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

Band: 29 (1922)

Heft: 6

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: 09.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht :: Beilage zum „Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich .·. Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementspreis:
Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 6. XXIX. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 1. April 1922.

Ein liebeleeres Menschenleben
Ist wie ein Quell, versiegt im Sand,
Weil er den Weg zum Meer nicht fand,
Wohin die Quellen alle streben.

Bodenstedt.

□

„Es ist alles so teuer!"

(Nachdruck verboten.)

Wie oft hört man diese Klage, trotzdem viele Lebensmittel und Gebrauchsartikel im Preise gesunken sind. Im Hinblick auf die stetige Geldentwertung in den umliegenden Ländern, deren Hausfrauen oft nicht wissen, woher sie das Geld für die notwendigsten Ausgaben nehmen müssen, dürfen wir zufrieden sein, daß sich in fast allen Geschäftskreisen das Bestreben zeigt, die Preise so niedrig wie möglich zu halten.

Von Zeit zu Zeit bringt der „Kompaß", Organ des Rabatt-Sparvereins Luzern, Preis-Tabellen (vom frühern Präsidenten zusammengestellt), die recht anschaulich dartun, welche Lebensmittel billiger, welche teurer geworden sind. Die letzte vom Januar 1922 datierende Tabelle führt 33 Artikel an, die im Januar 1914 zusammen Fr. 36.75 kosteten, im Februar 1920 den Betrag von Fr. 91.— ausmachten und im Januar 1922 wieder auf Fr. 53.63 gesunken sind. Es stellen sich 2/3 der Preise niedriger, nur fünf Artikel weisen eine kleine Preiserhöhung auf. Vergleichen wir mit den Preisen von 1914, so beträgt der Unterschied immer noch ca. 35 %; gegenüber den Preisen vom Februar 1920 ist aber eine Senkung von ca. 45 % eingetreten. Betont muß werden, daß es sich um notwendige Artikel für den Alltag handelt, die in guter Qualität angeboten werden.

Unsere billigern und mittlern Lebensmittel sind den Lebensmitteln, die den Hausfrauen der umliegenden Länder angeboten werden, qualitativ weit überlegen. Wir mußten uns auch, dank des schweizerischen Lebensmittelgesetzes, nie mit „Ersatz vom Ersatz" behelfen und können oft nicht ermessen, welche große Vorteile die schweizerische Hausfrau auch in der schwierigsten Zeit der Verpflegung noch genoß im Vergleich zu den Mitschwestern im Auslande.

Ein Beispiel, dem viele Leserinnen andere Erfahrungen zur Seite stellen können, wird am besten dartun, daß wir alle Ursache haben, uns mit der Teuerung in praktischer Weise abzufinden, zumal ein langsamer, aber stetiger Preisrückgang auf verschiedenen Gebieten einsetzt. Ich versandte vor Weihnachten ein Liebesgabenpaket, enthaltend Zucker, Schokolade, gerösteten Kaffee, Kakao und Biskuits in der Qualität, wie ich sie selber verwende, an zwei befreundete Frauen, die in sehr guten Verhältnissen bis zum Ausbruch des Krieges gelebt und ein ideal gastfreies Haus geführt hatten. Die erste Sendung machte ich aufs Geratewohl hin, da nie eine Klage über Lebensmittelnot in Briefen

laut geworden war; als ich von der freudigen Aufnahme hörte, wiederholte ich die Sendung. „In solcher Qualität ist auch bei Bezahlung von ‚Phantasiepreisen‘ kein Kaffee erhältlich; an der Schokolade und den Biskuits picken wir nur, derlei Dinge sind für uns unerschwinglich!“ war im Brief nach der letzten Sendung zu lesen. Es steht auch im „besetzten“ Gebiet, einem sonst sehr produktiven, wohlhabenden Landesteil, nicht besser, als im übrigen Deutschland.

Haben andere Leserinnen, welche ähnliche Erfahrungen machten, nicht die Lehre daraus gezogen, daß wir allen Grund haben, zufrieden zu sein? Was wir brauchen, bekommen wir, was wir kaufen, ist in guter Qualität erhältlich. Es gibt zwar immer Hausfrauen, die zur Unzeit Wünsche erfüllt haben möchten. Sie fragen nach Trauben, Orangen, nach Fischen, Geflügel, Gemüse etc., wenn die Preise am höchsten sind, und — jammern dann über die teuren Zeiten!

