen und zu festigen und das Wirtschaftsleben so viel als möglich gesund zu erhalten. Es ist ganz natürlich, daß man in diesem Bestreben nicht bloß den Blick auf den erwerbenden Teil desselben lenkt, sondern auch den zu verwaltenden Teil scharf ins Auge faßt. Und so drängt sich von selbst die Überzeugung auf, daß ein Zusammennehmen alles Vorhandenen, ein intensives Sparen die dringendste Forderung ist.

Aber auch Sparen will überlegt sein, wenn es nicht zum zweischneidigen Schwerte werden soll. In dem Begriff „sparen" steckt ohnedem schon der Hang zur Verallgemeinerung und einer möglichst weiten Ausdehnung auf alles Erreichbare. Darin liegt nun wiederum die Gefahr, gerade den Kreisen, die es am wenigsten vertragen — den Unbemittelten — den notwendigen Erwerb der Lebensbedürfnisse zu kürzen oder ganz auszuschalten, eine Gefahr, die durchaus nicht zu unterschätzen ist.

In der Praxis blieb nun auch die Wechselwirkung des allzugroßen Spareifers nicht aus; was auf der einen Seite erübrigt wurde, mußte auf der andern wieder an Unterstützungen geopfert werden. Die Verhältnisse begannen, ihre einigermaßen haltbare Basis zu verlieren und sich zu verschlechtern. In der Erkenntnis der Unzweckmäßigkeit des allgemeinen Sparens kam man zu dem Entschlusse, die Forderung wieder aufzuheben. Die Devise lautete nun: nicht zu sparen und das Geld so viel als möglich rollen zu

lassen. Aber das „Nichtsparen“ war in mancher Beziehung bereits Verschwendung; es vertrug sich durchaus nicht mit dem Ernst, die wirtschaftliche Lage unter allen Umständen für eine längere Kriegsdauer zu sichern. Infolgedessen mußte ein goldener Mittelweg gefunden werden; das Sparen, das an und für sich eine löbliche Eigenschaft ist, mußte unbedingt der Zweckmäßigkeit untergeordnet, das Unzweckmäßige aber ausgeschaltet werden.

Was ist nun zweckmäßiges und was unzweckmäßiges Sparen?

Es ist verhältnismäßig leicht, hier die feste Norm zu finden: „Alles Sparen, das der Allgemeinheit zum Nutzen gereicht, ist zweckmäßig, dagegen unzweckmäßig ist, was sich auf Kosten des Allgemeinwohles aufbaut.“

Also nicht der Vorteil des einzelnen, sondern der Gesamtheit ist ausschlaggebend.

Der Hauptanteil eines zweckmäßigen Sparens liegt in der Kleinarbeit, das ist in den einzelnen Haushaltungen, folglich in den Händen der Frau. Und diese mag sich in jedem einzelnen Falle klar machen, wie weit ihre besondern Verhältnisse mit eingreifen können in dieses Bestreben. Als allgemeine Gesichtspunkte mögen einige Anregungen herausgegriffen werden.

Zweckmäßig ist es, den Verbrauch aller Lebensmittel einzuschränken, die schwer zu beschaffen sind, die wir entweder vom Ausland beziehen müssen, oder deren inländische Produktion erschwert ist, aber auch jener Lebensmittel, die durch die gesteigerte Nachfrage im Preise hochschnellen — um dadurch nicht der Spekulation und Ausbeutung Vorschub zu leisten.

Zum zweckmäßigen Sparen gehört weiter, alle Abfälle, die weiter verwertet werden können, sorgsam zu sammeln und nutzbar zu machen. Küchenabfälle von Gemüse, Kartoffeln sind nicht zu verbrennen, sondern zur Viehfütterung weiterzugeben. Knochen, soweit sie nicht von den Hunden gefressen werden, sammle man ebenfalls. Man sage nicht, daß es nicht der Mühe wert ist, da man ja doch nichts dafür erhalte. Der Wert liegt hier auch nicht in den paar Rappen, die schließlich der einzelne dafür einheimst, sondern in der Weiterverwertung zu andern wirtschaftlichen Produkten, die neben der Arbeitsgelegenheit, in der Masse einen ganz erheblichen Gewinn des Volksvermögens bedeuten.

Das gleiche gilt von Lumpen. Eine gedankenlose Hausfrau meinte einmal: In einem anständigen Hause gäbe es keine Lumpen; sie würden sofort beiseite geschafft und verbrannt. Es ist vielleicht die geringere Mühe, die Abfälle, die es beim Nähen und Flicken gibt, einfach in den Ofen zu stecken, wirtschaftlich aber ist es nicht. Denn, wenn jede Hausfrau so dächte, möchten das Papier und alle Papiererzeugnisse gewaltig im Preise steigen. Es wäre sogar nicht ausgeschlossen, daß eine blühende Industrie, alle Gewerbe, die mit den feinen Papiersorten zu tun haben, vernichtet würden.

