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

Band: 22 (1915)

Heft: 25

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-, 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. 25. XXII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 4. Dezember 1915.

Unsere und anderer
Nebenwanderer
Last zu lindern
Ziemt uns Sterblichen,
Der unsterblichen
Mutter Kindern. Rückert.

Vom Aufräumen.

(Nachdruck verboten.)

Die alltäglichsten Begriffe rücken für den heutigen, vielbeschäftigten Menschen manchmal in eine Entfernung, die er nicht ohne Mühe zu überwinden vermag. Aber die Frau, sobald sie die Hüterin des Hauses wird, hat ihre Kräfte in seinen Dienst und seine Obliegenheiten zu stellen. Die häuslichen Pflichten lassen sich ja niemals vollkommen in ein System pressen, so viel Mühe sich auch manche sich unfehlbar dünkende Hausfrauen geben, um das ihre als das einzig Richtige aufzustellen und ihm ungeteilte Anerkennung abzufordern.

Das Haushalten wird mehr oder weniger eine individuell ausgeübte Funktion bleiben, und die Einteilung der häuslichen Pflichten kann zu einer Kunst werden, an welcher der Intellekt nicht ganz unbeteiligt bleibt. Es werden so viele Rezepte von Hausfrauen für Hausfrauen gegeben, und allen liegen wichtige und annehmbare Erfahrungen zu Grunde, die sicherlich niemals ganz wirkungslos bleiben werden. Aber mehr oder weniger passen wir das Neue, das wir aufnehmen, doch unserer eigenen Individualität an, ja wandeln es erst um, damit es uns gemäß und für uns annehmbar wird.

Wenn ich nun heute von dem Aufräumen reden will, so wird manche Hausfrau denken: Aber das ist ja eine bekannte Sache, daß man von Zeit zu Zeit aufräumen muß. Und man wird sich im voraus davor verwahren müssen, ja kein mustergültiges System aufstellen zu wollen und ebensowenig Ratschläge zu geben, deren Verfolgung nicht von Fall zu Fall verschieden sein könnte. Ich möchte daher nur den einen Punkt betonen, dessen Berücksichtigung mir stets als das Erstrebenswerteste im Leben der Hausfrau erschien: Unordnung nach Möglichkeit verhüten, also sozusagen eine vorbeugende Ordnungsliebe bekunden. Es gibt ja manche Frauen, unter deren zarten Hän-

den förmlich nur Ordnung und Schönheit aufzublühen scheinen, und andere wieder, die trotz redlicher Mühe und vielem guten Willen über eine gewisse geniale Unordnung nicht hinauszukommen vermögen.

Eine nicht allzu milde Selbstkritik wird auch diesen Frauen dazu verhelfen, ihre Fehler und Schwächen abzuändern, bevor dies andere zu tun brauchen.

Wir alle wissen es ja, wie viele Gegenstände sich im Laufe der Jahre in der Häuslichkeit ansammeln. Die Nebenräume sind in den bürgerlichen Wohnungen der Städte knapp, wohin aber mit allen Dingen, die wir zu unseres Lebens Notdurft gebrauchen oder einmal gebraucht haben? Da sitzt man zur Zeit des „Aufräumens" vor Kisten und Kasten, sieht durch und ordnet, und aus den Stunden, die man aufwenden wollte, werden manchmal Tage. Wer hat nicht schon die seltsame Sprache vernommen, die alte Bilder, Briefe, Notizen, wohl auch getrocknete Blumen reden, deren Lebensfrische von den Jahren und vielen guten und unguten Erlebnissen ein wenig verdunkelt wurde! Wenn man die vergilbten Papiere aus dem Dunkel der Schublade ans Licht des Tages bringt, könnte man fast meinen, daß damit einmal wieder die verschiedensten Abschnitte unseres Lebens wach werden und an unserer Seele vorüberziehen.

Es liegt wohl nicht in der Natur einer jeden Frau, den konkreten Niederschlag einstiger Illusionen und — vielleicht auch Enttäuschungen aufzubewahren, aber in der Tiefe der Kästen finden sich immer Zeugen aus vergangener Zeit und es ist manchmal nicht leicht, mit ihnen fertig zu werden. Eine gewaltsame Trennung von ihnen aber wäre mancher Frau wiederum unmöglich. Mögen sie denn wohlgeordnet in der Tiefe der Kästen weiter schlummern, jene Andenken aus einer vergangenen Epoche, die doch unsere Jugendzeit war, und schon darum jene Gloriole trägt, die auch die alltäglichste Alltäglichkeit nicht verlöschen kann. — —

Die Hausfrau muß in der Gegenwart stehen, muß sie überblicken und beherrschen, und muß beinahe wie ein Feldherr einen genauen Plan ihrer Arbeit entworfen haben, ohne sich zum Sklaven ihrer Zeiteinteilung zu machen.

