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

Band: 31 (1924)

Heft: 10

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-, 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. 10. XXXI. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 17. Mai 1924.

Es ist ein Fest im Tal,
was blühen kann, blüht allzumal.
Die ganze Stadt liegt weich und warm
gebettet in des Frühlings Arm.
Heut, wo so lau die Lüfte wehen,
laß auch das Eis in dir zergehen,
Vergiß! Vergiß!

Fr. Th. Vischer.

□

Balkonpflanzen.

(Nachdruck verboten.)

Die letzten zwanzig bis dreißig Jahre haben unseren Dorf- und Städtestraßen ein ganz anderes Gepräge gegeben. Wo früher düsteres, altes Gemäuer war, da ist heitere Farbenfreude an Fenster und Altan getreten. An freien Plätzen grünt und blüht es, von den alten Brunnenheiligen schwanken blühende Ranken bis ins kühle Naß des Brunnenbeetes und die Bürgerhäuser prangen wo möglich in den Stadtfarben auf Balkonen und in allen Fenstern.

Die überwachsenen Mauern sehen immer viel freundlicher aus, als die kahlen, jeden Pflanzenschmuckes baren, nur muß stets auf die Lage des Gebäudes Rücksicht genommen und die zum Schmuck dafür bestimmte Pflanze darnach gewählt werden. Die so sehr beliebten Schlingrosen, die in dunklem Rot erglühende Crimson Rambler &c. und die Gartenwaldrebe, deren dunkelblaue große Blüten ebenso tausendfältig zwischen dem dunklen Laube erscheinen, gedeihen am besten in südlicher und östlicher Lage. Vorteilhaft ist es, stets früh und spät blühende Sorten zusammen zu verwenden, so daß vom Frühjahr an bis zum Spätherbst immer Blüten vorhanden sind. Die Glyzinen erfreuen im Frühjahr mit ihren reichen Blütentrauben, den Sommer über schmückt ihr gelbgrünes Blätterkleid Balkone und Mauerbrüstungen. Für die Balkone läßt man sich Kasten aus Holz machen; das amerikanische Pitchpineholz ist sehr zu empfehlen, es leistet, da es sehr harzreich ist, der Nässe sehr lange Widerstand. Abzugslöcher müssen angebracht werden.

Die erprobtesten Balkonpflanzen sind die Geranien oder Pelargonien, besonders die leuchtendroten. Sie ertragen sehr viel Sonne. Als Hängeschmuck sind Efeugeranien, die ebenfalls unermüdlich blühen, zu empfehlen. Oft mengt man sie mit den dunkelblauen Petunien, die mit ihren großen glockigen Blumen für recht viel Sonne dankbar sind.

Weniger Sonne bedürfen die Begonien, die mit den immerblühenden Kleinblütern und mit den in allen Farben leuchtenden Knollenbegonien sich gut mit den nur für schattige Lagen eignenden stolzen Hortensien paaren. Fuchsien lieben und ertragen viel Sonne, wirken nicht so auffallend und dürfen mit andern leuchtenderen Blumen gemischt werden. Schön wirken auch die blauen Glockenblumen. Für die Berankung von Bal-

konen aus dort aufgestellten Kästen eignen sich Cobeen, Winden, Sommerefeu. Aus Samen gut ziehbar sind die Feuerbohne, Winden und die wohlriechende Edel-Wicke.

Sehr bald haben die raschwachsenden Pflanzen die Erde ausgesaugt. Ein Verpflanzen ist unmöglich, man muß also durch Düngung nachhelfen.

Dazu empfiehlt sich eine dünne Lösung von Nährsalzen im Gießwasser. Solche sind in allen Samenhandlungen erhältlich.

Hornspäne, in heißem Wasser gelöst, erkaltet dem Gießwasser beigemengt, wirken ebenfalls sehr gut, fördern aber nur das Wachstum, nicht den Blütenreichtum.

Im September müssen die Pflanzen gewöhnlich durch die Markise leicht geschützt werden zur Nachtzeit und im Oktober mahnt die Vorsicht zum Einräumen der gegen Kälte empfindlichen Blumen. Pelargonien ertragen zwar einen gelinden Frost, faulen aber an den betroffenen Teilen leicht. Fuchsien, Heliotrop und ähnliche sind sehr empfindlich gegen Kälte. Die Pflanzen werden aus den Kästen herausgenommen, die Wurzeln etwas verschnitten, gelbe welke Blätter entfernt und in ganz saubere Töpfe eingepflanzt in die in den Kästen befindliche Erde, die im Frühjahr gewechselt wird. Auch die Triebe schneidet man im Frühling, da der Pflanze im Herbst nicht zu viel Kräfte entzogen werden dürfen. Die eingetopften Pflanzen läßt man in den geschützten Ecken des Balkons stehen, solange die Temperatur es erlaubt; nachts deckt man sie leicht, bis die Temperatur es ratsam erscheinen läßt, sie im Überwinterungsraum unterzubringen. Vorher entfernt man noch alle Blüten und welken Partien und bringt sie dann in trockenem Raum mit einigen Grad Wärme auf Gestellen, nahe den Fenstern, unter. Gegossen wird nur so viel, daß die Pflanzen nicht welken; alles Faulende, Welke werde immer entfernt und bei gelindem Wetter gelüftet. Im Januar beginnt die Vorbereitung für die Kultur: sie werden zurückgeschnitten. Haben die Augen sich richtig entwickelt, so werden die Pflanzen in frische, nahrhafte Erde verpflanzt und ans Licht gebracht.

