Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 30 (1923)

Heft: 19

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: 12.07.2025

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

hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinderund Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Cierzucht :: Beilage zum "Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag : W. Coradi-Maag, Zürich

Mbonnementspreis:

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

Mr. 19. XXX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Burid, 6. Oftober 1923.

Düstre Sorge, leidvoll Sinnen fühl' ich schon im Licht gerrinnen, feh' ich wie ein Gottesgrüßen dich um dunkle Wipfel fließen, holdes lettes Streifchen Sonnengoldes!

Therefe Röftlin.

Gemütlichkeit im Sause.

(Rachbrud verboten.)

Ich will Euch einmal sagen, warum es einem in mancher Häuslichkeit nicht warm werden will ums Herz, warum man so ungern hingeht und rasch wieder nach Hut und Stock greift, um aus den vier Wänden hinauszukommen.

Es fehlt dort an der Gemütlichkeit! Ja, an der lieben herzlichen Gemütlich= keit! Man meint, es sollte keine Frauen und Mädchen geben, denen sie nicht um die Lippen lächelte und aus den Augen strahlte. Dem ist aber leider nicht so, in manchen Familien findet sich oft alles mögliche, nur keine Gemütlichkeit und Behaglichkeit. Ich hatte schon öfter Ge= legenheit, zu bemerken, daß in jenen fteifen, ungemütlichen Salons eine ganze Gesellschaft ins Stocken geriet. Das Gespenst, die Ungemütlichkeit, saß mit zu Tafel und schnürte den Unwesenden die Rehle zu. Wenn dann die Gäste sich draußen an der ungemütlichen Schwelle verabschiedeten, machte sich der eine oder andere wohl Luft in den Worten: "Ich weiß nicht, wie's kommt, aber bei B.'s herrscht eine Rälte, daß man sich dabei den Schnupfen holt!"

Liebe Frauen! Ihr klagt die Männer so oft an, daß sie sich so viel außerhalb des Hauses anfhalten, so spät heim= kommen, für alles und jedes Zeit finden, nur nicht für Euch. Es mag sein, daß Eure Rlagen begründet sind, aber es gibt auch viele Frauen, die es nicht verstehen, es ihrem Manne in den vier Wänden gemütlich zu machen, und doch wird gerade der Mann durch nichts mehr gefesselt, als eben durch — Ge= mütlichkeit.

Ihr sagt mir vielleicht daraufhin: Wie sollen wir gemütlich sein, wenn uns die Sorge drückt? Na, das ist freilich schwer, ich gebe es zu, aber wir Frauen müssen eben alles, — wir muffen auch lächeln fönnen, wenn uns das Herz schwer ist.

Sieh, dein Mann ist den größten Teil des Tages im Geschäft oder im Bureau; müde, der Ruhe bedürftig, kommt er abends nach Hause. Reine Hand, die sich ihm freundlich entgegenstreckt, keine Hand, die dafür gesorgt hätte, es ihm gemüt= lich zu machen! Ist es da ein Wunder, wenn er Rehrt macht und ins Restaus rant, ins Theater geht, nur um aus dem ungastlichen Haus hinauszukommen?

Wenn er abends die Glocke zieht, überlasse es nicht dem Dienstmädchen, die Türe zu öffnen. Der erste Gruß, der dem Müden geboten wird, soll von dir sein. Du führst ihn ins Schlafge=

mach, hilfst ihm den Rock wechseln denn an dem Rock flebt der Schweiß des Tages. Er sieht sich um und lächelt, an alles hat die sorgende Frau gedacht. Da stehen die Pantoffeln, an Regen= tagen liegt sogar ein Paar Socken zum wechseln bereit. Der Geschäftsmann, ber Bureaumensch hat sich in den gemütlichen Hausherrn umgewandelt. Er kommt ins Wohnzimmer — auch da eitel Gemüts lichkeit. "Papa, lieber Papa!" schallts ihm entgegen. Das Essen steht bereit und dort auf dem kleinen Tische vor dem Lehnstuhle steht das Zigarrenkistchen und die Streichhölzer liegen daneben. eine Frau, die Gemüt hat, achtet auf alles. Sie sieht es ihrem Manne an, er ist ermüdet. Sie wird deshalb wenig sprechen, jedes laute Geräusch vermei= den. Sie wird ihrem Gatten auch nicht mit Klagen über die Kinder, die Dienst= boten usw. kommen.

Der Mann wird dieses Schweigen zu schätzen wissen und sich dabei vorstrefflich unterhalten. Man kann sich viele schöne Dinge sagen in kleinen Aufmerksamkeiten, ohne auch nur einmal den Mund zu öffnen.

Also, meine liebe Hausfrau, du wirst den Flatterhaften nur kurieren und an seine Häuslichkeit fesseln durch die Ge-

mütlichkeit.