Welche Hausfrau würde mir nicht zustimmen, wenn ich behaupte, daß das meiste Kopfzerbrechen und die meiste Arbeit das Inordnunghalten der Vorratsräume, der Schlaf- und Ankleidezimmer macht? Es gibt so vieles, das man täglich braucht, das täglich ein paarmal vorgesucht und wieder an seinen Bestimmungsort gelegt werden muß.

Man kann die Kinder sehr gut gewöhnen, ihre Kleider an den richtigen Ort zu hängen und ihr Waschmaterial an den dafür bestimmten Platz zu legen, nachdem es gebraucht wurde. Es entlastet die Hausfrau und den Dienstboten außerordentlich, wenn sie an jedem Morgen nicht vor einem nahezu unüberwindlichen Chaos in den Schlafräumen zu stehen haben. Und auch die Kinder können ihre Kästen sehr wohl in Ordnung halten, und das wird ohne viel Worte geschehen — sobald die Mutter darin vorbildlich ist. Auch der Dienstbote wird oder muß sich diesem Vorbild fügen, und wie vereinfacht selbst ein größerer Wirtschaftsbetrieb ist, sobald sich der Vorratsraum übersichtlich geordnet erweist, das wird mir wohl jede Frau zugestehen.

All das Viele, das nicht zum Unvermeidlichen der täglichen Lebensführung gehört, wird von der Hausfrau in Kästen und Schränken verwahrt. Manchmal können Konflikte nicht ausbleiben, wenn wir gern die schönen Gegenstände, die unser Herz freuen, auch des Alltags auf unserem Tisch oder im Zimmer sähen, und doch schon manches Schöne, das vielleicht gerade ein teures Andenken war, opfern mußten, sobald wir die Kühnheit hatten, es täglich in den Gebrauch zu stellen. All das Silber, Geschirr, Gläser und andere Gegenstände, die also nur in Ausnahmefällen gebraucht und ihre Existenz durchschnittlich in Schränken verbringen müssen, erfordern ja nur ein paarmal im Jahre gründliche Durchsicht und Reinigung.

Wäsche, dieses ewige Sorgenkind im Reiche der Hausfrau, wird ja nach jeder „großen Wäsche“ durch die Hand der Hausfrau gehen, und kann erst nach umfassender Reparatur dem großen Vorrate wieder eingereiht werden. — Ein jeder Schrank, ein jeder Kasten wird schließlich seine eigene Bedeutung, seinen eigenen Inhalt haben, der im Gedächtnis der Hausfrau förmlich registriert sein möchte. Und wenn nun die große Hausputzerei oder sogar das „Züglen“ in Szene tritt, und die Hausfrau vor der schweren Aufgabe steht, das ganze Inventar einer genauen Durchsicht zu unterziehen, das Schadhafte und Alte auszusondern, da wird sie sich lange Zeit nehmen müssen, um ihrer Arbeit gerecht zu werden. Im Leben des Alltags, bei der schnellen Flucht der Zeit, die uns heute begrenzter scheint als unseren Vorfahren, bei der Anteilnahme an den Fragen und Nöten der Zeit, die selbst von der Hausfrau oftmals ein aktives Eingreifen erfordern, muß diese ihre Kräfte förmlich diplomatisch einteilen, um auch den Anforderungen, die ein Umzug oder die halbjährliche Generalreinigung von ihr fordert, vollkommen gerecht zu werden und — wohl das Schwerste — den alltäglichen Gang des Haushaltes dadurch nicht aufzuhalten. Ich glaube, je wohlgeordneter sich Kisten und Kasten befinden, desto leichter kann Umzug und Generalreinigung überwunden werden. Vorbereiten, so viel das angeht, und nicht an Hilfskräften sparen, um in den kritischen Tagen wenigstens nach Menschenmöglichkeit entlastet zu sein!

Längst sind wir ja zu der Erkenntnis gelangt, daß es nicht die Menge der aufgestellten Luxusgegenstände ist, die unser Auge erfreut, sondern daß wir auch Wände ohne Bilder, und Schränke ohne das Heer von Nippesgegenständen mit Wohlgefallen betrachten, unserem Auge dadurch oft mehr Vergnügen machen und zudem viel überflüssige Arbeit uns ersparen. Nach diesem Gesichtspunkte müßte auch der Inhalt der Schränke geordnet sein, den wir für würdig halten, der Begleiter durch unser Leben zu bleiben. — Die Frau sollte es lernen, ihr Leben, wie ihre Umgebung zu stilisieren, Lebensfunktionen und Pflichten in großen, geraden Zügen festzulegen, und sich dennoch die Ausdehnungsmöglichkeit ihrer Psyche unvermindert zu erhalten. Man könnte meinen, daß damit eine Lösung aller jener Konflikte verbunden wäre, die Motten und Rost immer aufs neue heraufbeschwören.

Helga Nicolaßen.

Desinfektion.