Es gibt Hausfrauen, die noch nicht begriffen haben, daß alles zu seiner Zeit ausgenützt werden soll, wenn sie preiswert kaufen und dabei zielbewußt wirtschaften wollen. „Ach, dann muß man immer das Gleiche kochen!“ höre ich jammern. Das „Gleiche“ läßt sich auf verschiedene Art verwerten, wenn man es versteht, so daß Abwechslung geboten werden kann. Wir machen den Fehler, unsere Lebenshaltung zwecklos zu verteuern. Es heißt, man sollte sich immer „nach der Decke“ strecken! Die alte Lehre beherzigen, hieße den Zauberstab besitzen, welcher uns durch die teuren Zeiten führt. Aber die Ansprüche an Abwechslung, Vergnügen, Genüsse aller Art sind derart gewachsen, daß ein Zweitel der Einnahmen den „Dingen“ zum Opfer gebracht wird. Die Folgen sind: Wirtschaftliche Mißstände, wie Zahlungsschwierigkeiten, Schulden, auch gesundheitliche Schäden durch mangelhafte Ernährung, unerfreuliche Wohnverhältnisse usw. Saure Wochen, frohe Feste, und zuerst die Arbeit. dann das Vergnügen, sind zwei sehr altmodige, aber — immer noch gute Lebenssprüche.

Solange wir fast jeden Abend, wohl weil es uns vor dem „entre-nous“ in unsern vier Wänden graut, irgend eine Veranstaltung, ein Vergnügungsfest besuchen, solange kommen wir auch nicht aus dem Jammer über die teuren Zeiten heraus. Die Jugend ist überall dabei, wir lassen uns auch nichts entgehen, aber — all das erfordert Geld und besondere außergewöhnliche Anschaffungen.

Unsere Lebenshaltung ist so teuer und wir haben so wenig davon. Nicht nur der Abbau der Preise, der tatsächlich begonnen, teilweise sogar erfreulich fühlbar einsetzte, ist allein seligmachende Notwendigkeit, wir haben auch den Abbau in der Lebensführung energisch anzustreben, um Einnahmen und Ausgaben auf gesunderen Boden zu stellen. Manche Familien jammern selbst in den schwierigsten Zeiten nicht über die Teuerung; dieses gute Beispiel muß überall Nachahmung finden, damit wir umso sicherer und schneller aus den wirtschaftlichen Schwierigkeiten herauskommen und aus dem Sinken der Preise Nutzen ziehen.

R. Gutersohn.

□

Unser Milchsegen.

(Nachdruck verboten.)

Es war einmal eine Zeit, da gabs bei uns Milch-, Butter- und Käsekarten und viel Jammer und Klage dazu. Wenige Jahre darauf begab es sich, daß von den saftig grünenden Wiesen ein Strom köstlicher Labe über Berg und Tal sich ergoß. Und darüber kreiste ein goldener Vogel, der mit scharfen Krallen jeden erfaßte, der aus fremdem Lande kam, von diesem Segen für seine hungernden Kinder zu holen. Indessen wurde der Strom immer größer und die Bewohner fürchteten, darin zu ertrinken. Bis der erlösende Spruch gefunden ward, half nur eines: sich hindurch essen und trinken. So weit ist das Märchen von der Milch gediehen

und an die Hausfrauen ergeht der Ruf: „Braucht Milch, braucht Käse, braucht Butter". — Gewiß, wir wollen das tun — doch könnten wir nur ohne weiteres von dem Überfluß schöpfen! Wir verurteilen nicht jenen Bauer im St. Gallischen, der sich seines Segens zu Vorkriegspreisen entledigte; wir möchten gerne mit ihm in Verbindung treten. Aber es gibt volkswirtschaftliche Gesetze und Rücksichten, die einer auf den andern zu nehmen hat — und diese würdigen und anerkennen auch wir Frauen, soweit wir sie begreifen. Und die heutige Forderung, die Milch und ihre Produkte in möglichst reichem Maße für unsere Ernährung zu verwerten, bringt uns nur Vorteile. Kein anderes Nahrungsmittel enthält in so glücklicher Vereinigung alle zum Aufbau unseres Körpers nötigen Stoffe, daß Neugeborene und Kranke ausschließlich davon leben können — in Ausnahmefällen auch der normale arbeitende Mensch. Im allgemeinen freilich bedarf letzterer noch anderer Nährstoffzusammensetzungen, die Salze enthalten, welche der Milch fehlen. Dennoch bildet dieselbe einen sehr wertvollen Bestandteil seiner täglichen Nahrung und ihre noch reichlichere Verwendung würde in vielen Fällen zur Hebung der Gesundheit beitragen.