Härtere Pflanzen, wie Kirschlorbeer, Evonymus, Aucuba, Lorbeerbäume können länger auf dem Balkon bleiben, sie ertragen 1—2 Grad Kälte und halten, abgehärtet, besser aus im Winterquartier. Auch dürfen sie im Winter nicht ganz trocken werden, sondern im Ballen stets noch etwas feucht sein. Man darf sie auch zur Ausschmückung von nicht geheizten Fluren und Treppenaufgängen verwenden, natürlich mit wasserdichten Untersätzen; bei gepflastertem oder Zementboden sind die Kübel auf Holzblöcke zu stellen. H.

□

„Ungebackene Kuchen".

(Nachdruck verboten)

Unter Kuchen verstehen wir im allgemeinen diejenigen Süßspeisen, für welche Butter, Mehl und Eier im Ofen zu einer festen, etwas trockenen Masse gebacken werden. Es ist aber auch möglich, einer Mischung dieser Zutaten Festigkeit zu geben, ohne sie der abgeschlossenen Hitze eines Bratofens oder Backapparates auszusetzen. Solche Erzeugnisse sind nicht ganz so fest, auch nicht so trocken wie die erstgenannten, erfreuen sich aber gerade darum besonders im Sommer großer Beliebtheit.

Ihre Festigkeit wird anstatt wie beim Backen durch große Hitze letzten Endes durch intensiv sie durchdringende Kälte erreicht. Wo stärkemehlhaltige Nahrungsmittel, wie Reis, Grieß, Mondamin, daneben vielfach noch Eier die Hauptbestandteile bilden, wird das Aufquellen der Stärke und das Gerinnen des Eiweißes durch Kochen im offenen Gefäß bewirkt; die fertige Masse wird sogleich in zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte und in kaltes Wasser gestellte Formen gegossen; die Stärke und das

Eiweiß erstarren dabei zuerst in den äußersten Schichten, wo sie nach kurzer Zeit eine feste gallertartige Beschaffenheit bekommen. Durch längeres Stehenlassen an der Kälte vollzieht sich dieser Vorgang bis in's Innerste der Masse, so daß diese vollständig starr wird. Man kann beliebige Formen verwenden: Tassen, Schüsseln, glatte Auflaufformen, Saucièren etc., nur nicht beschädigtes Email oder schlechtes Blech, darin längeres Stehen einer Speise gesundheitsgefährlich werden könnte. Zu dieser Art Speisen gehören die Köpfchen oder Kuchen von Grieß, Reis, Mondamin. Die letztern werden in die heiße Milch eingerührt, dicklich gekocht, mit Zitronenschale, Vanille gewürzt, zur Verfeinerung noch Eier, Butter, oft auch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse beigemischt, häufig auch die Masse lagenweise mit frischen eingezuckerten oder mit abgetropften sterilisierten Früchten in die Form gefüllt. Zu Flammeris werden versüßte Fruchtsäfte durch Grieß, Maizena, Mondamin oder Sago gesteift und ebenfalls zum Erstarren in kalte Formen eingefüllt und einige Stunden kalt gestellt.

Ohne jegliches Kochen kann man eine feste Masse bereiten durch inniges Vermischen von Butter, Zucker und Eigelb, indem man zu der ganz wenig erweichten Butter nach und nach Eigelb und Zucker mischt und alles 1/2—3/4 Stunden an kaltem Orte rührt. Der festigende Bestandteil ist die Butter, die bekanntlich an der Kälte erstarrt; an ihrer Menge im Verhältnis zu den andern Zutaten darf darum nicht gespart werden, oder dann muß man von dem dritten festmachenden Mittel, der Gelatine, in kleinerer oder größerer Menge Gebrauch machen. Da durch das Rühren der Butter auch an großer Kälte immer etwas Wärme entsteht, kann eine solche Speise erst richtig fest werden, wenn sie nach Fertigstellung mehrere Stunden an der Kälte geruht hat, sei es im kalten Keller in frischem Wasser stehend oder auf dem Eis. Am häufigsten gibt man solche Buttercremen, die mit Kaffee, Schokolade oder Vanille gewürzt werden, lagenweise zwischen poröse trockene Biskuitmasse, ganze Lagen, Stengel oder Würfel von Biskuittorte, meistens aber sog. Löffelbiskuits, mit denen man eine Form am Boden und an den Wänden auslegt; die Creme wird darauf gestrichen und lagenweise mit zugeschnittenen Biskuitstückchen aufgefüllt, die Masse nach mehreren Stunden Kaltstehens gestürzt. Damit sie sich leicht löst, hält man die Form wenige Sekunden in warmes Wasser.