Rohstoffe, wie Leder und Wolle, beginnen sehr knapp zu werden. Einen großen Teil davon absorbiert der Militärbedarf, und die mangelnde Einfuhr macht sich fühlbar. Der Verbrauch dieser Stoffe muß also reduziert, vielmehr auf das Äußerste ausgenützt werden. Man wird daher aus Sparsamkeitsrücksichten Schuhe, die nur teilweise verbraucht sind, nicht wegwerfen oder verbrennen, sondern sie dem Flickschuster zur Verfügung stellen. Der wird das Brauchbare davon weiter verwerten und manches Stückchen neues Leder sparen.

Den Wollmarkt wird man dadurch entlasten, daß man nicht Kleidungsstücke, weil sie unmodern geworden sind, nutzlos im Schranke hängen läßt, sondern dieselben für sich oder andere wieder gebrauchsfähig macht. Das dadurch ersparte Geld verwende man zu Einkäufen von Dingen, deren Absatzfähigkeit zu stocken beginnt. Wenn — um ein Beispiel zu gebrauchen — eine Hausfrau, statt eines neuen Kleides sich ein altes umändern und wieder aufarbeiten läßt, dafür aber neues Porzellan ersteht, so nützt sie der Allgemeinheit in

doppelter Hinsicht. Hier entlastet sie — dort hilft sie mit ihrem Gelde ein Stück vorwärts.

An Holz ist zu sparen, da es nach dem Kriege zu Nutzzwecken dringend gebraucht wird. Artikel der Holzindustrie aber kaufe man, um diesen Nahrungszweig aufrecht zu erhalten. Die praktische und findige Hausfrau wird noch auf manches stoßen, was ihrem Spareifer als zweckmäßig erscheinen wird.

Unzweckmäßig aber ist es, seine Rechnungen nicht sofort zu bezahlen, trotzdem man das Geld dazu in Händen hat — unzweckmäßig, die Preise zu drücken, wenn man sieht, daß der andere auf das Geld angewiesen ist.

Unzweckmäßig ist ferner, große Vorräte an Lebensmitteln aufzuhäufen, weil man eine Preissteigerung fürchtet, und sie dann womöglich zum Teil verderben zu lassen.

Unzweckmäßig ist es, seine verkaufsfähigen Vorräte nicht herauszugeben, weil man die Notlage später besser auszubeuten gedenkt. Es wird dadurch das ganze Wirtschaftsleben schwankend und notgedrungen kommt ein Rückschlag, der den so erbeuteten Gewinn wieder auflöst. „Wie gewonnen, so zerronnen," sagt ein altes Sprichwort. Es hat seine Wahrheit bis auf den heutigen Tag bewiesen.

Das zweckmäßige Handeln und Denken der Frau, das Ausschalten jeder Unzweckmäßigkeit in ihrem Spartriebe wird von ausschlaggebender Bedeutung sein, ob wir unsere wirtschaftlichen Verhältnisse auch in diesen bewegten Zeiten gesund erhalten können oder nicht. „Frauenwirtschaft."

Über die Schokolade.

(Nachdruck verboten.)

Wie allgemein bekannt, ist die Schokolade mexikanischen Ursprungs. Ums Jahr 1519 lernten die Spanier die Kakaobohnen und das daraus bereitete Getränk kennen. Die Eindringlinge konnten sich zuerst mit dem Getränk nicht befreunden, was gar nicht wunder nimmt. Zucker wurde nicht benutzt, Honig und Gewürze selten. Erst als der Gebrauch des Rohrzuckers allgemeiner wurde und man ihn dem Kakaoaufguß beisetzte, wurde die Schokolade beliebt. Jetzt wurde sie auch erst zur Schokolade in unserem Sinne, indem wir darunter ein Gemenge von Kakao und Zucker, das gewürzt und ungewürzt sein kann, verstehen. Natürlich kam die Schokolade zuerst nach Spanien, wo man bald auch ihre Fabrikation betrieb und darin zur Meisterschaft brachte. In Südamerika und auf der Pyrenäenhalbinsel ist die Schokolade seitdem Nationalgetränk. Von Spanien wanderte sie nach Frankreich und bürgerte sich dort rasch ein. Spanische Mönche machten ausländischen Geistlichen häufig Geschenke mit Schokolade und trugen so zu ihrer Verbreitung bei. Der holländische Leibarzt des Großen Kurfürsten, Bontekon, schrieb ein Buch über Schokolade und machte sie dadurch den Deutschen bekannt. Bald bemächtigte sich ihrer auch die Industrie, zuerst die französische und italienische, dann die holländische und deutsche. Wie hochentwickelt speziell die schweizerische Schokoladenindustrie ist, hat die Landesausstellung gezeigt.