Zum Frühstück mehr Milch, vielleicht zur Abwechslung mit Kakao oder Schokolade aufgekocht — anstatt reichlich Kaffeeabguß, desgleichen beim Abendessen, bedeutet ein Gewinn für unsern Körperhaushalt. Zur Hauptmahlzeit ersetzen Milch- und Käsespeisen die Fleischgerichte in mancher Beziehung vorteilhaft: Sie bieten uns ebenso hohen, eher mehr Nährgehalt und sind bei richtiger Zubereitung ebenso schmackhaft und leicht verdaulich, nützen aber unsere Verdauungsorgane weniger ab und üben auf das Gesamtnervensystem einen weit geringern Reiz aus, eine große Wohltat für Leute, die zufolge ihrer Veranlagung oder besondern Tätigkeit die Nerven schonen müssen. Trotz des jetzigen verhältnismäßig hohen Preises, der bald sinken wird, erhalten wir einzelne Nährwerte in der Milch immer noch billiger als im Fleisch. Zudem bieten die Milch und ihre Produkte der Hausfrau reiche Möglichkeit zur Herstellung verschiedenartigster Gerichte.

Süße Speisen aus Milch mit Reis, Grieß, Mais als Breie, Puddings, Köpfchen, Aufläufe, Cremen, nicht zu vergessen den süßen Schlagrahm, sind „Leibgerichte" der Kinder. Sonderbar, daß Erwachsene, besonders die Männer, weniger Geschmack daran finden, nach allgemeinen Beobachtungen diejenigen am wenigsten, die Alkohol und Tabak über alle Maßen verehren. Tatsächlich vermag z. B. Milchreis mit Most oder Bier keine freundliche Magenstimmung zu erzeugen. Nun dann sorgt man ganz einfach dafür, daß das Bessere den Platz behaupten kann. Und ausgerechnet deshalb, weil pikante Fleischspeisen sich nur allzu gerne mit Alkohol vertragen, gibt die kluge Hausfrau den andern den Vorzug. Sie wird jedoch, wenn der Eheherr nicht dieselbe Begeisterung dafür aufbringt wie die Kinder, nicht häufig süßen Brei und ähnliches auf den Tisch bringen; vielmehr Anklang findet wohl ein gutes Käsegericht, wozu Salat oder grüne Gemüse gereicht werden.

Aufläufe von Teigwaren mit Käse, Blumenkohl mit Käse und Eier mit Käse überbacken, Käsekuchen und Küchlein, Käsepastetchen, Käsesoufflees etc. sind schmackhafte und nahrhafte Gerichte für den alltäglichen, sowie gelegentlich für den Besuchsmittag- oder Abendtisch. Hübsch arrangierte Käseplatten mit Käsegebäck können zum Thee mit Fleisch belegte Brötchen ersetzen. Bei Zwischenmahlzeiten vermag Käse die Wurst zum Brot aufs beste zu vertreten.

Eiweißarme Nahrungsmittel werden zur vollwertigen Speise, wenn sie mit Käse zubereitet sind, z. B. Reis und verschiedene Mehlprodukte.

Mit wenig Fleisch oder nur mit Knochen hergestellte Brühen werden durch Zusatz von geriebenem Käse schmackhafter und nahrhafter. Daß reine Butter frisch oder ausgekocht, das feinste Kochfett ist, weiß jede Hausfrau; doch wird sie notgedrungen in diesem Punkte ihre eigenen hauswirtschaftlichen Interessen den allgemein volkswirtschaftlichen voranstellen müssen.

Für die Sommermonate kann eine vermehrte Milchverwertung in Betracht kommen durch Bereitung von Kefir, Yoghurt und gewöhnlicher Sauermilch als ausgezeichnete durststillende Getränke. In hohem Maße erfrischend wirken auch die Fruchtkaltschalen: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren gezuckert und einige Stunden an Milch oder Rahm stehend.

So erfüllen wir nunmehr unsere vaterländische Pflicht ebensogut, wenn es heißt: viel verbrauchen, wie damals, als der Ruf nach Sparen ertönte. Die Zeiten ändern sich! H. E.

Kamelien, Orchideen, Veilchen.

Plauderei von Marie Bessmertny.

(Nachdruck verboten.)

Alles, was lebt, ist dem Wandel der Zeiten unterworfen. Davon machen auch die Blumen keine Ausnahme. Da sie zur Freude und Schönheit des Menschenlebens gehören und selbst seine Trauer noch veredeln, so verdient ihr Schicksal unsere Beachtung.