Aus flüssigen Cremen und Fruchtsäften kann man ebenfalls unter Einwirkung der Kälte eine feste Masse bekommen durch Beifügen von Gelatine. Gelatine ist gutgereinigter Leimstoff, der in papierdünnen Blättern für Kochzwecke in den Handel kommt. Sie ist nicht nur ein Kochhilfsmittel, sondern spielt für den Unterhalt unseres Körpers eine bedeutende Rolle. Die Blätter müssen mit der Schere klein zerschnitten, mit warmem Wasser aufgelöst und durch ein Sieb in die Masse gerührt werden. Man kann sie zum raschen und gründlichen Auflösen auch aufkochen, doch macht sich dann ein unangenehmer Geruch und Geschmack bemerkbar. In der Regel rechnet man auf eine Creme von 1/2 Liter Milch 10 Gr. Gelatine (5 Blatt), auf 1/2 Liter Fruchtsaft 16 Gr. (8 Blatt) Gelatine. Je intensiverer Kälte die Masse ausgesetzt werden kann, je gründlicher und rascher vollzieht sich ihr Erstarren. Wenn sie sich beim Stürzen nicht augenblicklich von der Form lösen will, so läßt man diese umgestürzt einige Minuten auf der Platte liegen; fällt sie dann nicht aus der Form, so legt man um sie ein warmes Tuch.

Nachfolgend einige Beispiele:

Grießköpfchen mit Kirschen.

3/4 Liter Milch, 100 Gr. Zucker, 1 Prise Salz, 1/2 abgeriebene Zitronenschale, 100 Gr. Grieß, 1—2 Eier, 1/2 Liter sterilisierte Kirschen. Die Milch wird mit Zucker, Salz und nach

Belieben mit etwas Butter aufgekocht, der Grieß mit der abgeriebenen Zitronenschale eingerührt und 8—10 Minuten gekocht, die Eier dazu gerührt und der Brei abwechslungsweise mit den gut abgetropften sterilisierten oder leicht gekochten frischen Kirschen in eine gut ausgespülte Form gegossen, erkalten gelassen, gestürzt und mit dem Kirschsaft oder mit Vanillemilch serviert.

Schokoladenflammeri.

150 Gr. Schokolade, 50—80 Gr. Zucker, 3/4 Liter Milch, 80 Gr. Mondamin, 1 Ei. Die Schokolade wird zerbröckelt, mit dem Zucker an der Wärme aufgelöst, die Milch zugegossen und aufgekocht. Das Mondamin rührt man mit etwas kalter Milch an, rührt es in die Schokoladenmilch, läßt alles aufkochen und gießt die heiße Masse in kalt ausgespülte Tassen, Schüsseln oder Auflaufformen, stellt sie kalt und stürzt sie dann.

Rote Grütze.

3/4 Liter Fruchtsaft, 100 Gr. Zucker, 120 Gramm Grieß. Frisch ausgepreßter oder sterilisierter Fruchtsaft wird mit Zucker aufgekocht, der Grieß hineingerührt, einige Minuten gekocht und die Masse sogleich in kalt ausgespülte Formen gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Mokkaspeise (Köpfchen oder „Igel").

125 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 3 Eigelb, Vanille, 5—6 Eßlöffel starker Kaffee, 125 Gr. Löffelbiskuits. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb, sowie Vanillezucker oder die aus einer Schote gelösten Vanillesämchen zugefügt und alles 30 Minuten gerührt. Nach und nach fügt man unter stetem Rühren tropfenweise starken Kaffee bester Qualität dazu; gibt man den Kaffee zu rasch bei, gerinnt die Creme. Eine glatte Schüssel wird mit der Creme bestrichen, genau zugeschnittene Löffelbiskuits darauf gelegt, dann abwechslungsweise Creme und Biskuits eingefüllt, bis alles aufgebraucht ist. Das Ganze wird einige Stunden zum Erkalten gestellt, hernach gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm garniert. Man kann auch auf eine längliche Platte die zugeschnittenen Biskuits in der Form eines Igels auflegen, Creme darauf geben und wieder Biskuits, immer die Form des Igels nachahmend. Zuoberst kommt Creme. Dann besteckt man die Speise mit spitz zugeschnittenen, gerösteten Mandeln, steckt an Stelle der Augen zwei Rosinen und an Stelle der Ohren Mandelhälften.

Blancmanger.