Schokolade ist, wie oben gesagt, ein Gemisch von Kakao und Zucker. Linné muß ein großer Freund des Kakaos gewesen sein, denn er gab dem Kakaobaum die Bezeichnung Theobroma, d. h. Götterspeise. Es gibt sehr verschiedene Arten davon, und selbstverständlich hängt der Wert der Schokolade von der Art des verwendeten Kakaos und ihrer Fabrikation ab; dann aber auch von dem Gewürz, das man dem Kakao beimischt. Das beliebteste wird immer noch die Vanille sein, und stets wird es zahlreiche Leute geben, welche Vanille für einen notwendigen Bestandteil guter Schokolade halten. Das ist nun aber durchaus nicht der Fall, vor allem nicht in der Urheimat der Schokolade. In den eigentlichen Kakao-Ländern fertigen die Frauen ihre Schokolade selber an. Sie rösten die Kakaobohnen, zerquetschen sie dann auf einem Mahlstein, geben Zucker und ein Gewürz, meistens Mandeln oder

Zimt, dazu, und kneten das Ganze durcheinander, indem sie zugleich ein mildes Feuer unter dem Mahlstein unterhalten. Der Zusätze, wie sie in der hochentwickelten Schokoladenindustrie gebräuchlich sind, existieren unzählige, Balsame aller Art, Nuß, Rahm und Medizinalstoffe. Für jeden Geschmack ist ausgiebig gesorgt. Leider gibt es auch Verfälschungen. Geringeren Sorten wird oft Mehl, Stärke und Dextrin zugesetzt oder das wertvolle Kakaofett wird ausgepreßt und durch billige Zutaten ersetzt. Die Herstellung der Schokolade erfolgt heutzutage in Großbetrieben mit komplizierten maschinellen Einrichtungen.

Daß Schokolade angenehm schmeckt, steht außer Frage; sie ist aber auch sehr zuträglich und nahrhaft. Auf anstrengenden Märschen ist deshalb, und weil sie sich bequem mitnehmen und in genau abgemessene Rationen teilen läßt, Schokolade ein idealer Proviant. Dies zeigt sich namentlich bei der Massenernährung der im Felde stehenden Soldaten. -r.

Ueber das Holz.

Holz heißt der unter der Rinde liegende feste Teil des Stammes von Bäumen und Sträuchern, der aus verschieden langen, sehr fest aneinander haftenden Fasern („Zellen") besteht, zwischen denen hin, sich in Strahlen ausbreitend, ein lockeres, weiches Gewebe, das „Mark" sich erstreckt. Den innersten Kern bildet die „Markkrone". Zwischen Holz und Rinde liegt das sehr zarte, saftreiche „Kambium" oder „Bildungsgewebe" genannte zellenartige Gewebe, welches das Wachstum des Baumes vorzugsweise vermittelt und durch seine allmähliche Verhärtung das neue Holz (die „Jahresringe") bildet. Die vom Mittelkern (der Markkrone) gegen den Umfang hin verlaufenden Markstrahlen sind bei den Laubbäumen, besonders bei der Eiche, Buche, Erle, dem Ahorn sehr lang und breit, bei den Nadelbäumen sehr fein, aber desto zahlreicher. Auch im Zellenbau zeigen die beiden Holzarten deutliche Verschiedenheit; die Zellen des Laubholzes sind von ungleicher (wie der Wuchs der Bäume selbst), die Zellen des Nadelholzes liegen regelmäßig nebeneinander. Laubholz hat Poren, Nadelholz statt derer Harzgefäße, in denen sich das Harz bildet.

Infolge des Reichtums an Luft in den Zellen und Poren schwimmt das Holz auf dem Wasser. Frisch gefälltes Holz enthält gegen 50 % seines Gewichts Wasser, verliert aber durch längeres Lagern davon bis zu 30 %; je stärker es zum Schwinden und (bei Nässe) zum Quellen geneigt ist, desto weniger geeignet ist es zum Hausbau und zur Herstellung von Küchengeräten und Hausrat, wie Möbeln, Drechslerwaren &c.

Starkem Witterungswechsel ausgesetztes Holz hat Neigung zum modern und faulen (Hausschwamm); es wird daher durch verschiedene Mittel, wie Teer, Erdöl u. a. m. widerstandsfähiger zu machen gesucht.