Die Kamelie, deren zarte Farben und schöne Form heute jeder kennt, kam im Jahre 1703 von den Philippinen. Ein spanischer Missionar, namens Cameli hatte sie entdeckt. Entzückt von ihrer Gestalt, nahm er einen ganzen Strauch mit der Wurzel mit, pflanzte ihn in der Heimat an und verewigte sich selbst damit. Da die Gemahlin König Ferdinands V. sehr stolz war auf den Besitz der seltenen Pflanze, die in Europa noch völlig unbekannt war, ordnete sie an, daß der Hofgärtner in dem königlichen Buen-Retiro ihr eine besondere Pflege angedeihen lasse. Bald enthielten alle Wandelgänge des königlichen Landsitzes üppige Kameliensträuche. Es knüpfte sich an sie das Verbot, außerhalb des spanischen Hofsitzes verbreitet zu werden. Nur wenige Botaniker wußten damals von der Existenz der Kamelie. Als Napoleon I. Josephine heiratete, wollte der damalige König von Spanien ihr eine ungewöhnliche Aufmerksamkeit erweisen und schenkte ihr einen Kamelienbusch. Er wurde in ihrem Garten in Malmaison eingepflanzt, von wo die Kamelie allmählich ihren Weg nach allen Ländern Europas und damit zugleich eine gesteigerte Kultur gefunden hat.

Im Wettkampf um Bewunderung und Wertschätzung hat in neuerer Zeit die Orchidee den Rekord geschlagen! Linné konnte im Jahre 1774 die Zahl von 109 Arten angeben. Jetzt sind mehr als 12,000 vorhanden. In den Schatten gestellt sind in gewissem Sinne die meisten, früher sehr beliebten Blumen, einschließlich der Rose sogar, durch die Orchidee mit ihrem zauberhaften Duft, ihren zarten Farben und ihrer eigenartigen Gestalt. Obschon sie in Mittelamerika, Peru, Mexiko, Ostindien, in Australien, Polynesien ursprünglich zu Hause war, gedeiht sie dennoch auch in Europa bei sorgfältiger Pflege. Um diese war vornehmlich England, das in der Blumenkultur immer um etwa zwanzig Jahre den andern Ländern voraus war, zielbewußt bemüht. Englische Gärtner, die von Hamburger Patriziern angestellt wurden, haben zu Beginn der 80ger Jahre des vorigen Jahrhunderts eine bemerkenswerte Orchideenkultur in Hamburg in die Wege geleitet, die von dem heimischen Botaniker und Forschungsreisenden Rimmer schon früher angeregt wurde. Die Cattleyas, Cypripedium und andere Elitearten wurden früher aus den Treibhäusern Hamburger Orchi-

deenfreunde nach Berlin geschickt und erzielten auf Ausstellungen Preise von 5—14,000 Mark das Stück.

Die Bewertung von Prachtexemplaren erreichte in England aber Summen bis 25,000 Mark.

Die Schätzung der Orchideen stieg erheblich, seitdem es Mode wurde für die Damen der vornehmen Kreise, sie statt Edelsteine als Schmuck zu benutzen. Englische und amerikanische Damen legten zuerst seltene, schwer züchtbare Arten, wie Laelia, Odontoglossum oder Vanda an, wodurch zugleich ihr reicher Besitz markiert wurde.

Das bescheidene Veilchen hatte den Vorzug, die Lieblingsblume von Shakespeare und Goethe zu sein, ferner von Alexander v. Humboldt, von Turgenjew und der Kaiserin Eugenie. Tonangebend, wie sie für die Mode im allgemeinen war, schuf sie auch die Veilchen-Mode, nachdem sie Napoleon III. zum erstenmale in einer Toilette empfangen hatte, die mit lebenden dunkeln und hellen Parmaveilchen reich geschmückt war.

Diese Mode, zu der auch ein Kopfputz von lebenden Veilchen gehörte, hat sich nicht weniger als zwanzig Jahre behauptet. Auf diese Tatsache ist die vortreffliche Herstellung der künstlichen Veilchen zurückzuführen, die heute noch zur Bedeckung ganzer Hüte gewählt werden.

Haushalt.

Die Verwendung des Leukoplast im Haushalt

ist sehr vielseitig. Bekanntlich ist Leukoplast ein Klebmittel, das zu Verbänden angewendet wird, deshalb chemisch rein ist. Ich habe die sehr große Klebkraft dieses Stoffes nun dazu benutzt, undichte Gasschläuche wieder gebrauchsfähig zu machen. Ein Stückchen Leukoplast, auf eine undichte Stelle geklebt, macht auf einige Zeit die Anschaffung eines neuen Schlauches überflüssig. Auch Teigschüsseln, die aus Papierstoff hergestellt sind, lassen sich, wenn defekt geworden, noch einige Zeit für dickflüssige Teige verwenden, wenn die durchlässige Stelle auf der äußern Seite mit Leukoplast überklebt wurde. Freilich taugt dieses Hilfsmittel da nicht, wo die Gegenstände auf direktes Feuer gebracht werden, es ist also nicht anwendbar bei Pfannen und Pfännchen.

Manche Streichholzschächtelchen öffnen sich sehr leicht

und der Inhalt fällt auf den Boden. Diesem Übelstand kann abgeholfen werden dadurch, daß man in der Mitte des Deckels einen sog. „Reißnagel“ einstößt. So kann sich das Schächtelchen nicht mehr ganz öffnen und sein Inhalt entleert sich nicht.