1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Rahm, 200 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 150 Gr. Zucker, 1 Stengel Vanille, 20 Gr. (10 Blatt) Gelatine. Die geschälten, fein geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker, der Vanille und Milch und Rahm oder nur Milch zum Kochen gebracht und noch etwas stehen gelassen zum bessern Ausziehen, dann durch ein Haarsieb oder durch eine Serviette passiert. Die Gelatine wird aufgelöst, mit der noch heißen Milch gut verrührt und diese in kalte Formen gefüllt, nach dem Erstarren gestürzt. Man kann mit der Milch 150 Gr. Schokolade aufkochen oder die Creme zur Hälfte mit und zur Hälfte ohne Schokolade bereiten und dann abwechslungsweise in die Form füllen. Man muß aber jeweilen warten, bis eine Lage erstarrt ist und die noch nachzufüllende Creme im Wasserbad flüssig erhalten.

Russische Charlotte.

Eine Kuchen- oder Auflaufform wird mit Löffelbiskuits am Boden und an den Wänden gleichmäßig ausgelegt, abwechslungsweise von der oben beschriebenen Creme mit und ohne Schokolade eingefüllt und alles erstarren gelassen. Hernach sorgfältig gestürzt, mit Fruchtsaft, frischen Früchten oder Gelee garniert. Die Vanillecreme kann man auch rot färben bei Verwendung von roter Gelatine. Man kann die Speise auch in einer Springform herstellen und hat dann nicht nötig, sie zu stürzen. Der Boden der Form wird mit einem saubern Pergamentpapier belegt — Rand und Boden mit Biskuits ausgefüttert und die Creme in angegebener Weise beendet. Vor dem Auftragen stellt man die Form auf die Kuchenplatte, löst den Rand und läßt den Boden auf der Platte stehen. -a.

Haushalt.

Betten sollen nicht geklopft werden!

Zahlreiche Hausfrauen sind der Meinung, daß die Federbetten nach dem Sonnen und Lüften gründlich ausgeklopft werden müssen. Es wird kräftig auf sie losgeschlagen. Durch eine derartige Behandlung leidet aber die Dauerhaftigkeit der Federn erheblich, denn der im Gebrauch langsam austrocknende Federkiel wird durch das Klopfen zerbrochen und vorzeitig seiner Elastizität beraubt. Aber nicht allein die Federfüllung leidet durch das Klopfen, auch das Inlett wird verzerrt und undicht. Endlich wird durch das Klopfen gerade das Gegenteil von dem erreicht, was man eigentlich bezweckt. Man will nämlich durch das Ausklopfen den Staub entfernen, erzeugt dadurch aber viel neuen Staub, denn durch das Schlagen auf das Bett schuppen sich die Federkiele ab. Da nun der Federkiel eine kalkige Substanz ist, zerfallen diese Schuppen zu Mehl und kommen als weißer Staub an die Oberfläche des Inletts. Manche Hausfrau denkt dabei, die Federn seien verfälscht, es ist aber allein falsche Behandlung schuld an dieser

Erscheinung. Um die Betten rein zu halten, genügt es vollkommen, sie beim Sonnen und Lüften auszubürsten. Sind Betten lange Jahre in Gebrauch gewesen, so ist es ratsam, die Federn zum Reinigen in eine Anstalt zu geben, um den Staub auf diese Weise entfernen zu lassen. T.

Wenn die Winterkartoffeln austreiben, tut man gut, Keime soweit erreichbar, wegzuschneiden, im übrigen den Keller in den Mittagstunden gründlich zu lüften und die Kartoffeln recht dunkel zu stellen. Dann halten sie sich bis zum letzten Rest sehr gut in Geschmack und Aussehen, vorausgesetzt, daß sie gut erlesen und faulige Kartoffeln sorgsam entfernt werden. L. H.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Butternockensuppe (mit * Kraftbrühe), † Ungarischer Braten, Makkaroni mit Käse, Kopfsalat, †Savarin.

Montag: Gemüse-Hafersuppe, * Speck-Klöße, Tomatensauce, Kressesalat.

Dienstag: Cremesuppe, Leberschnitten, Kesen, Kartoffeln in der Schale, †Frühlings-Süßspeise.

Mittwoch: Zwiebelsuppe, *Frühlingsgericht, †Milchgelee.

Donnerstag: Resten-Suppe, * Schafbraten mit Radieschen, Kartoffelstock, Rhabarberschnitten.

Freitag: Rahmsuppe, *Spargel mit Spiegeleiern, Kopfsalat, †Grünkernbratlinge.

Samstag: † Kostsuppe, † Spinat in Tortenform, Grüner Salat oder Dörrobst.

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.

Kraftbrühe.

Sellerie, etwas Lauch und Petersilienwurzel, einige Rüben, Kohlblätter und eine kleine Zwiebel, schneidet man in Scheibchen, schwitzt es in Fett und läßt dann, nach Hinzugießen von etwa 2 Liter kochendem Wasser, im gut schließenden Kochtopf (oder Kochkiste) einige Stunden langsam kochen. Darauf seiht man die Brühe durch und fügt wenig Salz und Butter hinzu. Man kann die Suppe nach Belieben mit einer Einlage von Nudeln, Klößchen usw. geben oder sie mit einer Einbrenne verdicken. B.

Schafbraten mit Radieschen.