"Was aber gehört zur Gemütlichkeit?" höre ich dich fragen, und darauf antsworte ich: "alles" — die Luft, die wir atmen, die Speise, die wir genießen, der Trank, den wir trinken, die Kleisdung, die wir tragen. In einem Zimsmer, in dem schlechte Atmosphäre herrscht, ist es ungemütlich. In Käumen, die im Winter nicht durchwärmt, wo Unsfauberkeit und Unordnung walten, ist est ungemütlich. Ein scharfer Trank, eine schlecht zubereitete Speise verdirbt uns nicht nur den Magen, sondern auch die Gemütlichkeit.

Eine zornige, launische Frau wird nie Gemütlichkeit um sich zu verbreiten wissen, denn wo der Zorn einzieht, da zieht die Gemütlichkeit auß. Auch eine kalte Frau

wird nie eine gemütliche Frau sein, denn Gemütlichkeit ist Wärme!

Die gemütliche Frau weiß auch ihren Gästen mit herzgewinnender Freund= lichkeit entgegenzutreten — sie ist tolerant, läßt die Eigenart eines jeden gelten, wenn sie nicht gegen den Unstand ver-Jeder hat das Recht, in ihrem stökt. Hause seine Meinung auszusprechen, und jeder fühlt sich behaglich, weil er er selbst sein darf — Mensch unter Menschen. Es werden keine Umstände mit ihm ge= macht, keine Lampe um seinetwillen mehr angezündet, kein besonderes Gericht auf den Tisch gesetht; man stürzt sich nicht in eine kostbare Toilette. Man tischt auf, was man hat, gibt sich, wie man ist, und damit ist es gut! Gemütlich= feit ist Harmonie.

Warmherzige Frauen sind innerlich harmonisch angelegt und deshalb wissen sie auch äußerlich jene Harmonie um sich zu verbreiten, die wir Gemütlichkeit — die gute, herzliebe Gemütlichkeit nennen.

Die Warenkunde der Hausfrau.

(Nachbrud berboten.)

Ne gründlichere Warenkenntnisse die Hausfrau besitt, desto vorteilhafter wird sie einzukaufen verstehen. Besonders beim Fleischkauf muß sie wissen, wie gutes Fleisch auszusehen hat und welche Stücke für den jeweiligen Zweck am geeignetsten Eine erfahrene Hausfrau kann sind. schon nach dem Aussehen des Fleisches beurteilen, ob sie Teile eines jungen oder alten Tieres vor sich hat. Gutes Rindfleisch sieht ziegelrot aus und hat zarte Fasern. Stark dunkelrotes Fleisch stammt von einem älteren Tiere und liefert ein zähes Gericht. Es ist ebenso wenig vorteilhaft wie blakrotes Fleisch, da dieses eine schlechte Ernährung des Schlachttieres anzeigt. Das Hinter= viertel des Rindes gibt die besten Stücke zum Braten ab, vom Vorderviertel kommt nur die Hochrippe hierfür in Betracht, die anderen Stücke eignen sich haupt=

sächlich zum Sieden, Schmoren u. Dämp= fen. Beins, Bauchs und Halkstücke sind wegen ihrer zähen und grobfaserigen Beschaffenheit wenig geschätt. Dagegen greift man umso lieber zur vielseitig verwendbaren Zunge und zum Schwanz, der die bekannte Ochsenschwanzsuppe ergibt. Halsstücke find auch bei Ralb= und Hammelfleisch nicht vorteilhaft. Sehr ergiebig ist der Ralbskopf, begehrt auch Leber, Herz, Mieren und Lunge, die gute, nahrhafte Gerichte liefern. Gutes Ralbfleisch muß hell, zart und feinfaserig, dabei aber doch kernig aussehen. Fleisch von zu jungen Kälbern sollte man nicht kaufen, da es weichlich schmeckt und wenig Nährkraft besitzt. Fleisch von mehr als sechs Monate alten Rälbern gleicht in Aussehen und Geschmack schon sehr dem des Rindes. Hammelfleisch, dessen beste Verwendungszeit in den Spätsommer fällt, muß saftig rot auß= sehen und von einer weißlichen Fettschicht überzogen sein. Die besten Brat= stücke liefern Reulen und Rücken, zum Sieden nimmt man Bauch, Blatt und Bug, zum Schmoren Vorderkeule und Brust. Schweinefleisch soll saftig und fest aussehen. Schlecht genährte Tiere geben mageres, zähes Fleisch. Zum Braten eignet sich der Rücken, Teile vom Schinken und besonders vom Genick. Zum Rochen wählt man Stücke vom Bauch, die Beine, den Ropf, das Schulterblatt, zum Schmoren das Rammstück.