Die haarfeinen Siebe,

die in manchen Kaffeemaschinen angebracht sind, verstopfen sich trotz sorgfältiger Reinigung sehr leicht. Früher habe ich sie ausgekocht, was aber Zeit und Gas kostete. Auf Anraten einer Bekannten halte ich nun das verstopfte Siebchen einige Minuten über die brennende Gasflamme. Diese Prozedur schadet dem Sieb nicht und der anhaftende Kaffeesatz läßt sich nun ohne große Mühe aus dem Sieb herausklopfen. M. L.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Eierstichsuppe, *Gefülltes Kalbsherz, Löwenzahngemüse in Reisrand, *Gefüllte Windbeutel.

Montag: Käsesuppe, *Specklinsen, Kartoffelwürstchen, Dörrobst.

Dienstag: Ribelisuppe, †Lungenhaschee, Kartoffelstock, Nüßlisalat.

Mittwoch: Gemüsesuppe, †Kapuzinerklöße, Sterilisierte Zwetschgen.

Donnerstag: Zwiebelsuppe, †Gitzibraten, *Einfache Kartoffelspeise, Orangensalat.

Freitag: *Reissuppe, *Einfacher Fischsalat, Krautkoteletten, *Quarkkrapfen.

Samstag: Cremesuppe, *Spinatklöße, Tomatensauce, †Gefüllte Äpfel.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden die mit † bezeichneten in der letzten.

Koch-Rezepte.

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

Reissuppe.

5 Eßlöffel Reis (100 Gr.) werden gewaschen und abtropfen gelassen. In 1 Eßlöffel Fett dämpft man feingehackte Zwiebeln und Grünes, gibt den Reis bei, löscht mit 1½ Liter Wasser

oder Brühe ab und salzt. Vorkochzeit 10 bis 15 Minuten, Kochkiste 3 Stunden. Mit Vorteil werden auch Fleischabfälle und Knochen beigegeben.

Gefülltes Kalbsherz.

1 Kalbsherz, 30 Gr. Fett, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Petersilie, 2 altbackene Brötchen, 1/2 Ei, 2 Löffel Rahm, 2 Deziliter Fleischbrühe, Salz, Gewürz. Das Herz wird rein gewaschen und alles Blut entfernt, von oben etwas ausgehöhlt und mit einer Farce gefüllt wie Kalbsbrust und zugenäht. Dann wird das Herz in einer Kasserolle in Fett gelb angebraten, mit Mehl bestäubt, Zwiebel, Petersilie, eventuell Schwämme hineingegeben und mit der Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedünstet, zuletzt der Rahm beigefügt.

Einfacher Fischsalat.

Reste von gesottenen Fischen werden in kleine Stückchen geschnitten, mit Kartoffelscheibchen vermengt, in einer Pfanne in frischer Butter gerührt, bis sie heiß geworden, und mit verdünntem Essig, Salz und Pfeffer gemischt. „Gritli in der Küche".

Speck-Linsen.

Die gut erlesenen, gewaschenen Linsen werden in Salzwasser mit etwas Petersilie, Zwiebel und wenig Pfeffer weichgekocht, überflüssige Brühe abgeschüttet und die Linsen angerichtet. Kurz vor dem Anrichten hat man würflig geschnittenen Speck geröstet, den man nun über die Linsen gibt.

Spinatklöße.

4 gesottene erkaltete Kartoffeln werden gerieben, mit 2 Eiern, etwas Salz, gehackter Zwiebel und Petersilie, wenig Mehl und gebratenen Speckwürfeln zu einem Teig verarbeitet. Ein kleiner Rest (es braucht nur einige Löffel zu sein) abgekochter Spinat wird dazugegeben, gut mit der Kartoffelmasse verrührt, Klöße davon geformt und in Salzwasser aufgekocht. Beim Anrichten übergießt man die Klöße mit in Fett gebräunten Zwiebeln.

Eier mit Meerrettig.

Die Eier werden nicht zu hart gesotten, dann in kaltes Wasser gelegt, geschält und halbiert. Nun richtet man sie auf einer passenden Schüssel zierlich an, streut auf jedes Ei etwas Salz und Pfeffer und ziemlich viel geriebenen Meerrettig und übergießt das Ganze mit Öl und Essig oder Zitronensaft.

Quarkkrapfen.

Aus 150 Gr. Butter, 150 Gr. Quark und 150 Gr. Mehl bereitet man einen Teig, teilt ihn in zwei Teile und wallt ihn auf dem Backbrett recht dünn aus. Davon schneidet man mit einem Teigrädchen viereckige Stücke ab, deren inneren Rand man mit Ei bestreicht, gibt auf jedes Teigstück etwas Marmelade, überschlägt die eine Hälfte, drückt den Teigrand gut an und legt die Krapfen auf ein eingefettetes Blech. Man bäckt sie im Ofen und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Windbeutel (Ofechüechli).