Die Worte desinfizieren, Desinfektion (vom Lateinischen gebildet) bedeuten: von Gift, Ansteckung, Verderbnis befreien, davor bewahren, sichern. Das hierauf hinzielende Verfahren, sowie die Mittel dazu dürfen im Haushalt besondere Beachtung beanspruchen, da es sich hier vielfach um leicht verderbende Stoffe, die Eßwaren, handelt. Das älteste und natürlichste Mittel zur Desinfektion ist uns im Sonnenlicht dargeboten. Austrocknung in der Sonne und in der bewegten Luft (Dörren) ist das älteste Mittel zur Erhaltung (Konservierung) von Fleisch, Obst und Gemüsen. Die Fäulnis fernhaltende Kraft des Sonnenlichtes und der Sonnenwärme spielt dabei eine Hauptrolle. Auch den Rauch des Holzes als desinfizierendes Mittel lernten unsere Vorfahren früh kennen und schätzen. In ihren alten Wohnhäusern ohne Schornstein, aus denen der Rauch sich unmittelbar vom Herde aus einen Ausweg durchs Dach suchen mußte, wurden die zum Vorrat aufgehängten Fleischstücke und Fleischwaren von selbst der Räucherung unterzogen. Holzrauch enthält aber einen Zusatz von Kreosot und einigen flüchtigen Ölen, die den Fäulniskeimen feindlich sind; das gleiche ist beim Holzessig der Fall, dessen man sich zur Schnellräucherung bedient. Kreosot ist aber eine Mischung aus Kreosol und andern Verbindungen, und letzteres ist unter dem Namen Karbolsäure oder mit Kaliseife gemengt als Lysol ein wohlbekanntes Desinfektionsmittel.

Die Bakterien oder Bazillen spielen in der Gegenwart eine ungemein wichtige Rolle. Ihre als schädlich erkannten Arten können, wenn in Massen in den Körper gelangend, Krankheiten hervorrufen, namentlich bei Menschen, bei denen bereits Anlagen zur Krankheit (Schwäche, vererbte Anlagen) vorhanden sind, sodann zu gewissen Jahreszeiten oder auch in zeitweiligen Umständen (bei ungewöhnlicher Hitze, Nässe usw., ferner bei örtlichen Mißständen (ungesunde Wohnung, schlechtes Trinkwasser u. dergl.). In solchen Fällen entstehen zahlreiche Erkrankungen an einzelnen Orten (Endemien) oder Seuchen über weite Gebiete hin (Epidemien). Dagegen, sowie gegen die Verseuchung (Infektion) einer Wohnung durch ansteckende Kranke pflegt außer mit andern Mitteln zur Abhilfe (Verbesserung des Trinkwassers, der Abfallfortschaffung) mit Desinfektion vorgegangen zu werden. Diese richtet sich darauf, die Ausdünstungen und Auswürfe der Kranken für dessen Umgebung unschädlich zu machen, sei es durch Anwendung geeigneter chemischer Flüssigkeiten (wie Kresolwasser und Kalkmilch) oder durch Auswaschen, Lüften, Sonnen usw.

In der Hauswirtschaft beschränkt sich die Desinfektion meistens auf die Behandlung der Gefäße, die zur Aufnahme von Speisen und Getränken dienen, welche konserviert oder eingemacht werden sollen. Auch hiebei handelt es sich um Tötung oder Unschädlichmachung verderblicher, nämlich gärungerregender Bakterien.

Das bekannteste und meist benützte Mittel zu diesem Zweck ist der Schwefel. Man verbrennt denselben in Gestalt von „Schwefelfaden“ oder „Schwefel-Einschlag“ (mit Schwefel getränkter Baumwollfaden oder Leinwandstreifen) und fängt die sich entwickelnden Dämpfe in den zu desinfizierenden Gefäßen auf und hält sie eine Weile darin fest. Dadurch erreicht man eine Säuberung der Gefäße von noch wirksamen Fäulniskeimen. Unterstützung findet dieses Verfahren dadurch, daß man die Oberfläche des Eingemachten mit gleichfalls desinfektionskräftigem Alkohol übergießt oder auch mit einer Öllage gegen die Bakterien absperrt und endlich oft auch mit sogen. Pergamentpapier belegt und überspannt, das ebenfalls nichts anderes ist als ein durch ein Schwefelsäurebad gezogenes Papier von guter Beschaffenheit.

Ein weiteres, wichtiges Bakteriengift ist die Salizylsäure, ein Produkt aus der Karbolsäure und auf dem weiteren Wege vom Teer.

Eine Desinfektion anderer Art ist die als Sterilisieren (d. h. unfruchtbar machen) bezeichnete Keimtötung durch die Hitze; sie findet vor allem bei der Milch statt, um die Milchsäurebakterien und nebst diesen auch andere gesundheitsschädliche Bakterien zu töten. Bei diesem Verfahren findet eine Erhitzung der Milch bis auf 100 oder 120° C. statt; ein eigens dazu — von Professor Soxhlet in München — erfundener Apparat ermöglicht es, dies mindestens 1/4 Stunde lang zu tun. Infolge des Sterilisierens sterben die Krankheitserreger in der Milch zwar ab, aber auch der Geschmack der Milch erleidet eine ungünstige Veränderung.