Zur Herstellung der vielen hölzernen Dinge und Geräte, die wir im Hause gebrauchen, eignet sich nicht jede Holzart gleichmäßig gut. So wird zu Mulden, Schüsseln, Hackbrettern, Schaufeln &c. meist Buchenholz, mitunter auch Birken-, Pappel- und Espenholz verwendet, zu Schöpf- und Eßlöffeln, Quirlen u. dergl. Ahorn, Birke und Wacholder, zu Schachteln Fichtenholz, zu guten Spielsachen und feinern Drechslerwaren Holz unserer Fruchtbäume und des Ahorns und vor allem der Krummholzkiefer. Zu Gegenständen, die der Nässe zu widerstehen haben (Fässern, Keltern, Pressen, Pumpröhren), benützt man das harte, zähe, weißgelbe Ulmenholz.

Auch als Brennholz verhalten sich die Holzarten verschieden. Lärchen-, Fichten- und Eichenholz enthält viel Luft und knistert und prasselt beim Verbrennen stärker als Kiefer und Tanne; Weißbuchen-, Birken- und Erlenholz verbrennen sehr ruhig. Die harzreichen Hölzer und die Rotbuche geben viel Rauch, die weichen Laubhölzer — besonders Birke und Erle — dagegen sehr wenig. Im Durchschnitt hinterlassen unsere einheimischen Hölzer 20—25 % Kohle.

In Mengen wird dieselbe in Kohlenmeilern hergestellt. Es gilt hierbei das

zu verbrennende Holz vor dem offenen Verflammen zu bewahren, also nur zum Verglühen (Verkohlen) zu bringen. Die Holzkohle wird außer zu Schießpulver, in chemischen Fabriken, zu Druckerschwärze und sonst zu Polierpulver viel verwendet. Als Brennstoff erzielt sie die höchste Hitze.

Durch die trockene Destillation (Teerschwelerei) wird namentlich aus den Wurzelstöcken der Nadelbäume der Holzteer gewonnen, der verdickt das Pech ergibt. Teer aus Birkenholz dient in Rußland dazu, das Juchtenleder wasserdicht zu machen; aus dem Buchenholzteer wird das Kreosot abgeschieden, das als flüchtiger Bestandteil des Rauches bei der Räucherung von Fisch und Fleisch wertvoll ist. Aus den Harzen der verschiedenen Nadelhölzer werden die Balsame erzielt.

„Hauswirtschaftl. Nachschlagebuch".

Haushalt.

Wo das Bleichen der Wäsche nötig wird, geht man dabei folgendermaßen vor: In einen Eimer weiches, reines Wasser werden fünf Eßlöffel Bleichwasser eingegossen und umgerührt und in dieses die Bleichwäsche eingelegt. Je größer und grauer das Stück, um so weiter kommt es nach unten, also um so früher muß es eingelegt werden; je kleiner und weißer, desto weiter nach oben, also desto später in den Eimer. Jedes Stück wird voll entfaltet, wiederholt eingetaucht, dann gegen den Boden gedrückt. Über der Wäsche muß noch eine Handbreite hoch Lösung stehen. Nach etwa einer Viertelstunde kann mit dem Herausnehmen der kleinsten und feinsten Wäsche begonnen, dann stufenweise von etwa Viertel- zu Viertelstunde zu der nächst größeren fortgeschritten werden. Unmittelbar nach dem Herausnehmen muß das Wäschestück viel und gründlich in klarem, kaltem Wasser gespült werden. Wer den Chlorgeruch beseitigen will, verrührt in einem zweiten Eimer mit kaltem Wasser zwei Eßlöffel Antichlor. Beim Herausnehmen aus dem Bleichwasser wird jedes Wäschestück erst in die Antichlor-Lösung getaucht, dann gespült.

Wollene Kleider zu reinigen. Vier Eßlöffel Salmiakgeist werden in einen Liter warmes Wasser getan und die Kleider gut damit ausgebürstet, die Flecken, bis sie verschwunden sind. Dann nimmt man eine zweite Bürste, welche man in laues, reines Wasser taucht, und fährt gründlich über die Kleider. Die letzte Prozedur nimmt man mit kaltem Wasser vor, hängt dann die Kleider zum trocknen auf und glättet sie, solange sie noch etwas feucht sind. Dieses Verfahren ist auch zu empfehlen für zertrennte, neu zu verarbeitende Stoffe. Ist man der Waschechtheit des Stoffes sicher (sie läßt sich durch Waschen eines kleinen Probestückes leicht feststellen), so ist das Waschen in Seifenwurzel-Absud noch vorteilhafter. Gut ausspülen! F.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Julienne-Suppe, †Hasenbraten, Bohnen, Kartoffelschnee, *Grießtorte mit Kirschen.

Montag: *Billige Kartoffelsuppe, Geschnetzelte Leber, *Mohrrüben mit Champignons, Orangensalat.

Dienstag: Bouillon, *Rindfleisch an weißer Sauce, †Rosenkohl, Apfelschnitze.