Man hat zu diesem Gebäck irdene Formen in der Größe wie für kleine Törtchen oder Pastetchen. 1/2 Liter Milch, 250 Gr. Mehl, 100 Gr. zerlassene frische Butter und drei Eier werden miteinander verrührt und von diesem Teig die Förmchen halbvoll gefüllt, in den Ofen geschoben und in einer Stunde in guter Hitze gebacken. Wenn sie gut geraten, werden sie noch einmal so hoch als das Förmchen und sind innen ganz luftig. Man kann nun einen Deckel davon abschneiden und das Innere mit Schlagrahm füllen oder mit Konfitüre; den Deckel setzt man dann oben auf. Ohne Füllung serviert man sie mit Kompott oder Sauce. „Die veget. Küche".

Krankenpflege.

Feuchte Wärme

erzielt man auch durch die äußerst wirksamen Kaltwasser-Umschläge, nach ihrem Erfinder „Prießnitzsche Umschläge" genannt.

Man taucht ein mehrfach zusammengelegtes Stück Leinen (Handtuch) in kaltes oder laues Wasser, ringt es sehr gut aus, legt es auf die schmerzende Stelle (Hals, Leib usw.) und umwickelt es so fest als möglich mit Flanell oder einem wollenen Tuch. Es muß gut anliegen und so befestigt werden, daß keine Luft unter den Umschlag treten kann. Am besten hält man die Luft ab, wenn man über den nassen Umschlag ein Stück Guttaperchapapier oder Billroth-Batist breitet, welches ein wenig größer ist als der Umschlag, und somit auf der Haut haftet; dann erst legt man den Flanell auf. Der Prießnitz-Umschlag darf nicht auf dem Körper trocknen, sondern muß viele Stunden lang feucht und heiß bleiben.

A. N.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein gutes Mittel gegen übergroße Inanspruchnahme der Mütter

durch lebhafte noch nicht schulpflichtige Kinder, ist eine zweckmäßige Beschäftigung oder besser eine Arbeitsregelung derselben. Den besten Anreiz zur Selbstbetätigung der Kleinen schaffen sie ihnen dadurch, daß sie ihnen kleine, regelmäßige Pflichten übertragen, z. B. Zeitungen und Bücher zusammenlegen und ordnen. Löffel abtrocknen, Wasser zum Blumen-

gießen herbeitragen, wobei kleine eigene Gefäße den Eifer erhöhen; Spielzeugschrank oder Kasten in Ordnung halten und was das Wichtigste ist, ihre eigene Toilette zu besorgen. Im Alter von 4—5 Jahren können die Kleinen selbst ihre Schuhe putzen lernen. Ein gelegentliches Lob, vom heimkehrenden Vater, Bruder oder Schwester über die durch ihre Hand hergestellte Ordnung, spornt ihren Tätigkeitstrieb an und die Freude über geleistete Arbeit, die durch gerecht verteiltes Lob und Tadel, die Wertschätzung derselben beim Kinde selbst hebt, wird zu einem immer stärker werdenden Ansporn, auch andere größere Aufgaben zu bewältigen. Ein Unterschied zwischen Knaben und Mädchen darf natürlich dabei von keiner Mutter gemacht werden.

Gartenbau und Blumenkultur.

Verwertung von alten photographischen Platten zum Pflanzenschutz.

Da man heutzutage der Hausfrau kein Einmachglas mehr entziehen darf, um es über eine zu schützende Pflanze zu stellen, so muß man sich hierfür nach einem Ersatz umsehen. Ein solcher findet sich in den alten, nicht mehr verwendbaren, photographischen Platten.

Die erforderlichen alten Negative müssen zu diesem Zwecke in heißem Wasser sauber abgewaschen und nachgespült werden, so daß die Gelatine vollständig entfernt wird. Wenn diese Arbeit nicht genügend sorgfältig gemacht wird, so bleiben die Platten klebrig und werden im Sonnenlicht und vom Wasser und Staub bald grau und undurchsichtig. Sie würden so das Wachstum der Pflänzchen ungünstig beeinflussen.

Wir treffen drei verschiedene Einrichtungen. Um einen Blumentopf mit jungen Sämlingen werden vier solcher abgewaschener Platten 9 : 12 etwa 2 Cm. tief in die Erde gesteckt, so, daß zwei derselben 9 Cm. auseinanderstehen und die zwei nächsten mit etwas geringerem Abstand dazwischen gesteckt werden können. Über die beiden letzteren wird eine kleinere (etwa 9 : 9 Cm. geschnittene) als Dach aufgelegt. Damit der Wind das Dach nicht abdecke, legt man noch einen kleinen Stein obenauf.