Bei dem „Pasteurisieren“ der Milch, das seinen Namen von dem berühmten französischen Chemiker Pasteur hat, handelt es sich um die Erhitzung der Milch auf 70—75° C. mit nachfolgender Abkühlung. Dabei behält die Milch allerdings ihren Geschmack, wird aber nicht keimfrei.

Aus „Hauswirtschaftl. Nachschlagebuch“
von Gela Hobbing.

Haushalt.

Die Behandlung des Schuhwerks. Bei dem einschneidenden Lederaufschlag ist es gewiß wünschenswert, immer wieder auf eine konservierende Behandlung der Schuhe hinzuweisen. Anschließend an das in letzter Nummer Gesagte ist zu bemerken, daß man die Sohle konserviert, wenn man sie vor Gebrauch mehrere Male in Zwischenräumen von 12—24 Stunden mit Leinöl, das in den Drogerien erhältlich ist und nicht gereinigt zu sein braucht, einreibt. Während des Gebrauchs der Schuhe wiederhole man die Prozedur zirka alle 14 Tage. Dem täglichen Wichsen der Schuhe muß man das Brüchigwerden des Oberleders zuschreiben. Man kann diesem

einigermaßen entgegenarbeiten, wenn man bei trockenem Wetter das Oberleder nicht jeden Tag wichst. Der Schuhglanz wird tiefer, wenn er durch Reiben mit der Bürste hervorgerufen wird, als durch zu häufiges Wichsen. Bei trockenem Wetter geschehe letzteres also nur alle zwei Tage, an den seitlichen Sohlflächen natürlich alle Tage, weil diese mit jedem Schritt mit dem Straßenstaub in Berührung kommen. Ratsam ist es natürlich auch, die Schuhe öfters zu wechseln; geschieht dies, so kann man sie auch leicht alle vierzehn Tage schmieren, was ein etwa zweimaliges Vorwichsen erfordert, ehe sie wieder angezogen werden. — Man hüte sich, durchnäßte Schuhe auf heißen Herd- und Ofenplatten zu trocknen, denn dadurch springt die Sohle, resp. der aufliegende Teil unfehlbar.

—r.

Sauerkrautbrühe ist ein vorzügliches Mittel zur Reinigung und Auffrischung polierter Möbel. Ein weicher Leinenlappen, dick geballt, wird damit durchtränkt, dann reibt man immer im Kreise die Flächen sauber, in gleicher Weise mit weichem, trockenem Waschleder nach und wird über den Erfolg überrascht und erfreut sein.

Kochrezepte.

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

Suppe à la bonne femme. 2 Zwiebeln und 1 Lauchstengel, fein zerschnitten, werden mit einem in feine Riemchen geschnittenen Kohlkopf in einem Löffel Fett gelblich gedünstet. Sobald die Flüssigkeit eingedampft ist, fügt man genügend Knochenbrühe oder Wasser und 2 in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu und läßt alles auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen. Nach Belieben kann auch eine Handvoll verwiegter Kräuter kurze Zeit mitgekocht werden. Man gibt dann noch das nötige Salz dazu und richtet die Suppe über ein Güßchen Maggi-Würze an.

Saurer Kalbsbraten (mit feinen Kräutern). Ein zartes Stück Kalbfleisch vom Stotzen wird geklopft, bis es mürbe wird, doch nicht auseinanderfällt. Es wird gut mit Salz eingerieben und in einer eisernen Bratpfanne, mit reichlich Butter oder Fett (je nach der Größe des Stückes ca. 20 Minuten) unter beständigem Begießen bei mäßiger Hitze gebraten. In die Butter legt man eine Handvoll Champignons. Ist der Braten (ohne das Fett) etwas erkaltet, wird er in feine Schnitten geschnitten, welche mit einer Mischung von Öl, Essig, Salz und Pfeffer mehrmals übergossen werden. Vor dem Verspeisen wird der Braten noch dick mit viel feingeschnittener Petersilie, Schnittlauch und harten Eiern bestrichen, und die Sauce nochmals darübergegossen. Das überflüssige Fett ist zu Suppen und Gemüsen vortrefflich zu gebrauchen.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Adrio. 1 Stück Schweinsleber und 1—2 Nierli werden in kleine Würfel geschnitten und in heißem Fett mit einer feingehackten Zwiebel gedünstet, gewürzt und mit gehacktem Grün bestreut. Schneide aus einem Schweinsnetz 10 Cm. große viereckige Stücke, gib auf jedes 2—3 Petersilienblätter, einige Stücke rohe Schweinsleber, ein wenig von dem gedämpften Fleisch und ein ziemlich großes Stück Bratwursteig. Schlage nun die Ränder des Netzes übereinander und brate die Adrio in heißem Fett schön braun und gut durch.