Während man beim Einkauf des Fleisches vor Verfälschungen sicher ist und nur auf die Güte der Ware zu achten hat, muß man bei anderen Nah-rungsmitteln sein Augenmerk darauf richten, ob sie ungemischt und frei von Zusähen sind. Durch vielerlei Über-wachungsmaßnahmen wird der Milch-pantscherei zwar vorgebeugt, aber es kommt dennoch hin und wieder vor, daß sie "getauft" in den Handel gelangt. Durch folgende Probe kann man sestesstellen, ob sie den nötigen Fettgehalt hat und ungemischt ist. Man läßt einen Tropsen Milch ins Wasser fallen. Sinkt

er sofort unter, so ist an der Milch nichts auszusehen, ebenso wenig, wenn er beim Auftröpfeln auf den Fingernagel seine feste, halbkugelige Form behält. Die Reinheit der Butter läßt sich am sichersten dadurch prüsen, daß man sie in einem Glasgefäß im Wasserbade zum Schmelzen bringt. Sie muß nach dem Auslösen völlig klar aussehen. Auch schon beim Erhiken in der Pfanne macht sich Wasserzusaß bemerkbar, der sich in starkem Verspriken und Zischen äußert, oder Milchbestandteile, die als Bodens sat zurückbleiben.

Verfälschungen kommen auch häufig beim Zucker vor. Zusätze von Gips, Rreide, Stärke lassen sich beim Auflösen des Zuckers in Wasser leicht nachweisen, da sie als Rückstände zurückbleiben, während reiner Zucker sich restlos auflöst. Es gibt aber eine Verfälschung, der die Hausfrau machtlos gegenüber steht, das ist die mit Kalk, weil man diese nicht ohne weiteres fesistellen kann. Ein Objekt für Verfälschungen ist ge= mahlener Bohnenkaffee. Gine praktische Hausfrau wird ihn am besten in diesem Zustande überhaupt nicht kaufen. fie doch einmal dazu genötigt, so gibt folgender Versuch eine Probe seiner Man schütte ein wenig ge= Reinheit. mahlenen Kaffee in kaltes Waffer. Bohnenkaffee läßt es längere Zeit völlig farblos, während jeder Zusak es sofort dunkel färbt. Nicht sicher vor Zusätzen ist man ferner beim Rakao. Rakao muß sich im Wasser glatt auflösen. Ein abgesonderter Bodensak be= weist, daß zerstampfte Rakaoschalen beis gemischt sind. Rlümpchenbildung beim Verrühren deutet auf den Zusak von Reismehl, eine Verdickung des in heißem Wasser aufgelösten Rakaos auf eine Beigabe von Stärkemehl hin.

Im allgemeinen wird man sich vor Versfälschungen dieser Rolonialwaren schützen, wenn man nur bewährte Marken in fester Verpackung kauft und seine Einkäuse bei Geschäftsleuten macht, auf deren Zuverslässigkeit man bauen kann. G. C.

Die Haushalts=Apotheke.

(Rachbrud berboten.)

Rörperliche Störungen bei Familien= mitgliedern werden unter Zuhilfenahme der Mittel aus der Hausapotheke beseitigt. Aber es gibt manchmal auch Schäden im Haushalt, die einer sofor= tigen "Rur" bedürfen und deren Be= feitigung nicht ohne Hilfsmittel abgeht. In solchen Fällen muß die Hausfrau ihre Zuflucht zur Haushalts - Apotheke nehmen, in der alle Mittel zur Flecken= reinigung, zum Ritten und Rleben ent= halten sein muffen. Das Vorhanden= sein allein aber genügt nicht, sondern man muß auch über die Wirksamkeit der einzelnen Mittel genau unterrichtet sein, um sie an richtiger Stelle anwen= den zu können. Das beliebteste Fleckenmittel ist das Bengin, und doch kann es nur bei Rett= und Schmierflecken Ver= wendung finden. Neben dem Bengin sollte man auch gebrannte Magnesia borrätig halten, da ein Brei aus Benzin und Magnesia Fettflecken aus Bapier, Tapeten, Holz und gestrichenen Fuß= böden entfernt. Man muß den Brei ein= trocknen lassen und erst dann abbürsten. Bei feineren Papiersorten reibt man noch mit einer Brotkrume nach. Da Benzin in Stoffen oft häßliche Ränder hinter= läßt, ist an seiner Stelle Schwefeläther zur Entfernung von Fettflecken zu empfehlen. Tintenflecke in Wäsche, dieser Schrecken der Hausfrauen, weichen einem Auswaschen mit Eau de Javelle, dem aber ein gründliches Nachspülen folgen muß. Die Haushaltsapotheke muß ferner den vielseitig verwendbaren Sal= miakgeist enthalten. Mit der zehn= fachen Menge Wasser verdünnt, besei= tigt er alle Staub= und Säureflecken. Ein gutes Fleckenmittel ergibt ferner Terpentinöl mit Spiritus vermischt. Man soll aber von Terpentinöl nicht große Vorräte halten, da es nach ei= niger Zeit seine Wirksamkeit einbüßt. Bei veralteten Fettflecken und bei Harz= flecken leistet es vor allem gute Dienste. Rölnisch Wasser ist wegen seines Spiritusgehalts ebenfalls als Fleckensmittel zu verwenden. Fehlen darf ferner nicht die Salzsäure (Vorsicht in der Anwendung!) Mit ihr entfernt man alle häßlichen dunklen Känder an Gläsern und Vasen und auch die unangenehmen, bunt schillernden Stellen in Fenstersscheiben, die beim Puten während Sonsnenbestrahlung entstehen. Rostslecken auf Messerklingen weichen einem Puten mit verdünnter Salzsäure und seinem Sand oder Brikettasche.