Ein einfacher Blumenkasten kann ringsherum an den Wänden mit Platten umsteckt werden, so daß ein vollständiger gläserner Windschirm entsteht.

Ein kleines Treibhäuschen einfachster Art entsteht, indem ebensoviel Nummerhölzchen, als Platten auf die Länge des Blumenkastens gehen, in einer Reihe in die Mitte des Erdreiches gesteckt werden. Gegen diese werden dann von beiden Seiten her die Platten, mit dem unteren Rande am Rande des Blumenkastens anstehend, schräg angelegt, so daß ein Dach entsteht, dessen Giebelseiten durch zwei weitere Platten gebildet werden, die man, falls man darauf eingerichtet ist, noch dreieckig zurechtschneiden kann.

Alle diese Arten eignen sich vortrefflich, um junge und empfindliche Pflanzen auf dem Balkon oder dem Fensterbrett vor den Unbilden der Witterung, insbesondere vor den verderblichen Folgen des Windes zu schützen. Aber auch im Garten können wir diesen Schutz mit guten Erfolgen in Anwendung bringen, indem wir im Frühjahr die einzelnen Pflänzchen mit Platten umstecken und bedachen. Bei Mangel an Platten genügen für jede Pflanze drei auf der Grundfigur eines gleichseitigen Dreiecks gleich tief in den Boden gesteckter Platten und obenauf eine mit einem Stein beschwerte. R. H.

Tierzucht.

Die künstliche Brut.

Bei der künstlichen Brut des Geflügels, gleichviel ob es sich um Hühner oder Enten handelt, sind dieselben Bedingungen zu erfüllen, wie bei der natürlichen Brut. Es sind lebenskräftige Eier von gutgehaltenen Hühnern notwendig, um ein gutes Ergebnis zu erzielen. Das Erbrüten der Eier geschieht in einem Brutapparat, auch Brutmaschine oder Brüter genannt. Es gibt verschiedene Arten. In der Hauptsache unterscheidet man Luftbrüter und Wasserbrüter. Bei den Luftbrütern erfolgt die Bebrütung durch erwärmte Luft, bei den Wasserbrütern durch warmes Wasser, welches Gummischläuche durchläuft, die auf den Eiern lagern. Außerdem gibt es auch Wasserbrüter, die mit Röhren versehen sind, in welchen das Wasser kreist und die über den Eiern schwebende Luftschicht erwärmt. Die Erwärmung der Luft oder des Wassers geschieht durch Lampen, welche mit Petroleum gespeist werden. Außerdem kann auch Gas und der elektrische Strom verwendet werden. Der elektrische Brutapparat verdient den Vorzug, wenn der Anschluß an eine Lichtleitung vorhanden ist. Der Stromverbrauch ist verhältnismäßig gering. Die Brutapparate werden in verschiedener Größe hergestellt für 30—100 und mehr Eier. Die Wahl einer bestimmten Größe wird deshalb durch die beabsichtigte Ausdehnung des Brutbetriebes bestimmt. Einen „besten" Brutapparat gibt es nicht. Es ist ein großer Irrtum, anzunehmen, daß die Leistung der Maschine nur vom Fabrikat abhängt; es gehört vor allem auch die sorgfältige Bedienung und Abwartung und die nötige Beachtung und Erfahrung in der künstlichen Brut dazu. er.

□

Frage-Ecke.

Antworten.

17. Ich habe noch nie gehört, daß die **Kaffeewurzeln** (Sie meinen wohl die Zichorie) einen schädlichen Einfluß auf den Gesundheitszustand ausübe. Man kann freilich alles übertreiben, auch den Genuß von Zichorienkaffee; die Folgen muß man dann tragen, wie bei allem, was man übertreibt.
Minna.

18. Seit Jahren bereite ich **Orangenkonfitüre** nach folgendem Rezept, das meine Tochter aus England heimbrachte:

Auf 10 Orangen 2 Zitronen. Die Früchte zuerst abwägen, dann klein schneiden, erst quer durch, und jede Hälfte wieder in 3—4 Teile. Kerne und dicke Hautstellen in eine Tasse geben, dann in ein Tüchlein binden und mitkochen, Nun die Teile mit einem sehr scharfen, dünnen Messer durch Rinde und Fleisch in möglichst dünne Scheibchen schneiden und in einer großen Schüssel mit Wasser übergießen und zwar auf 500 Gr. Frucht 3/4 Liter Wasser. Alles 24 Stunden stehen lassen, dann 30—40 Minuten kochen. Abwägen und auf 500 Gr. Frucht 500 Gr. Zucker beigeben, hin und wieder umrühren, 24 Stunden stehen lassen und abermals 30—40 Minuten kochen. Die Stücklein bleiben ganz und sehen in der Gelee hübsch aus. Wir finden die Konfitüre ausgezeichnet und ganz besonders Herren lieben den etwas bittern Geschmack. Amica.