Radieschen (Monatsrettige) werden in wenig Wasser abgekocht; mit dem Kochwasser bereitet man eine weiße Grundsauce. Übriggebliebener Schafbraten wird in Scheiben geschnitten, in eine feuerfeste Schüssel geordnet, die Sauce darüber gegossen und die Radieschen dazugelegt. Die Speise wird in den Ofen gestellt, bis sie durch und durch erhitzt ist.

Speck-Klöße.

180—200 Gr. Speck werden würflig geschnitten, hellgelb gebraten und mit 300 Gr. würflig geschnittener Semmel und einer gehackten Zwiebel gelb geröstet, in eine Schüssel geschüttet und mit ½ Liter kalter Milch übergossen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mischt man 500 Gr. Mehl, 125 Gr. geriebenes Brot, 4 Eier, etwas gehackte Petersilie, Schnittlauch und Majoran, eine Prise Salz, Muskatnuß und Pfeffer darunter und arbeitet den Teig tüchtig durch. Mit Hülfe von etwas Mehl formt man eigroße Klöße daraus, stellt sie eine halbe Stunde bei Seite und kocht sie eine Viertelstunde in reichlich siedendem Salzwasser. Beim Anrichten gibt man Brot- oder Zwiebelschweitze darüber.

Spargel mit Spiegel-Eiern.

Der Spargel wird wie üblich gereinigt und weich gekocht. Hat man zwei Büschel auf eine Platte zu geben, so richtet man die Spitzen gegeneinander in die Mitte. Man bestreut die Knospen mit geriebenem Käse, belegt sie mit schön gekochten Spiegeleiern und serviert sie sogleich. S. Senn, „Gemüse-Küche."

Kartoffelsalat mit saurem Rahm.

Dicken, sauren Rahm mischt man mit etwas Salz, Zitronensaft, fein geschnittenem Schnittlauch, nach Belieben einer Prise Zucker, gibt die kalten Kartoffelscheiben dazu und vermischt alles sorgfältig. Sehr erfrischend.

Frühlingsgericht.

Man häufe eine Portion gekochten Reis in der Mitte einer feuersichern Schüssel auf. Mit der Rückseite eines Eßlöffels werden so viele Vertiefungen in der Reismasse gemacht, als man Eier zu geben wünscht. Jedes Ei wird nun sorgfältig in die Vertiefung geschlagen und gesalzen. Rund um den Reis wird gekochter Spinat gelegt; das Ganze wird im Ofen gebacken, bis die Eier die gewünschte Festigkeit haben.

„Eierspeisen" von M. Arnold.

Ungebackene Torte.

Man schneidet aus festem, weißem Papier einen 5 – 8 Cm. breiten Streifen, den man mit einem Stich zusammennäht, so daß man einen Kreis erhält, der etwas kleiner als die Tortenschüssel ist. Dieser Papierkreis wird auf die

Tortenschüssel gestellt; der Innenraum wird mit Zwieback oder der Länge nach halbierten Biskuitstengeln ausgelegt. (Bei letztern muß die Schnittfläche nach unten kommen, damit der Boden ganz eben wird). Über diese Schicht wird langsam und vorsichtig Fruchtsaft geträufelt, damit keine Flüssigkeit wegläuft. Dann wird die Masse mit Marmelade, event. auch Creme bestrichen, nochmals eine Lage Zwieback (resp. Biskuits) darauf gelegt und wieder mit Fruchtsaft begossen. Darüber gießt man als letzte Schicht eine beliebige weiße, dick eingekochte Creme, event. von einem Puddingpulver. Diese fließt bis zum Papierrand, wird von diesem gehalten und erkaltet dann rasch. Halb erkaltet kann die Torte oben mit einigen Früchten garniert werden. Dann wird sie zum Abkühlen beiseite gestellt. Der Papierrand läßt sich am folgenden Tage leicht entfernen. Die Torte läßt sich gut schneiden und mundet vortrefflich.

Schokoladecreme ist hiefür nicht zu empfehlen, weil ihr Geschmack sich mit dem des Sirups nicht verträgt. R.

Orangen-Kaltschale.

6 Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten, ausgekernt, in eine Schüssel gebracht und mit feinem Zucker bestreut. Inzwischen wird die Schale einer Orange mit 50 Gr. Zucker und etwas Wasser ausgekocht. dieser Saft an die Orangenscheiben gegossen, nebst 1 Flasche Walliser alkoholfreien Weißwein. Wird nach dem Erkalten serviert.

Aus „Wie kocht man ohne Alkohol?“

Gesundheitspflege.

Stechmückenstiche

bestreicht man mit Salmiakgeist oder mit einem in jeder Apotheke erhältlichen Gemisch von Äther und Nelkenöl, vermeide dagegen das im Volke gebräuchliche Auflegen von feuchter Erde, die wohl kühlend wirkt, aber schon oft durch in der Erde vorhandene Pilze den Starrkrampf hervorgerufen hat. Nelken- oder Anisöl, mit dem man sich Hände und Gesicht, auch wohl Füße einreibt, hält die unangenehmen Tierchen von ihren Angriffen auf unser Blut ab.