Mittwoch: Hafer-Suppe, *Netzbraten von Schweinefleisch, *Kartoffelkuchen mit Käse, Endiviensalat.

Donnerstag: Einlaufsuppe, Fleischpastetchen, *Süßer Kastanienbrei, Apfelmus.

Freitag: †Hülsenfrucht-Suppe, †Gedämpfte Schellfische, Petersilienkartoffeln, †Quarkschmarren.

Samstag: Reissuppe, †Kutteln mit Kartoffeln, Gedörrte Zwetschgen.

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.

Gute, billige Kartoffelsuppe. Spar-Rezept. 1½ Liter Wasser, 500 Gr. Kartoffeln, 2 Würfel von Maggis Reis-Juliennesuppe, Salz. 1 Teller = 5 Rp. — Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und samt den leicht zerriebenen Maggis Suppenwürfeln und dem kochenden Wasser aufsetzen. Zugedeckt sachte kochen lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Ein wenig salzen.

Rindfleisch an weißer Sauce. 1½ Kilo Rindfleisch wird im Suppentopf halbweich gesotten. Dann wird in einer Pfanne ein Stück Butter und ein Löffel Mehl zusammengedünstet, eine Tasse Fleischbrühe, etwas Essig, eine kleine mit Nelken gespickte Zwiebel, eine Gelbrübe, ein Lorbeerblatt zugefügt, das Fleisch darin weich gekocht und wenn nötig noch Fleischbrühe nachgegossen. Beim Anrichten wird die dicklich eingekochte Sauce durch ein Sieb über das Fleisch gegossen.

Aus „Bürgerliche Küche"
von Frau Wyder-Ineichen.

Netzbraten von Schweinefleisch. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Schweinefleisch von der Keule, 20 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 1 altbackenes Brötchen, Pfeffer, Salz, Petersilie, 2 Löffel Fleischbrühe, 1—2 Eier, Saft einer halben Zitrone. — Das Fleisch zweimal durch die Fleischhackmaschine treiben, die feingeschnittenen Zwiebeln dünsten, das eingeweichte und festausgedrückte Brot ebenfalls etwas mitdünsten und im letzten Moment noch die gewiegte Petersilie dazu geben. Alles zusammen wird tüchtig durchgeknetet mit dem Fleische und lose in ein Stück Schweinsnetz eingehüllt, da der Braten aufgeht. Man spießt entweder mit Hölzchen das Netz zusammen oder umbindet mit Bindfaden. Die Farce muß gut gesalzen sein, da Schweinefleisch etwas fade schmeckt. Man kann auch die Hälfte Rind- und die Hälfte Schweinefleisch verwenden, oder statt Rind- Kalbfleisch damit mischen. Der Netzbraten wird nun im Bratofen oder auf dem Herd behandelt wie ein gewöhnlicher Braten. In ¾ Stunden ist er gar.

Aus „Gritli in der Küche".

Mohrrüben mit getrockneten Champignons. Man schneidet die Mohrrüben in kurze, dünne Stücke und stampft die getrockneten Champignons im Mörser zu feinem Pulver. Die Pilze pulverisieren sich am besten, wenn sie vor dem Zerstampfen im Ofen noch einmal nachgedörrt wurden. Hierauf bereitet man eine Mehlschwitze, gibt die Mohrrüben mit den Pilzen und Fleischbrühe hinzu und läßt alles weich dämpfen. Alsdann nimmt man das Ganze vom Feuer und verrührt es mit feingehackter Petersilie.

Aus „Unsere eßbaren Pilze".

Kartoffelkuchen mit Käse. Für 3 Personen. 500 Gr. gekochte Kartoffeln, Salz und Pfeffer, 2 Eier, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Brösmeli, 2—3 Eßlöffel Käse. — Die weichgekochten Kartoffeln werden geschält und fein zerstoßen, oder am Reibeisen abgerieben, oder durch die Hackmaschine laufen gelassen. Dann vermischt man sie mit den Eiern, Salz, Pfeffer und dem geriebenen Käse. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen und mit Brösmeli ausgestreut; die Kartoffeln hineingefüllt, mit Brösmeli bestreut, Butterstückchen obenaufgelegt und im Ofen gelb gebacken. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

Von dieser Masse backt man auch Kuchen in der Pfanne, in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch".