18. In der letzten Nummer des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers" stand ein sehr gutes Rezept zu **Orangenmarmelade**. Benutzen Sie es. Die beste Zeit zur Herstellung ist immer die Frühjahrszeit. Gewöhnlich gehen dann die Vorräte des Sommers zur Neige und andere Früchte gibt es noch nicht. Auch Rhabarber, mit Orangen gemischt, ergeben eine sehr gute Konfitüre. Hausfrau.

19. Ist es zweckmäßig, **Schmierseife** herzustellen? Sie bekommen solche doch in jedem guten Geschäft heute wieder zu annehmbaren Preisen. A. E.

20. Ich vermute, die **Bananen** werden im frischen wie im getrockneten Zustande ungefähr den gleichen Nährwert besitzen. Ich glaube, sie sind getrocknet aber leichter verdaulich. J. S.

21. Ein gutes **Strudel-Rezept** ist das nachstehende:

Wiener Apfel-Strudel. Man zerklopfe 1/4 Liter lauwarmes Wasser mit einem Ei, etwas Salz und 60 Gr. Butter, gebe 250 Gr. recht trockenes, durchgesiebtes, erwärmtes Mehl auf das Backbrett, gieße das Wasser nach und nach dazu und menge davon einen leichten, nicht festen Teig, den man so lange bearbeitet, bis er Blasen macht, bedecke ihn mit einer erwärmten Schüssel und lasse ihn eine halbe Stunde ruhen. Dann wird er in zwei Teile geteilt, messerrückendick ausgerollt, auf ein reines, erwärmtes, über einen freistehenden Tisch gebreitetes Tischtuch gelegt und ganz fein ausgezogen (man soll eigentlich grobe Schrift hindurch lesen können), was mit den Fingern, immer nach dem Rande zu, geschieht. Nun wird der ausgezogene Teig mit saurem Rahm bestrichen, mit zu ganz feinen Scheibchen geschnittenen Äpfeln und Rosinen bestreut und diese mit Zucker und Zimt überstäubt. Man rollt den Teig, indem man die eine Seite des Tuchs in die Höhe hebt, über sich selbst zusammen, verfahre nun ebenso mit der andern Hälfte, und lege beide schneckenförmig in ein flaches, mit Butter bestrichenes Geschirr, bestäube sie mit Zucker, gieße etwas kochende Milch darunter, bestreiche sie oben mit zerlassener Butter und stelle sie so in den Ofen, bis die Milch eingekocht ist und der Strudel eine lichtbraune Farbe hat.

Außer Apfelstrudel gibt es noch verschiedene Arten Obststrudel, daneben auch Marmelade-, Rahm-, Quark-, Nuß-, Fleisch- und Gemüsestrudel. Der Teig bleibt sich meistens gleich, nur die Fülle wechselt. Irene.

22. Ich möchte Ihnen das treffliche Büchlein **„Wie Gritli haushalten lernt"** zur Anschaffung für die junge Konfirmandin empfehlen. Es belehrt die jungen Mädchen auf eine sehr ansprechende Art in Form einer Erzählung. Verfasserin ist Frau Coradi-Stahl, die Gründerin des Schweizer Frauenheims. Das Buch ist in jeder Buchhandlung oder direkt durch den Verlag Rascher & Cie., Zürich, sowie auch durch den Verlag des „Schweizer Frauenheim" zu beziehen. Zürcherin.

22. Als ausgezeichnetes Buch über **Hauswirtschaft** kann ich Ihnen empfehlen: „Mein Haus, meine Welt". Verfasserinnen: Fräulein Führer und Gauß, Haushaltungslehrerinnen.
L. R. in H.

Fragen.

23. Meine Gartenwege und mein Hof sind trotz allen Jätens immer voller **Unkraut**. Weiß mir ein Gartenfreund unter den werten Abonnenten ein wirksames Mittel dagegen? Das empfohlene starke Salzwasser nützte nichts. Nun habe ich von einem Präparat gehört, das das Unkraut vertilgt. Kann mir jemand dessen Namen und die Bezugsquelle mitteilen? Besten Dank zum voraus. Frau K.

24. Meine Tischgäste lieben das **Dörrobst** nicht und doch müssen die Vorräte aufgebraucht werden. Wie kann ich diese Abneigung bekämpfen? Gibt es vielleicht eine besondere Art der Zubereitung, die mir nicht bekannt ist? Für guten Rat wäre dankbar
Junge Hausfrau.