Die Fenster der Schlafzimmer sollten geschlossen werden, bevor man sie mit Licht betritt, da dieses die summenden und singenden Plagegeister anzieht. Auch kann man Einsatzfenster aus Draht- oder Stoffgaze anbringen. Tritt infolge der Mückenstiche Fieber ein, so ist die Hilfe des Arztes in Anspruch zu nehmen, da es sich um Malaria handeln könnte.

Um Stechmücken zu vertreiben, müssen vom Herbst bis zum Frühjahr alle in Keller und Zimmer geflüchteten Mücken vernichtet werden. Auch die Brutplätze müssen unschädlich gemacht werden. Jede Pfütze birgt die Quälgeister, jedes stehende Gewässer sollte mit einer dünnen Petrolschicht belegt sein, damit die summenden Tierchen nicht in Masse ihrem Spiegel entsteigen und uns um unsere Nachtruhe bringen können. n.

Vorzügliches Zahnputzmittel.

10 Gr. Thymol löse man in 30 Gr. reinem Spiritus auf, füge 2 Tropfen Pfefferminzöl bei und färbe diese Lösung nach Wunsch mit einem Körnchen Cochenillepulver rosa. Einige Tropfen auf ein Glas Wasser genügen, um die Mundhöhle zu desinfizieren und Ansatz von Zahnstein zu verhüten. M.

Krankenpflege.

Behandlung bei Husten.

Es gibt zwei Arten von Husten, den trokkenen Husten und jenen, der einen Auswurf zutage fördert. — Der trockene Husten entsteht durch eine Reizung des Kehlkopfes und kann auch rein nervös sein; man lindert ihn, wenn der Kehlkopf entzündet ist, durch heiße Auflagen auf den Hals. Wenn ein nervöser Reiz vorhanden ist, sind außerdem langsame Tiefatmungen in staubfreier Luft und ableitende Fußbäder gut. Jeder Husten, der einen Auswurf zutage fördert, hat seinen Grund in einer eitrigen oder schleimigen Absonderung der Luftröhre oder der Lungen. Wenn diese Organe krank werden, sondern sie Schleim und Eiter ab, wenn dieser liegen bliebe, würde man daran ersticken; er muß durch den Husten herausbefördert werden. Nie darf also der Husten durch Mittel, wie Morphium oder Hustenpillen, die alle morphiumähnliche Stoffe enthalten, unterdrückt werden.

Aber die auszuwerfenden Massen muß man leichter löslich, den Husten weniger krampfhaft machen. Man hängt feuchte Tücher im Zimmer auf, weil feuchtwarme Luft den Auswurf löst und den Kehlkopf weniger reizt, läßt Tee von Eibischwurzeln mit etwas Honig trinken. Wenn bei sehr starkem Husten die Muskeln des Brustkorbes schmerzhaft werden, helfen warme Brustwickel; wird der Hustenreiz zu stark, wird der Husten krampfartig, hilft ein Heublumensack, der über Kehlkopf und Brust gelegt wird. Der Husten ist keine Krankheit für sich, sondern ein Zeichen, daß die Atmungswerkzeuge krank sind, man sollte daher stets nach seiner Ursache suchen.

„Der kleine Hausdoktor.“

Hausmittel bei Magenleiden und Verdauungsstörung.

15 Gr. Pfefferminze, 15 Gr. Baldrian und 5 Gr. Sennesblätter werden gut getrocknet, fein zerrieben und mit einander vermischt. Von

dieser Teemischung wird bei Bedarf ein Teelöffel voll in ein Glas kaltes Wasser verrührt, nach 12 Stunden abgegossen und zur Hälfte morgens nüchtern und zur Hälfte abends vor dem Schlafengehen getrunken. S.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wann macht das Kind den ersten Schritt ins Leben?

Für jene Eltern, die das erste Mal zu dieser Würde gelangen, bildet der erste Schritt ihres Kindes einen Höhepunkt der Freude an diesem. Töricht wäre es jedoch, diesen Zeitpunkt durch Anspornen und Laufübungen früher herbeizuführen, als die Natur selbst es will. Wie verschieden veranlagt die Kinder in dieser Beziehung sind, zeigte sich bei ärztlichen Untersuchungen, die zu diesem Zwecke angestellt wurden. Der früheste Termin waren 8 Monate, der späteste 24 Monate. Zwischen diesen beiden äußersten Zeitpunkten verteilten sich alle übrigen Feststellungen dergestalt, daß die frühesten Termine, wie 8—12 Monate, auf die wenigsten Kinder fielen. So waren es z. B. nach 8 Monaten nur 3 Kinder, also 0,2 %, nach 10 Monaten 120 Kinder, also 9,8 %, nach 18 Monaten, also 1½ Jahren, 1048 Kinder = 85,9 %, und mit 24 Monaten 1165 Kinder, also 95,5 %.