Aus „Kochbuch" von Berta Kobel.

Rosenkohl mit Kastanien. Der Rosenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, doch so, daß die Röslein ganz bleiben. Hierauf wird er auf ein Sieb gebracht, in einer Pfanne wird ein Stück Butter oder Fett zerlassen, der Kohl hineingetan und das Gemüse tüchtig geschüttelt, daß es sich mit der Butter gut durchzieht. Es wird in die Mitte einer runden Platte angerichtet und mit glasierten Kastanien garniert, die man auf folgende Weise bereitet: Man schält die äußere harte Haut ab, lege hierauf die Kastanien in heißes Wasser und löse dann auch die innere Haut ab. In eine Kasserolle gibt man ein Stückchen Butter, eine Handvoll Zucker und Wasser, eine Prise Salz und dazu die Kastanien, läßt sie langsam kochen, bis sie glasiert und weich, aber noch ganz sind. Man schüttle sie öfters und gieße, wenn sie keine Brühe mehr haben, immer ein wenig Wasser nach, doch nur soviel, daß sie nicht ganz austrocknen und nicht anbrennen. Beim Anrichten soll die Brühe ganz eingetrocknet sein.

Aus „Die Vegetarische Küche"
von Martha Rammelmeyer.

Zwiebelgemüse. 300 Gr. Zwiebeln, Brot, 3/4 Liter fette Brühe. Zwei 5 Rappen-Brötchen werden in Scheiben geschnitten, die Zwiebeln desgleichen; beides mit 1/2 oder 3/4 Liter fetter Schweins- oder Pökelfleischbrühe aufgefüllt und 1/2 Stunde mehr ziehen als kochen gelassen. Zuletzt wird das Ganze zerquirlt, daß es ein dicklicher Brei wird, und wenn die Brühe nicht scharf genug ist, noch mit Salz abgeschmeckt. Von jungen Zwiebeln kann man auch die Stengel mit verwenden, nachdem man die äußeren Blätter davon entfernt hat. Manche tun Kümmel an dies Gemüse, um es bekömmlicher zu machen. Bereitungsdauer 3/4 Stunden.

Aus „Die Nahrung" von A. von Nostitz.

Sauerkraut-Salat. Das nötige Quantum rohes, gut durchgesäuertes Sauerkraut drückt man aus, legt es in eine Schüssel und übergießt es mit einer Salatsauce aus Senf, Öl und Essig.

Braune Kugeln. 1½ Liter Milch, 400 Gr. Mehl, 4 Eier, 50 Gr. Zucker, wenig Salz, Backfett. In die siedende Milch streut man unter beständigem Rühren das Mehl ein, gibt Salz und Zucker dazu und rührt alles auf schwachem Feuer noch eine Viertelstunde. Dann wird der Teig vom Feuer genommen und etwa 2 Stunden stehen gelassen. Erst wenn er noch schwach lauwarm ist, darf man das Eigelb dazu geben, welches mit dem Teige tüchtig verarbeitet werden muß, worauf auch das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemischt wird. Nun sticht man mit dem Löffel Teigkugeln von der Größe eines kleinen Hühnereies ab und backt diese in viel heißem Fett langsam schön braun.

Sirupcrême. ½ Liter Sirup, 4 Deziliter Wasser, 2 Deziliter Rahm, 40 Gr. Reismehl, 4 Eier, 4 Nelken oder Ingwer. Das Reismehl wird mit dem Wasser angerührt und aufgekocht, Nelken, Eigelb und beliebigen Sirup quirlt man dazu und schlägt die Crême, bis sie dem Rande nach zu sieden anfängt. Dann wird sie vom Feuer genommen und geschlagenes Eiweiß und steif geschlagener Rahm darunter gerührt. Nimmt man statt Sirup Fruchtsaft, so braucht es nur ¼ Liter und 250 Gr. Zucker.

Gerührter Apfelkuchen. 700 Gr. Äpfel, 100 Gr. Mehl, 5 Eier, 150 Gr. Zucker, eine Messerspitze Zimt, 150 Gr. Mandeln. Eigelb, Zucker, Zimt und die grob gemahlenen, ein wenig gerösteten Mandeln werden mit dem Mehl tüchtig verrührt und die am Lochreibeisen geriebenen Äpfel dazu gemischt. Dann gibt man das steif geschlagene Eiweiß dazu und füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform und backt sie 1½ Stunden in mäßig heißem Ofen.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Weihnachtsgebäck.