Süßer Kastanienbrei. 1½ Kilo Kastanien, 1 Liter Milch, 150 Gr. Zucker, 50 Gr. süße Butter. — Die äußere braune Schale der Kastanien wird abgeschält. Um die innere Haut zu entfernen, werden sie dann in zwei Liter kochendes, wenig gesalzenes Wasser gelegt und 5 Minuten (bis es wieder kocht) auf dem Feuer gelassen. Nimmt man die Kastanien einzeln heraus, so läßt sich die Haut leicht abstreifen. Die Hauptsache dabei ist, daß das Wasser recht heiß bleibt, denn sonst setzen sich die Häute wieder so fest, so daß das Schälen sehr schwer geht. Die zugerüsteten Kastanien werden dann mit ½ Liter Milch 20 Minuten gekocht und heiß durch ein weites Drahtsieb getrieben. Der Zucker wird in einer Eisenpfanne hellgelb geröstet, die übrige Milch und die Butter dazu gerührt und die durchgetriebenen Kastanien mit dieser Sauce vermischt. Man kann auch Zucker mit Vanillegeschmack nehmen, braucht dann aber etwas mehr.

Hagebuttenkernthee. 2½ Liter Wasser, 60 Gr. Hagebuttenkerne. — Die Kerne müssen 1 Stunde kochen oder ein paar Stunden im heißen Ofen stehen. Er wird auf dem Tisch mit Zucker oder Honig versüßt, auch kann man rohe Milch oder alkoholfreien Wein dazu gießen. Dieser Thee soll besonders gut auf die Nieren wirken. Die Kernchen werden der Hagebutte entnommen, auf nicht zu heißem Ofen gut getrocknet und dann in ein Leinensäckchen gebunden, damit man mittelst demselben die feinen Härchen völlig abreiben kann. Erst wenn diese davon ganz gesäubert sind, kann man sie zu Thee verwenden. Von Händlern, die Hagebuttenmus verkaufen, kann man Kerne billig bekommen.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Grießkuchen mit Kirschen. 250 Gr. Grieß wird mit Milch zu einem Brei gekocht, 100 Gr. Butter, Salz, 4—6 Eßlöffel Zucker dazu verrührt und erkalten gelassen. Dann fügt man 375 Gr. schwarze, frische, getrocknete oder eingemachte Kirschen und Zimt hinzu. Die Masse wird im Ofen gelb gebacken oder auch im Marienbade ½ Stunde gekocht. Als Sauce dazu serviert man den Saft von schwarzen Kirschen oder von Himbeeren.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Krankenpflege.

Verhalten bei Schlaganfall. Bekanntlich kommt ein Schlaganfall unvorbereitet; dennoch sind manchmal seine Vorboten bemerkbar. Oft wird das Opfer zuvor von Schwindelgefühl erfaßt, dem schneller oder langsamer Taumeln und Umfallen folgt. Die Folge dieses Prozesses kann sich in Bewußtlosigkeit, in Gliederlähmung oder Gesichtsverzerrung äußern. In schweren Fällen treten auch zwei oder alle dieser Erscheinungen zusammen auf. Das Gesicht ist blaurot aufgedunsen, der Puls geht langsam, der Atem schnarchend, die Augen sind starr. Wo solche Erscheinungen auftreten, muß der Arzt sofort

geholt werden. Unterdessen lagere man den Kranken hoch, fast oder ganz sitzend. Alle fünf Minuten erneuert man kalte Umschläge auf den Kopf, nehme heiße Waschungen der Füße vor und wickle die Füße in Tücher ein, die in heißen Essig getaucht worden sind. Sie sind alle halben Stunden zu erneuern. Auch die Mundhöhle des Kranken ist zu reinigen. Man verdunkle das Zimmer; außer der pflegenden Person und dem Arzte darf niemand Zutritt haben. r.

Kinderpflege und -Erziehung.

Kleine Kinder sind leichter zu Fieber geneigt und erreichen meist höhere Temperaturen als Erwachsene. Zeigt das Thermometer in der Achselhöhle 38,5 bis 39°, fehlen aber bestimmte Krankheitserscheinungen, so mache dem Patientchen einen lauwarmen nassen Wickel. Du breitest ein wollenes Umtuch auf ein Bett aus, darauf kommt eine trockene, doppelt gefaltete Windel, auf diese eine in lauwarmem Wasser ausgerungene zweite Windel, die etwas kürzer als die erste gefaltet sein muß. Das bis auf das zurückgeschlagene Jäckchen ausgezogene Kind legst du nun auf das nasse Tuch, so daß dieses ihm bis zur Achselhöhle reicht, und wickelst nun rasch erst das nasse Tuch, dann die trockenen Tücher recht dicht um das Kind, schlägst das Jäckchen herunter und legst den kleinen Patienten sofort in sein zu kühler Jahreszeit gut gewärmtes Bettchen. Geht die Temperatur bis gegen 40°, so muß das Wasser für den Wickel bloß Zimmerwärme haben. Willst du nun dem Kindchen den Schreck der plötzlichen Abkühlung ersparen, so lege auf das nasse Tuch eine Schicht dünner alter Mousseline. Dann dringt die Nässe und Kälte erst allmählich auf die Haut des Kindes ein, und es empfindet nur die Wohltat der langsamen Abkühlung seiner heißen Haut. Kommt das Patientchen zu Ruhe und Schlaf, so laß es ungestört im Wickel liegen, bis es erwacht. Oft läßt sich ein solcher Fieberanfall, ohne daß man dessen Ursache ergründet, zumal zur Zeit des Zahnens, durch einen Wickel dauernd überwinden. Bleibt aber die Unruhe bestehen auch nach wiederholten Wickeln und sinkt die Temperatur nicht, so hole den Arzt. Das müßtest du aber sofort tun, wenn eine starke Fieberbewegung von Husten, Heiserkeit, Schluckbeschwerden, Brechen, Durchfall, Zuckungen, Schmerzensäußerungen begleitet wäre. Immerhin versäume nicht, das Kind zu wickeln, während du den Arzt erwartest, denn du erweisest ihm damit eine Wohltat.