Zum Ritten von Glass und Porzellans gegenständen halte man einige Blatt weiße Gelatine vorrätig. Sie wird mit Essig aufgelöst, und die gekitteten Sachen müssen einige Zeit trocknen, be= vor man sie in Gebrauch nimmt. Noch besser aber als dieses Kittmittel, dessen Haltbarkeit nicht unbegrenzt ist und das sich in sehr heißem Wasser wieder löst, ist die in Tuben erhältliche weiße Ölfarbe. Wenn man die damit ge= kitteten Gegenstände acht Wochen trocknen läßt, widerstehen sie allen Einwirtungen von Nässe, Hitze und Rälte. In der Haushaltungsapotheke darf auch das gefüllte Olkannchen nicht fehlen, um im Bedarfsfalle gleich bei der Hand zu sein.

Je reicher gefüllt diese Hilfsmittel=
sammlung ist, desto unumschränkter wird
die Hausfrauschalten und walten können,
wenn es gilt, kleine Schäden im Haus=
halt selbst zu beseitigen. Ebenso wie
man für die Hausapotheke ein beson=
deres Schränkchen hat, sollten auch die Mittel für den Haushalt einen festen
Platz haben, an dem sie jederzeit zu
sinden sind, und äußerlich sehr genau
gekennzeichnet sein, damit sie nicht ver=
wechselt werden können. C. K.

Haushalt.

Rußige Topfböden

bürfen niemals mit warmem Wasser abgewaschen und gereinigt werden, da der Ruß Stoffe enthält, die in der Wärme klebrig und schmierig werden. Die richtigste Behandlung ist: den rußigen Topsboden zuerst mit kaltem Wasser und Seife oder Seifensand zu bearbeiten und dann mit warmem Wasser nachs zubehandeln. Eingebrannten Ruß kann man mit Rieselerde entfernen. V.

Verfilzte Wollstrümpfe und Soden wieder weich und schmiegsam zu machen.

Man bereite eine Mischung von 1/4 Liter handwarmem Wasser und 2 Eßlöffeln voll Weinsteinsäure, reibe darin stückweise die versilzten Wollsoden und Strumpssohlen gründlich durch und lasse sie möglichst im Freien, doch nicht in der Sonne trocknen. Dieses Waschwasser muß immer in gleicher Temperatur verbraucht, also nach dem Abkühlen wieder aufgewärmt werden.

Um beim Blätten berfengte Wafche

wieder herzustellen, werden in einem Liter heißem Wasser 100—110 Gr. Chlorfalf gut aufgelöst. Sobald diese Lösung sich geklärt hat, taucht man ein reines weißes Läppchen oder einen Wattebausch darin und bestreicht damit behutsam die versengten Stellen. Ist die betreffende Wäsche gestärft, wie dies zum Beispiel bei Herrenhemden, Kragen, Manschetten, Hemdblusen ec. der Fall ist, so muß vor der Behandlung der versengten Wäsche mit Chlorfalklösung die Stärke zuerst mit heißem Wasser herausgewaschen werden. Sosbald die versengten Stellen verschwinden und die Wäsche wieder weiß wird, muß man sofort mit kaltem Wasser die Chlorkalklösung gründslich auswaschen.

Geronnene Speisen:

Erême, Sauce oder dergl. werden wieder ges bunden, wenn man an den Rand des Rochgesschirres etwas kaltes Wasser schüttet und dann von dort aus mit dem Besen tüchtig rührt.

Rüche.

Roch=Rezepte.

Altoholhaltiger Bein tann ju füßen Speifen mit Borteil burch altoholfreien Bein ober mafferverbunnten Girub, und an fauren Speifen burch Bitronenfaft erfett werben.

Rahmsuppe.

75 Gr. Schwarzbrot, 6 Löffel Rahm, 1 Lt. Spähliwasser oder Knochenbrühe, ½ Raffee-löffel Rümmel, Salz nach Bedarf. Das sein geschnittene Brot wird mit dem Rahm und dem abgebrühten Rümmel in die Suppensschüssel gegeben, mit dem kochenden Spähliswasser übergossen und tüchtig verrührt.

Gebacene Lungenschnitten.