Weihnachtsstollen (sächsisch). 1 Kilogr. 250 Gr. Mehl, ½ Liter Milch, 300 Gr. Butter, 15 Gr. Hefe, 400 Gr. halb Sultaninen, halb Rosinen, 50 Gr. Orangeat, 2 Zitronenschalen, 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Mandeln, 1 gestrich. Eßlöffel Salz. Etwa 500 Gr. Mehl werden zu einem Vorteig verwendet, indem man die schwach lauwarme Milch mit der Hefe sorgfältig mischt und zu dem Mehl rührt. Diesen Teig läßt man zugedeckt an warmem Ort zur doppelten Größe aufgehen, was etwa 1 Stunde braucht. Dann wird Salz, die zerlassene Butter, der gestoßene Zucker und ein Teil vom übrigen erwärmten Mehl dazu gemischt. Das fein gehackte Orangeat, das Abgeriebene der Zitronenschalen und die mehrmals in warmem Wasser gewaschenen Sultaninen und Rosinen mengt man ebenfalls dazu, sowie die in längliche feine Scheibchen geschnittenen Mandeln. Diesen Teig läßt man, bevor alles Mehl dabei ist, nochmals steigen, knetet nach etwa 2 Stunden das übrige Mehl dazu und läßt ihn nochmals 1 Stunde gehen. Dann werden zwei längliche Brote geformt, in die man oben schräge Schnitte macht. Die Stollen werden in mittelheißem Ofen zwei Stunden gebacken. Sollen sie monatelang gut bleiben, so bestreicht man sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit heißer Butter und reibt sie mit gestoßenem Zucker ein. — Ergibt 2½ Kilo Stollen, die zu kalten und warmen Getränken, sowie zu Obst serviert werden.

Haselnußleckerli. 300 Gr. Haselnußkerne, 200 Gr. Mandelkerne, 500 Gr. Zucker, 4 Eiweiß, 50 Gr. Zitronat oder Orangeat, 100 Gr. Mehl. Zuerst wird das Eiweiß zu recht steifem Schnee geschlagen, dann gibt man den fein gestoßenen Zucker und das fein gewiegte Orangeat (oder das Abgeriebene einer Zitronenschale) dazu und rührt die Masse wieder ¼ Stunde. Nach und nach werden nun die ganz fein gemahlenen Mandel- und Haselnußkerne dazu gemischt, so daß ein fester Teig entsteht. Man nimmt ihn auf das mit Mehl bestreute Wirkbrett, rollt ihn halbzentimeterdick aus, wobei man die 100 Gr. Mehl verwendet. Dann wird er in viereckige Stücke geschnitten, die man auf eingefettete Bleche legt und in ganz schwach geheiztem Ofen ½ Stunde backt. Die Leckerli dürfen nicht braun werden. Sobald man sie aus dem Ofen nimmt, werden sie mit ganz dickem Zuckerwasser überstrichen. Schöner werden sie, wenn man die „Springerliformen" dafür benützt.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Stuttgarter Schnitzbrot (Hutzelbrot). 1½ Kilo feines Mehl, 25 Gr. Preßhefe, 1 Liter dürre Birnenschnitze, 1 Liter dürre Zwetschgen, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. abgezogene, grobgeschnittene Mandeln, 250 Gr. Nußkerne (über Nacht in kaltes Wasser gelegt), die feingeschnittene Schale von 1 Zitrone, 125 Gr. grobgeschnittene Feigen, 50 Gr. grobgeschnittenes Zitronat, 50 Gr. grobgeschnittenes Orangeat, 20 Gr. Zimt, 4 Gr. gestoßene Gewürznelken. Birnen und Zwetschgen werden zuerst jedes für sich in Wasser weichgekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der 1 Liter übrig sein soll, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warmgestellt und von der Hefe und der lauwarmen Obstbrühe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes Brot, füge den Rest der lauwarmen Brühe bei und lasse den Teig wieder gut gehen. Jetzt kommen alle die übrigen erwähnten Zutaten hinein und

werden tüchtig damit verarbeitet. Man läßt den Teig nochmals eine Stunde gehen und formt 6 Brote daraus, die man wie anderes Brot backt.

Schwabenbrot. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 125 Gr. gestoßene Mandeln, 1 Ei, 125 Gr. Zucker, nach Belieben gehackte Zitronerinde und Zimt. Die Butter wird leicht gerührt, sämtliche Zutaten, zuletzt das Ei gut damit vermischt und zu einem Teige gewirkt. Die Masse ½ Cm. dick auswallen, mit Förmchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und in mäßiger Hitze backen.

Aus „Gritli in der Küche".

Luisenstangen. 250 Gr. Mandeln und 375 Gr. Zucker werden zusammen fein gestoßen und durchgesiebt und mit 3—4 Eiweiß zu einem festen Teig gemacht. Dann rollt man messerrückendicke fingerlange Streifen daraus, legt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und glasiert sie mit einer Glasur von Eiweiß und Zucker. Zu einem Eiweiß kann ziemlich viel Zucker genommen werden; ein paar Tropfen Zitronensaft dazu gegeben, machen sie sehr fein. Diese Stangen müssen in einem abgekühlten Ofen gebacken werden, damit die Glasur weiß bleibt.

Anismöckli. 3 Eier werden mit 50 Gr. Zucker ½ Stunde geschwungen, dann eine abgeriebene Zitronenschale, 8 Gr. Anis, 8 Gr. Fenchel und 140 Gr. Mehl dazu getan, dann ausgewallt und mit Förmchen ausgestochen und im Ofen gebacken.