Aus „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“
von Dr. Marie Heim-Vögtlin.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Pflege der Komposthaufen. Der Frost ist ein wichtiger Helfer bei der Zersetzung der Nährstoffe; auch übt er einen günstigen Einfluß auf die Bakterien im Boden: er hemmt die schädlichen und fördert die nützlichen Bakterien. Meine Komposthaufen arbeite ich am liebsten durch bei Frostwetter, baue die festgefrorenen Schollen untenhin und die noch nicht gefrorene Erde obenauf, damit sie auch noch gehörig durchfriere.

Ein mir bekannter praktischer Gärtner schaufelt, wenn es stark friert, von seinem Komposthaufen den Schnee ab, hackt dann die durchgefrorenen Schollen los und packt die gefrorenen Schollen für sich auf Haufen. Ist der zurückgebliebene Komposthaufen wieder stark genug durchgefroren, so werden wieder gefrorene Schollen losgehackt und zu den anderen gepackt. So wird fortgefahren, bis der Komposthaufen in gefrorenen Schollen daliegt. Nun kann die Luft gut durchstreichen, die Erde wird durch die Wirkung des Frostes bröcklig und mürbe und leistet für die jungen Pflänzchen die allertrefflichsten Dienste.

Daß die Komposterde nicht etwa dumpfig werde, sondern gut durchlüfte, ist die Hauptsache. Gerade in den Komposthaufen nisten sich sehr leicht alle möglichen schädlichen Bakterien ein. Schon am Aussehen und Geruch läßt sich deren Vorhandensein erkennen. Es heißt dann, die Erde riecht dumpfig, sie ist sauer. Solche schlecht riechende Komposterde ist für die Kulturen geradezu gefährlich.

Das bereits erklärte Durchfrierenlassen der Komposthaufen verhindert die Ausbreitung schädlicher Bakterien. Überhaupt nützt das öftere Durcharbeiten (durchschnittlich viermal im Jahre) und die Wahl eines Kompostplatzes, welcher nicht dumpfig, sondern genügend frei und luftig liegt. Damit aber Sonne und Wind nicht allzusehr austrocknend wirken, ist es gut, wenn rings um den Kompostplatz Sträucher gesetzt werden, welche gleichzeitig den Anblick verdecken.

Aus „Praktische Gemüsegärtnerei“.

Tierzucht.

Sobald sich die Örtlichkeit zur **Entenzucht** eignet, d. h. sobald Wasser in der Nähe ist, kostet die Entenzucht nur wenig und ist deshalb dann auch lohnend. Die Enten dürfen weder mit Gänsen, noch mit Hühnern zusammengestallt werden. Sie brauchen einen trockenen, nicht kalten Raum, ohne Sitzstangen, mit bequemem Eingang, denn die Ente ist eine schlechte Fußgängerin. Der Entenstall

muß sehr reinlich gehalten werden, und Boden wie Wandungen müssen in bestem Zustand, ohne Löcher sein, sonst kommen Ratten in den Stall und tragen die Küchlein vom Nest weg.

Zum Eierlegen gibt man den Enten Nester wie den Hühnern und legt in jedes ein Gipsei. Im Februar oder März fangen sie an zu legen, einen Tag um den anderen, 60 bis 120 Stück. Enten brüten zwar selbst; aber man legt ihre Eier meistens Hennen (12 bis 15 Stück), oder Truthennen (15 bis 20 Stück) unter, welche die Küchlein getreulich so lange führen, bis sie entdecken, daß es nicht ihre eigenen sind. Aus „Hof und Garten".

Frage-Ecke.

Antworten.

97. Früher, als man die Nahrungsmittel, also auch die Milch, billiger bezog als heute, war der Rat, **Linoleumböden** (auch Korklinoleum) einmal per Woche mit Milch und Wasser aufzuwaschen, wohl angebracht. Sie wurden nach dem Aufreiben mit wollenen Lappen schön glänzend. Ob Sie das Mittel heute anwenden wollen, muß ich Ihnen überlassen. Haidekraut.