500 Gr. Lunge kocht man in Salzwasser mit Zugabe von 2-3 Gewürzs, ebensoviel

Pfefferkörnern, einer nelkenbesteckten Zwiebel und Zitronenschale halb weich. Erkaltet schneisbet man sie in fingerdicke Scheiben, wendet diese in Ei oder Milch und geriebenem Brot und bäckt sie in Fett oder Il hellbraun. Man reicht sie entweder zu Kartoffelsalat, Milchereiß, Kartoffelmuß oder als vorzügliche Beislage zu "Leipziger Allerlei" und jeder Art von Gemüse.

Aufgezogene Omeletten.

80 Gr. Mehl, etwas Milch, Salz, 2 Eier, Backett, Gehacktes Fleisch, Zwiebel, Pfesser, 40 Gr. geriebener Käse. Aus Mehl, Milch, Salz und den Eiern macht man einen Omeslettenteig und häckt davon 3 Omeletten. Aus dem Fleisch bereitet man ein Haschee. Eine Osenplatte wird eingesettet; dann legt man eine Omelette hinein, darüber eine Lage Haschee, welches man mit etwas geriebenem Käse bestreut. Darauf kommt die zweite Omelette, dann Haschee, Käse und dann die letzte Omelette. Aun begießt man das Gericht mit solzgender Sauce: 25 Gr. Butter und 25 Gr. Mehl werden in einem Pfännchen gedämpst, mit 3-4 Dezilt. Milch abgelöscht und aufgekocht. Man würzt die Sauce mit Salz und Mußskatnuß, nimmt sie vom Feuer und gibt ein zerklopstes Ei dazu. Man streut noch etwas Stoßbrot und Käse über die Omeletten und bäckt das Gericht während 30 Min. im Osen-

Spednudeln mit Quark.

250 Gr. Aubeln, 100 Gr. geräucherter Fettspeck, 3 Löffel Rahm, 75 Gr. Quark. Man kocht die Audeln im Salzwasser weich und läßt sie gut vertropfen. Der Speck wird in kleine gleichmäßige Würfelchen geschnitten und bräunlich gebraten. Man richtet die Grieben auf einen erwärmten Teller an und stellt sie an die Wärme. Im zurückleibenden Fett rührt man die Audeln gut durch. Der durch ein Sieb gestrichene Quark und der Rahm werden mit einer Prise Salz verrührt und über die Audeln gegossen. Man richtet sie auf eine erwärmte Platte an und streut die Grieben darüber.

Aus "Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt".

Rürbispüree mit Apfeln.

Der Rürbis wird geschält, die Rerne entsfernt, das Fleisch in Würfel geschnitten, in Wasserweichgekocht und abgeseiht. Mit einigen Üpfeln wird genau so versahren. Dann werden Rürbisse und Üpfel durch ein Haarsieb gesdrückt, der Brei wieder in die Pfanne gegeben und mit etwas Zitronenschale oder Zimt und Zucker nach Geschmack gut verkocht.

Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden in gewohnter Weise geputt, gewaschen, zusammengebunden

und in Salzwasser — dem etwas Zitronensaft beigemischt wurde, damit die Wurzeln schön weiß bleiben — weichgekocht. Ist das Gemüse weich, bereitet man eine weiße Buttersauce, zu der man das Abkochwasser benutt. Die zussammengebundenen Schwarzwurzeln werden vom Vindsaden befreit, auf eine Platte hübsch ausgelegt und die Sauce darüber gegossen. Letterer kann nach Belieben auch etwas geriebener Räse beigemischt werden.

Gemifchter Obftfalat.

Sechs Zwetschgen werden in Ringe gesichnitten, ferner zwei saftige, geschälte Birnen, zwei Apfel gerieben und auf die Salatschüssel gelegt. Darauf streue man zwei handvoll Weizenflocken oder Haferslocken (vor Gebrauch rasch trocken gebräunt), 2 Dezil. süßen Rahm und streue obenauf nach Belieben Traubensbeeren. Würze mit Zimt.

"Warschatta, Obstrochbuch."

Rartoffelfalat mit Milch.

1 Rilo gekochte, kalte Rartoffeln, 60 Gr. Olivenöl, 4 Eigelb, 1 Dezil. Milch, 2 Zitronen, Salz, Schnittlauch, Peterfilie. Salz, Milch und Eigelb werden tüchtig gequirlt, nach und nach das öl, der Zitronensaft und das fein geschnittene Grün dazu gerührt und dann mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischt. Man kann die Rartoffeln auch mit Mayonnaise mischen und mit Somatenscheiben garnieren. Der Kartoffelsalat wird lauwarm oder kalt aufgetragen.

Birnentuchen.

Hefeteig. Füllung: 1½ Rilo Birnen, 150 Gramm Zucker mit wenig Zimt, 100 Gr. Brossamen, 50 Gr. Butter. Nachdem das mit Mehl bestreute Blech mit Hefeteig belegt ist, werden die in Butter gerösteten Brosamen mit ein wenig Zucker darauf gestreut. Dann werden die Birnenschnitzchen darauf gelegt und der Ruchen im heißen Osen 1 Stunde gebacken. Vor dem Essen wird er mit dem übrigen Zucker und Zimt bestreut. Die Brosamen kann man auch mit geriebenen Mandeln mischen. I. Spühler, "Resormkochbuch".