Spagnoletti. 250 Gr. fein gestoßener Zucker werden mit 3 Eigelb und ½ Zitronenschale verrührt. Dann gibt man noch ein ganzes Ei hinein und rührt die Masse so lange, bis sie etwas fest wird. Dann rührt man je nach 5 Minuten eines der 2 folgenden Eier hinein und zieht schließlich 250 Gr. Mehl zart durch. Auf das eingefettete, überstäubte Blech legt man mit einem Löffel kleine Häufchen, streut über das ganze Blech etwa 250 Gr. fein gewiegte Mandeln, hebt das Blech schräg auf, klopft rasch die Mandeln ab, die nicht auf den Spagnoletti liegen, und backt dieses feine Konfekt in ganz abgekühltem Ofen. Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Gesundheitspflege.

Mundpflege. Ist die Schleimhaut des Mundes und Rachens etwas gereizt, so verwende man als Spül- und Gurgelwasser warmen Salbeiblätterthee, ein Eßlöffel voll auf eine Tasse; und bei empfindlichem Zahnfleisch pinsele man täglich Myrrhen- und Rathaniatinktur zu gleichen Teilen mit einem Pinsel ein. Auf mangelhafte Mundreinlichkeit ist der, nur beim Kulturmenschen zu beobachtende, Entsetzen erregende Zustand des Geruches aus dem Munde zurückzuführen. Daneben kommen noch krankhafte Prozesse dafür in Betracht, so stockige Zähne, Magenleiden, Nasen- und Rachenerkrankungen, die eine besondere ärztliche Behandlung nötig machen. Das Mittel, das den Geruch am besten beseitigt, ist 3 % Perhydrolwasser. Der Mund ist häufig der Ausgangspunkt von Erkrankungen, vielleicht treten überhaupt die meisten Krankheitsgifte durch den Mund in den Körper ein, bei vielen Krankheiten machen sich die Krankheitserscheinungen besonders im Munde geltend, aus all diesen Gründen wird eine sorgfältige Mundpflege nicht nur eines der besten Mittel im Kampfe gegen Krankheit, sondern auch zur Erhaltung der Schönheit sein. Dr. O.

Krankenpflege.

Als **Klystierflüssigkeit** benutzt man meist lauwarmes Seifenwasser oder Kamillenthee von etwa 32° C. = 26° R. Soll das Klystier stärker wirken, so nimmt man die Flüssigkeit kälter. Sehr kräftig wirkt ein Zusatz von Glyzerin in größerer Menge (200—500 Gr., nur auf ärztliche Verordnung!). Für ein gewöhnliches Klystier rechnet man ½—2 Liter Wasser, bei Kindern entsprechend weniger. Beliebt und bequem, aber durchaus nicht immer wirksam, sind kleine Klystiere von 1 bis 3 Gramm reinem Glyzerin, das mittelst einer kleinen, gut schließenden Spritze in den Mastdarm gebracht wird. Öl (der Billigkeit wegen Sesamöl) nimmt man, um weichen, leichten Stuhl zu erzielen und verwendet zum Eingießen einen Glastrichter mit Schlauch und Katheter.

Aus „Grundriß der Krankenpflege" von Dr. Brunner.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Unsere Zimmerpflanzen und ihr Einfluß auf unser Wohlbefinden. Nicht wenige Blumenliebhaber sind dies nur im Sommer, im Winter wollen sie von Pflanzen im Zimmer nicht viel wissen. Hier nehmen sie zu viel Licht weg, dort sind sie ständig im Wege, namentlich dann, wenn abends die Fenster geöffnet werden müssen, um die Jalousien schließen zu können. Wieder im anderen Hause hält man gar Pflanzen im Zimmer für schädlich. Natürlich müssen Zimmerpflanzen stets so aufgestellt werden, daß sie den Bewohnern das ohnehin so oft karge Tageslicht nicht rauben. Dann müssen sie möglichst einen ständigen Platz erhalten, der den freien Gebrauch der Fenster und Schutzläden nicht hin-

dert. Was aber die Schädlichkeit der Pflanzen betrifft, so kann es sich dabei nur um starkduftende Blüten handeln, die oftmals Kopfschmerz und Erregungszustände verursachen und diese braucht man ja nicht im Wohnraum frei aufzustellen, sondern kann sie auch ebenso wirkungsvoll zwischen den Doppelfenstern bergen. Ein kurzzeitiges Öffnen genügt, den Raum mit zartem und angenehmem Duft zu füllen. Ins Schlafzimmer gehören natürlich keine Blumen und auch im Krankenzimmer, wo sie am Tage zur Ablenkung und Aufheiterung des Leidenden so sehr am Platze sind, sollte man sie am Abend entfernen. Dagegen sind Pflanzen im Zimmer ungemein wichtig zur gleichmäßigen Befeuchtung der meist so trockenen Zimmerluft. Mancher Winterhusten, durch überhitzte, trockene Zimmerluft verursacht, würde nicht entstehen, wenn immergrüne Pflanzen im Wohnraume ständen. Daß aber nicht nur hygienische, sondern auch ästhetische Gründe uns veranlassen sollten, auch im Winter der Blumenpflege im Heim unsere liebevolle Aufmerksamkeit zu widmen, sollte uns allen klar werden, wenn wir einmal im Stillen einen Vergleich zwischen einem Raum völlig ohne Pflanzen und einem solchen mit Pflanzenschmuck ziehen. Hier Nüchternheit auch bei prächtigster Einrichtung, dort selbst bei schlichtester Umgebung wohlig anmutende Gemütlichkeit. Lisa Dehne.