4. Die **Gasherde** mit Bratofen von Junker & Ruh sind sehr zu empfehlen. Wer selbst kocht, sollte das System mit der sog. Sparplatte (ähnlich den franz. Herden) wählen. Auch Solothurn liefert preiswerte und gut funktionierende Gasherde, die sich im Gebrauch bewähren. Resa.

5. An der Stelle, wo Sie sitzen, belegen Sie den Boden mit dickem Karton, auf den eine Türvorlage als Teppich kommt. So werden Sie kaum mehr unter kalten **Füßen** zu leiden haben. -n.

6. Seit vielen Jahren lasse ich aus alten **Wollsachen** bei Herrn Schild, Mett (Bern) Kleiderstoff für mich und meine Kinder fabrizieren. Dieser ist sehr dauerhaft und auch schön. Lassen Sie von dort einen Prospekt kommen. Alte Abonnentin.

6. **Wollresten** von zirka ein Meter Länge und mehr knüpfe man zusammen und verstricke sie zu Kinderwagen-Decken, Kinderschärpen u. a. m. Kleine Resten sammle man in einem Sack, all diese Wollabschnitte geben schließlich eine weiche, angenehme Kissenfüllung. G.

6. **Wollresten** können bei der Sammelstelle des Roten Kreuzes in der „Meise" in Zürich abgegeben werden. Die Zusendung von auswärts kann portofrei geschehen. Zürcherin.

7. Sie fragen am besten den Kürschner, der Ihnen den **Pelz** lieferte, wie er aufbewahrt werden soll. Viele Kürschner nehmen Pelze gegen geringes Entgelt zum Aufbewahren auf. Seit Jahren versorge ich den meinen in einer langen Kartonschachtel, überdecke den Pelz mit frischem Zeitungspapier und sonne und klopfe ihn während des Sommers 2—3 Mal. Er sieht jetzt, nach 8 Jahren, noch sehr frisch und wohlerhalten aus, obwohl er viel getragen und oft naß wurde. Hausfrau.

8. Hunziker in Olten ist kürzlich gestorben, das Geschäft soll aber laut Ankündigung in Tagesblättern weitergeführt werden. Es ist uns nicht bekannt, ob in der Schweiz auch andere den Beruf des **Mäusevertilgers** ausüben. Ein gutes Mittel zur Ausrottung von Mäusen und Ratten sind feinzerschnittene, bittere, mit Mehl bestäubte Mandeln. Wenn Sie solche mit Zucker bestreuen, so locken sie die Mäuse noch sicherer heran. R.

10. Im September-Oktober 1914 wurden im „Frauenheim" und im „Ratgeber" so viele **Rezepte zur Verwertung von Obst- und Obstabfällen** veröffentlicht, daß Sie nur nachzublättern brauchen, um das Richtige zu finden. Meiner Ansicht nach sollte man aber die Ausnutzung von Abfällen auch nicht zu weit treiben. Die dabei verbrauchte Zeit, die Zugaben und das Feuerungsmaterial sollten auch in Anrechnung gebracht werden. Ich würde an Ihrer Stelle die Schalen dörren und immer nur so viel zu Thee anbrühen, als gerade gebraucht wird. Haustochter.

Fragen.

11. Wer kann mir einige Rezepte zu **kalten Abendplatten** geben? Diese müssen zu Thee gereicht werden können. Gibt es vielleicht ein kleines Kochbuch, das solche Sachen enthält? Um gütige Auskunft bittet und dankt dafür Eine Hausfrau.

12. Wie können **Blattläuse** an Pflanzen, namentlich Calla und Pelargonien, vertrieben werden, die in ungeheiztem, aber sonnigen Zimmer überwintern? Sie sind besonders an den jungen Trieben sehr dicht. Frau N. L.

13. Existieren keine Vorrichtungen, die beim Kochen auf **Gasherden** eine bessere Ausnützung der Hitze ermöglichen? Ich finde, gerade da, wo man Pfannen mit rundem Boden benutzt, die nicht die ganze „Brennfläche" bedecken, geht jeden Tag Gas verloren, resp. dauert es viel länger, bis der Inhalt zum sieden kommt, als bei der Benutzung von Kasserollen mit glatten Böden von großem Durchmesser. Andere Hausfrauen werden wohl auch die gleiche Beobachtung machen. Lena.

14. Welcher **Aufsatz** zum Erhitzen von Wasser auf Pfannen mit kochendem Inhalt ist zu empfehlen? Meiner Ansicht nach sollte man kein Wasser zum aufwaschen auf dem Herde heiß machen müssen. Hausfrau.