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Ufteräpfelftüdli.

Reise Usteräpsel werden gevierteilt, aber nicht geschält, das Kernhaus ausgeschnitten. Mit süßem Upsels oder Virnenmost und einer kleinen Wasserzugabe, so daß die Stückli im Sast liegen, werden sie auss Feuer gegeben und zugedeckt weichgekocht in 1—2 Stunden. Will man sie gleich zu Tisch geben, so wers den sie abgedeckt weitergekocht, bis der Sast honigartig eingekocht ist. Will man sie aber für spätere Tage ausbewahren, so werden sie

mit dem Saft in Sterilisiergläser eingefüllt und noch kurz — etwa 10 Minuten — sterilissiert. Rommen sie dann im Winter oder Frühsjahr in Gebrauch, so werden sie in der Psanne noch etwas eingekocht. Eine billige, gute Konsserve.

Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren.

Man holt sich Saft von der Presse weg (er darf nicht länger als zwei Stunden stehen bleiben), siltriert und kocht ihn bis zum Siedepunkt. Wenn kein Thermometer vorhanden ist, so läßt man ihn auf dem Feuer, bis es auf der Seite Bläschen gibt, nimmt ihn dann weg und füllt ihn in Flaschen, die kurze Zeit vorher in ganz heißem Wasser gespült worden sind, und verkorkt sie sofort; umgestürzt in einem Rorbe läßt man sie stehen bis zum Erkalten. Nachher taucht man die Flaschen in Lack oder Paraffin ein. Sie sollen liegend im Reller ausbewahrt werden.

Apfelhonig.

Recht süße, saftige Üpfel und Birnen werben halbiert (nicht geschält) und mit etwas Wasser weichgekocht. Der Saft wird durchgepreßt, zur Sirupdicke eingekocht, in Steintöpfe oder Gläser gefüllt und an einem kühlen Orte ausbewahrt. Je älter der Honig wird, desto besser und feiner wird sein Geschmack. M.

Tomatenmart ohne Gewürg.

Die gewaschenen Tomaten werden mit etwas Wasser weichgekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Aun läßt man sie mit Salz nur gut durchkochen und füllt sie gleich heiß in gut gereinigte Sast= oder Medizin= fläschchen bis einen Finger breit unter dem Rand, da die Masse etwas einsinkt, und gibt sogleich ein Wattepfröpschen darauf. Die Kon= serve hält sich sehr gut.

Faliche Rapern.

Ein Ersat für Kapern läßt sich aus unreisen, noch grünen Holunderbeeren herstellen,
die oft noch in beträchtlicher Menge bis Unfang November am Strauch ungenutt hängen
bleiben. Die Beeren werden mit einer Gabel
von den Dolden gestreift, in flarem Wasser
gewaschen und darauf in leichtem Salzwasser
ein paarmal aufgekocht. Auf einem Siebe abgetropft, füllt man sie zusammen mit 1 Eßlöffel Meerrettigscheiben, 2 Stengeln getrocknetem
Estragon, 1 Teelöffel gemahlenem Pfeffer, 2
Nelken, auß denen man die Blüte gebrochen
hat, 1 Prise Zimt und ebensoviel Muskatnuß
in kleine, am besten enghalfige Släser. Zuletzt füllt man über daß Ganze mit Salz abgeschmecktes, mittelscharfes Essigwasser und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. st.

Rrankenpflege.

Behandlung bon Zahnichmergen.

Meist werden Zahnschmerzen verursacht durch Speisereste in einem hohlen Zahn, die sich dort zersetzen. Deshalb zuallererst gründ= liches Ausspülen der betreffenden Mundseite mit recht warmem Waffer. Läßt der Schmerz nicht nach, dann stopft man in den hohlen Bahn ein Wattebäuschen, mit Nelkenöl getränkt. Ein Zahngeschwur wird am zweckmäßigsten behandelt mit Feigen, die es erweichen und entweder zerteilen oder bald zur Reife bringen. Man durchschneidet eine Feige der Breite nach, weicht sie kurze Zeit in heißer Milch ein und legt sie auf das entzündete Zahnfleisch. Ist die ganze Backe dick gesichwollen und gerötet, so mache man auf diese immer wieder erneuert recht warme, trockene Umschläge, welche die Entzündung meist zur Berteilung bringen. Gelingt dies nicht, so gehe man zum Bahnarzt, weil sonst bas Geschwür sich nach außen öffnen und eine sehr unangenehme Bahnfiftel hervorrufen fann. Bei allen Zahnschmerzen ist es durchaus nötig, für recht warme Füße zu sorgen und heiße Dauerfußbader zu nehmen. Graugelbe, mit Bahnstein besetzte Bahne verursachen oft auf-gelodertes, leicht blutenbes Bahnfleisch. Da muß man zuerst den Zahnstein abschaben, bann das Zahnfleisch immer wieder mit Ahrrhentinktur bestreichen, sowie mit harter Zahnbürste, die in faltes Galbei-Mundwasser getaucht wird, fräftigen. Bald wird die Mühe belohnt durch gefunde, weiße Bahne mit festem, rotem Bahnfleisch.