Frage-Ecke.

Antworten.

77. **Schweinebraten und Geflügel**, das eine recht knusperige Rinde bekommen soll, bestreicht man mit feinem Öl oder Butter und bestreut mit feinem Salz, wodurch dann diese knusperige Rinde entsteht. Geflügel aber legt man in der Bratpfanne bis zwei Drittel der Bratzeit auf den Bauch, damit die Fleischteile saftig werden, und hernach auf den Rücken. Dornstrauch.

80. **Gekochtes Leinöl** riecht nicht. Man verwendet es vielfach zum Verdichten der Schuhe &c. B. T.

90. **Gedörrtes Obst** habe ich in leichten Säcklein in der Bodenkammer aufgehängt, ohne daß ich irgendwelche schlechte Erfahrung machte. Schon letztes Jahr bewahrte ich Birnen und Äpfel so auf. R.

91. **Ölfarbenflecken** weichen vielleicht durch Waschen mit Terpentin; gehen sie nicht ganz aus, so helfen Sie mit Reiben mittelst feiner Stahlspäne nach. Geht es so nicht, so lassen Sie die Stellen durch den Schreiner abziehen, aber obiges Verfahren wird wohl den gewünschten Erfolg haben. R.

92. **Topfpflanzen** gedeihen in Zimmern mit elektrischem Licht sehr gut; mit Gaslicht gehen sie zu Grunde, da Gas viel Luft absorbiert und die Pflanzen darunter leiden. R.

93. **Wasser-Aufsätze** erhalten Sie in großen Haushaltungsgeschäften oder in solchen, die Heizkörper führen. R.

94. **Zyklamen** sollten nur in Räumen mit einer Temperatur von 6—10° R. gehalten werden. Die Aufstellung soll nicht zwischen den Fenstern stattfinden, da das Eindringen der kalten Luft durch die Fensterfugen diesen schädlich ist. Auch Zugluft wirkt ungünstig auf sie ein. Während der Blütezeit soll sorgfältig gegossen werden, alle überschüssige Feuchtigkeit versäuert die Erde und die Wurzeln verfaulen. Das Gießwasser darf nie mit den Knollen und den Knospen in Berührung kommen. Hausfrau.

95. **Badewannen**, Klosett-Lavoirs und -Schüsseln werden tadellos rein, indem solche von Zeit zu Zeit mit Stahlwolle „Elephant" Nr. 1 gescheuert werden. Solche ist in allen besseren Kolonialwarenhandlungen erhältlich. B.

95. Zur Reinigung von **Badewannen**, Klosett &c. brauche ich seit Jahren die Sandschmierseife von der chemischen Fabrik Stalden bei Bern. Man kann alles damit putzen: Email, Aluminium, Kupfer, Ton. Seitdem ich diese Seife verwende, muß ich nie mehr Salzsäure anwenden. Ich kann sie sehr empfehlen. Hausfrau im Waadtland.

Fragen.

96. Kann mir jemand mit einer Adresse dienen, wo man die Borsten einer **Blochbürste** erneuern lassen kann? Zum voraus dankt Leserin im Tessin.

97. Woher mag es kommen, daß **Birnen**, in Sirup gekocht und in Steintöpfen aufbewahrt, immer wieder in Gärung kommen und einen scharfen Geschmack annehmen, trotzdem ich nur einen kleinen Bruchteil Essig und Wein dazu verwendet und den Sirup mehrmals aufgekocht habe? Die Früchte stehen in einem kühlen und trockenen Zimmer. Viola.

98. Wie kann man mit bescheidenen Mitteln das **Weihnachtszimmer**, den Eß- und Gabentisch freundlich schmücken? Meiner Beobachtung in anderen Familien nach, wird zu wenig Wert auf diese Äußerlichkeiten gelegt. Und doch vermögen sie über den bescheidenen Wert einer Gabe und die Einfachheit einer Mahlzeit hinwegzutäuschen. Für Anregung ist herzlich dankbar Junge Hausfrau.

99. Könnte mir eine der geschätzten Mitabonnentinnen aus Erfahrung Aufschluß geben, ob „Geißlinger"- oder „Christofel"-**Bestecke** den Vorzug verdienen? J. M.