Die Vorstufe zum eigentlichen Laufen des Kindes: das Kriechen, sollte dem Rutschen zu gleichem Zwecke vorgezogen werden, weil, wie Dr. Johannes Prüfer in seinen „Erziehungsbriefen an Eltern" sagt, das Kriechen eine ausgiebige körperliche Ausarbeitung des Kindes bedeutet, wodurch fast alle Muskeln in Bewegung gesetzt und gekräftigt werden, aber auch ein wohltuender Einfluß auf die Verdauung des Kindes erzielt wird. N.

Gartenbau und Blumenkultur.

Zur Frühjahrsbehandlung der überwinterten Topfpflanzen.

Geranien, Fuchsien, Pelargonien u. a. m. haben oft lange, geile und schwächliche Triebe, die man nicht stehen lassen darf, da sie zum Weiterwachsen zu wenig Triebkraft haben und auch keine oder nur unscheinbare Blüten hervorbringen. Solche Topfpflanzen müssen stark zurückgeschnitten werden bis aufs gesunde vorjährige kräftigere Holz. Je weniger Augen man den vorjährigen Schossen beläßt, desto kräftiger entwickeln sich die jungen Triebe, desto freudiger wird die Pflanze im Sommer blühen und gedeihen. Dieses Zurückschneiden soll möglichst zeitig im Frühjahr erfolgen und erst, wenn die Pflanze wieder frisch auszutreiben begonnen, sollte sie an ihren dauernden Sommerstandort verbracht werden. Namentlich gilt dies auch für Topfgewächse, die frisch versetzt worden sind; solche dürfen nicht gleich an's sonnige Fenster kommen, sondern müssen so lange an einem schattigen, windgeschützten Ort plaziert werden, bis sie wieder festgewurzelt und angewachsen sind.

Manche Topfpflanzen scheinen nach dem Überwintern wie abgestorben und werden dann oft weggeworfen. Beim Zurückschneiden kann man aber meist wahrnehmen, daß die vorjährigen oder alten Schosse unten noch grün sind, noch Leben zeigen, und daß nur die obersten oder Endtriebe abgestorben sind. In diesen Fällen topft man entweder die Pflanze um, nachdem man sie bis aufs gesunde Holz zurückgeschnitten, oder man nimmt auch nur die oberste Schicht und längs der Topfwandung die alte Erde fort und ersetzt sie durch frische, nahrhafte und lockere Gartenerde. Dann wird mit Rußwasser oder mit Düngerlösung von Hornspänen, Guano oder Geflügelmist durchdringend und öfters begossen, man warte aber damit jeweils doch so lange, bis die obere Topferde wieder trocken geworden, denn zu häufiges Gießen schadet mehr als es nützt. Frisch versetzte Topfpflanzen werden zuerst nur mit gestandenem Wasser, also nicht gleich mit obgenanntem Dungwasser begossen. Auch mit dem Gießen mit Wasser sei man vorsichtig. G.

Graswuchs an Hauseingängen zu beseitigen.

Man gießt die Stellen an heißen, sonnigen Tagen ausgiebig mit Heringslake oder konzentrierter Steinsalzlösung, worauf das Gras eingeht und verdorrt. L.

Der Fenchel als Küchenkraut und Heilpflanze.

Der Fenchel (foeniculum officinalis) ist eine südländische, bei uns aber schon ganz eingebürgerte, allbekannte und in den Gärten häufig kultivierte Küchen- u. Heilpflanze. Die Fenchelpflanze blüht im Juli und August in hochgelber bis rötlichgelber Farbe. Die übrigen Hauptmerkmale dieser Pflanze sind: Der aromatisch-süße Geschmack und Geruch sämtlicher Pflanzenteile, namentlich der Samen, die mehrfach gefiederten Blätter, der 1½—2 Meter hoch werdende Stengel und die gelbliche, möhrenartige Wurzel. Fenchelöl, Fenchelsamen und Fenchelwasser sind anerkannt vorzüglich für Brustleiden und Verdauungsschwäche; der Absud des Fenchelkrautes ist überdies ein stärkendes Augenwasser. Fenchel wird auch in der Tierheilpraxis häufig angewendet; in der Küche wird das Kraut klein zerschnitten oder zerpulvert als Würze zu Suppe, Sauce oder Gemüsen benutzt. Fenchel und Anis (namentlich

deren Samen) haben im Geschmack große Ähnlichkeit, stammen auch jedenfalls ursprünglich von der nämlichen Pflanze ab und haben auch in manchen Fällen dieselbe Heilwirkung.

—r.

Tierzucht.

Warum die Gluckhenne so oft ihr Brutnest verläßt.