Rinderpflege und sErziehung.

Furchtsame Rinder.

Es ist keine Geltenheit, daß Kinder noch im schulpflichtigen Alter nicht im dunklen Zimmer schlafen können, weil sie sich fürchten. Sie sind sogar derart an das brennende Licht im Schlafraum gewöhnt, daß sie mitten im tiefsten Schlaf aufwachen, wenn dieses verlöscht wird. Wo es sich nicht um sehr nervoje Rinder handelt, bei denen der Arzt ausdrudlich jede Aufregung verbietet, follte jede Mutter ernstlich anstreben, diese törichte Furcht zu beseitigen, die ihre eigene Erziehung verschuldet haben mag, denn furchtsame Kinder werden nicht "geboren," sondern erzogen. Auf-regende Erzählungen, Drohungen mit dem "schwarzen Mann," dem "großen Hund" u. a. m. ober auch mit der Polizei, ängstigen namentlich phantasiereiche Kinder derart, daß sie sich selbst am hellen Tage vor ihnen zu fürchten beginnen. Macht die Mutter ihnen immer

wieder das Sörichte dieser Furcht klar, dann wird ihre Angst vor all den Schreckensgesspensten nach und nach verschwinden. Natürslich müssen Dienstdoten, Verwandte, ältere Spielkameraden überwacht werden, ob sie nicht das Rind mit übertriedenen Verichten und Erzählungen von tatsächlichen oder eingebilsdeten Geschehnissen, mutwillig der unachtsam in Furcht versehen. Ein surchtsames Rind ist ein unsreies Rind und wird auch später vielsfach einer gewissen Unentschlossenheit, aus diesem früheren Rindheitssehler entspringend, nicht völlig Herr. Unsere Zeit und Zufunft bedarf aber mutiger, entschlossen vorwärtsstrebender Menschen. Jede Furchtsamkeit, mag sie noch so gering sein, hindert aber die vollste Entsaltung dieser Kräfte und muß deshalb energisch bekämpst werden.

Gartenbau und Blumenkultur.

Dahlien.

Im Herbst, wenn der Frost die Zweige dieser Pflanzen zerstört, haben die Wurzeln sich zu dicken Klumpen ausgebildet. Das Kraut wird abgeschnitten, die Wurzeln werden ausgegraben und dann an einen Ort gebracht, der folgende drei Bedingungen erfüllt: er muß erstens frostsicher, zweitens luftig, drittens trocken sein.

Neber Ort, der diese Forderungen erfüllt, ist geeignet zur Aufbewahrung der Knollen über Winter. Es ist aber wünschenswert, daß der Aufbewahrungsraum nicht gar zu warm fei, fonft schrumpfen die Anollen ein. Wer ein kleines, unbenuttes Zimmer hat, in dem zur Not geheizt werden fann, wenn Frostgefahr droht, oder welches vermöge seiner Lage vor Frostgefahr geschützt ist, der sollte es eigens für das Überwintern der Dahlien und aller übrigen schönen Anollengewächse einrichten. Ober, falls das nicht geht, wird im Reller an luftiger Stelle ein Brett angebracht; auf dieses werden die Anollen gelegt, dann liegen sie troden. — Ist der Aufbewahrungsraum fehr feucht, fo werden die Anollen vor dem Ein= bringen gehörig von aller anhaftenden Erde gereinigt und gut abgetrochnet; in einen trofkenen Aufbewahrungsraum bringt man sie, so wie sie aus der Erde kommen, mit der an= haftenden Erde, dann kommen sie am besten durch den Winter.

Tierzucht.

Alle Webervögel,

die in zahlreichen Arten auf den Vogelmarkt kommen, sind fast ohne Ausnahme reizende Stubenvögel. Was sie durch ihren Gesang,

der eigentlich nur in einem Zwitschern besteht, verlieren, machen sie durch ihr Gesieder und ihr Treiben wieder wett. Man füttere mit Hirse, Kanariensamen und Hanf; daneben sind Ameisenpuppen, zerkleinerte Mehlwürmer und Eierbrot unerläßlich, wenn die Vögel gesund bleiben sollen.

Frage=Ede.

Antworten.