Wie häufig kommt es vor, daß Bruthennen ihre Nester verlassen und durch nichts mehr dazu zu bewegen sind, ihr unterbrochenes Brutgeschäft wieder fortzusetzen. Geschieht dies schon in den ersten Tagen der Brutzeit, so können wenigstens die verlassenen Bruteier noch in der Küche verwertet werden; sind diese aber schon zu stark angebrütet, so gehen sie, sobald die Bebrütung unterbrochen wird und das Embryo im Ei abstirbt, alsbald in Verwesung über, so daß dann der ganze Brutsatz Eier verloren geht. Wenn die Henne ihr Brutnest plötzlich verläßt, kommt dies meist davon her, daß sie von Ungeziefer geplagt wird, so daß sie es einfach auf dem Nest, das von Milben und Läusen wimmelt, nicht mehr aushalten kann und dasselbe verläßt. Um diesem Übelstand vorzubeugen, sollte man jede Bruthenne, bevor man sie auf die Eier setzt, überall mit echtem Dalmatiner Insektenpulver bestäuben, wobei letzteres überall direkt ins Gefieder eingestäubt wird, und namentlich dürfen jene Körperstellen nicht vergessen werden, wo das Huhn mit dem Schnabel nicht hingelangen kann (vor allem am Kopf, Nacken, Unter- und Hinterleib). Auch unterlasse man nie, der Bruthenne neben dem Brutnest ein Sand- oder Aschenbad herzurichten, damit sie öfters darin sich paddeln und auf diese Weise sich ihres Ungeziefers entledigen kann. Die Säuberung des Huhns und Brutnestes vom Ungeziefer ist auch deshalb notwendig, weil sonst diese Schmarotzer auch auf die ausgeschlüpften Küken übersiedeln und diesen Tierchen durch fortgesetzten Blut- und Säfte-Entzug gefährlich werden können.

—r.

Frage-Ecke.

Antworten.

29. Vor Jahren ist mir mit einem schon lange benutzten **Waschhafen**, ich glaube es war Zinkblech mit Kupfereinsatz, dieselbe Geschichte passiert, sodaß also in meinem Falle nur das Waschmaterial, nicht das Metall schuld sein konnte. Ich hatte damals dem Wasser, in dem die Wäsche gekocht wurde, einen Löffel Petroleum beigefügt und schob die Schuld auf dieses Mittel. Wahrscheinlich war dasselbe an und für sich ebenfalls unschuldig, denn bei gleich langem Kochen ohne Petrol trat derselbe Übelstand zutage, sodaß nur noch die verlängerte Kochdauer in Betracht kam und das Fehlen des Sodazusatzes. Bei unserem kalkhaltigen Wasser war dieser nötig, um die Seife ganz zu lösen, sonst blieben immer Flocken Seife im Wasser, die verschwanden, wenn gleich anfangs ein bestimmtes Quantum Soda, um das Wasser weich zu machen, beigefügt wurde. Hr.

30. Wenn nicht **Verstopfung**, so doch Magenbeschwerden verschiedenster Art zeitigt die Unart der Köchinnen, die Speisen des besseren Schneidens und Aussehens wegen nicht weich werden zu lassen. Da hilft nur Reklamation dagegen und . . . gutes Kauen. Das ist sogar bei richtig gekochten Speisen für Zähne, Magen und Darm von Wichtigkeit, da nur dadurch der Speisebrei durch den Speichel vollständig erschlossen und ausgenützt wird. Hr.

31. Ihre **Gemüsebereitungsart** ist die idealste und schmackhafteste, wenn ich auch die Milch lieber durch Fleischbrühe — des Wohlgeschmackes wegen — ersetzt sähe. Hr.

Fragen.

32. Wie kann man **Inlaidteppiche**, die durch unsorgfältige Behandlung Schrammen und Vertiefungen bekommen haben, ja ganz zerrissen sind — (auf Böden, die keine Holzunterlage haben), wieder instand stellen? Mir scheint, man sollte eine rasch erstarrende Masse, über die dann wieder gewichst werden könnte, in die Vertiefungen bringen können und wäre dankbar, wenn mir jemand genaue Anweisung zu dieser Bodenreparatur geben könnte.

Hausfrau.

33. Ich habe vor Jahren hübsche, kleine, etwa einen Doppelliter fassende **Fäßchen** gesehen — aus Porzellan, in denen erfrischende Sommergetränke auf den Tisch gestellt wurden. Durch Drehung des Hahns konnte jeder Gast sich leicht selbst bedienen. Wo ich in Haushaltungsartikelgeschäften nach solchen Fäßchen frage, weiß man nichts davon. Kann mir eine liebe Abonnentin vielleicht eine Bezugsquelle bezeichnen? Dank zum voraus. E.

34. Kann man auch ohne große Kosten eine **Hängematte** selber machen aus den Bindfadenresten, die sich jahraus, jahrein im Haushalt ansammeln? Für guten Rat dankt S.

35. Ich beobachte immer, daß **Würste**, die doch durch manche Hand gehen und auch im Rauch noch dem Staub ausgesetzt sind, ohne besonders sorgfältige Reinigung zum Beispiel in Suppen weichgekocht werden. Ich lese auch in Kochbüchern selten, daß man eine Reinigung vornehmen soll. Warum nimmt man es hierin so wenig genau? Leserin.