- 57. Aus Ihrer Frage glaube ich zu ersehen, daß Sie nicht nur vorübergehend (Einmachezeit &c.), sondern beruflich viel sich in der Rüche aufhalten müssen. Lassen Sie sich vom Schreiner einen Holzrahmen machen, der genau in die Fensteröffnung paßt, spannen Sie in diesen Rahmen Mull, Aesselstoff oder seines Drahtgitter, ähnlich wie bei einem Fliegensschrant. Dann können die Tierchen von draußen die seinen Düste genießen, Sie selbst aber haben bei geöffnetem Fenster gute Luft zur Arbeit und Ruhe vor den Wespen. A.B.
- 59. Je nach ben Umständen können Sie auch heute noch Brikette aus Papierabfällen machen. Daß man aber auch Fußkissen für den Winter daraus herstellen kann, wissen wohl die wenigsten Hausfrauen. Da Papier ein schlechter Wärmeleiter ist, läßt es sich zu diesem wärmeerhaltenden Zwecke als Füllsmaterial sehr gut verwenden und zwar auf folgende Urt und Weise: Man legt die einzelnen Zeitungsblätter zu der gewünschten Größe (am besten auf etwa 30 zu 40 cm Format) zusammen, schichtet sie gleichmäßig aufseinander, preßt sie dann sest zusammen und verschnürt sie zu einem glatten Paket von 6 bis 10 cm Dicke oder Höhe. Dieses Paket wird nun in grobem Stoff eingenäht. Ist dies geschehen, so bringt man einen zweiten sichtbar bleibenden Überzug an. Solche Fußstsschaft bleibender Lebensweise zu empsehlen, und sür solche, die bei kühler Witterung sosort ankalten Füßen leiden, namentlich wenn der Fußboden nicht aus Holz, sondern aus bloßem Stein, oder Zementbeton mit Linoleumbelag besteht. Man kann auch Bettpolster und Sosassissen, diese sind ebenfalls solid, warm und billig zugleich. Im letzern Falle können Paspierschnißel zur Berwendung kommen. sr.
- 60. In Ar. 22 und 24 (Antwort Ar. 84) des Hauswirtschaftlichen Ratgebers, Jahrgang 1922, wurde eine gute Anleitung zur Vertilsgung von Holzwürmern angegeben, die wir Ihrer Beachtung empfehlen möchten.
- 61. Rostfleden an nickelplattierten Gegenständen lassen sich vertreiben, wenn man sie

gut einsettet, dann nach einigen Tagen unter Benuhung von Salmiakgeist mit einem Tuche gut abreibt. Der Salmiakgeist löst den Rost ab, ohne der Plattierung zu schaden. Ich vermute, daß eine ähnliche Behandlung die Schäben, von denen Sie sprechen, heben könnte. Man wäscht sie nach der Prozedur ab und poliert nach dem Trocknen mit dem üblichen Nickels Puhmittel. Werden die beschädigten Gegenstände auch nicht das erste Mal schön, so doch bei wiederholter Behandlung.

63. Sie haben wahrscheinlich den Essig ungekocht über die Randen gegossen, daher die Mißsarbe Ihres Salats. Der Essig muß gekocht werden und nach dem Erkalten über die geschnittenen, mit Salz und Rümmel versmischten Randen gegossen werden. Ist diese Mischung gut und die Frucht nicht zu weich gekocht worden, so bekommen Sie ein sehr schönes und gutes Gericht.

hausmütterchen.

63. Sie werden kaum anders vorgehen können bei der Zubereitung von Somaten in Salz, als in der vorletzen Aummer gesagt worden ist. Das Rezept bewährt sich. L.

Fragen.

- 64. Gibt es irgend eine kleine Schrift, die speziell die Verwendung von Reften lehrt? Man sollte doch solche nicht immer nur aufgewärmt, also für viele fast ungenießbar aufstischen, sondern sie in einer dem Gaumen ansgenehmen Form wieder zu Tisch bringen.

 E. in 3.
- 65. Man sagt, die Schuhe werden durch ganz unzweckmäßige Behandlung von Seite der Hausfrauen und dienstbaren Geister mehr verdorben als durch das Tragen. Wieso das? Und wenn es wirklich der Fall sein sollte, warum gibt man einem nicht gerade in Schuhgeschäften die richtige Anleitung zu zweckmäßiger Behandlung des Schuhwerks? Hausmütterchen.
- 66. Kann mir eine Leserin sagen, warum beim Sterilisieren der Früchte das Wasser trübe, d. h. milchig wird? Solches ist mir dis zu diesem Jahr noch nie passiert. Rommt es vielleicht von unreisen Früchten her? Um Ausstunft bittet Langjährige Abonnentin.
- 67. Ist das Abwerfen der untersten Aste ein natürlicher Vorgang der Zimmertanne? Sie verlieren dadurch an Schönheit. Ich sehe an andern Orten die Tannen von oben bis unten mit Asten besetzt.

Blumenliebhaberin.

68. Wie wintert man Blumenstöcke und Oleander am besten ein, um Schaben durch Erfrieren zu verhüten? Für Auskunft dankt