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

Band: 31 (1924)

Heft: 22

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. 22. XXXI. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 29. November 1924.

Die Tugend hab' ich nie gelobt,
Die nimmer sich im Sturm erprobt;
Die Weisheit hab' ich nie gepriesen,
Die nie im Leben sich erwiesen.
Man lernt nicht fechten ohne Schwert,
Man lernt nicht reiten ohne Pferd;
Dem guten Schwimmer stärkt die Glieder
Der Strom, den schlechten reißt er nieder.

Fr. Bodenstedt.

□

Vom Einkaufen.

(Nachdruck verboten.)

Schon jetzt fangen vorsorgliche Hausfrauen an, Heerschau über die Spielwaren- und Kleiderschränke ihrer Kinder zu halten, den Inhalt ihrer Geldbörsen genau zu überzählen und die ersten Vorposten-Geplänkel in den Geschäften zu liefern. Denn Weihnachten kommt — — — noch mehr als sonst sind die Frauen jetzt diejenigen, durch die viele Millionen Franken umgesetzt werden. Da darf man sich einmal fragen, ob es gleichgültig sei, wofür und in welcher Weise diese Summen ausgegeben werden. Denn Einkaufen ist, nationalökonomisch betrachtet, nicht eine private Angelegenheit, sondern von der Art, wie die Frauen über die ihnen zur Verfügung stehenden Mittel disponieren, hängt für die Volkswirtschaft viel ab. Die Hausfrauen werden sofort sagen: wir müssen dafür sorgen, daß wir möglichst billig einkaufen, daß wir für unsere Franken möglichst viele Waren eintauschen. Ist das wirklich so? Man könnte dagegen sagen: das Billigste ist oft das Teuerste. Ach, sagen uns dann die Hausfrauen, für Kinder ist alles gut genug! Wir sagen dagegen: Für Kinder ist das Beste gut genug. Nicht in dem Sinn, daß wir das Luxuriöseste als das Beste betrachten, sondern die gediegene ehrliche Qualitätsarbeit, die nicht nur „scheint", sondern auch „ist"! Lieber ein währschaftes Waschschürzlein, als eins von den glänzenden, aber unsoliden Satinschürzchen, die nach ein paar Wäschen ganz unansehnlich geworden sind; lieber ein Paar feste Stiefel ohne Glanzkappe, die aber auch bei einem tüchtigen Regen nicht alles Wasser durchlassen usw.

Und noch eins: es soll sich jede Einkaufende einmal überlegen, was für Hungerlöhne wohl diejenigen verdient haben, welche die Ramschartikel herstellen müssen, seien es nun Spielwaren oder Gebrauchsgegenstände. Sehr oft werden diese ganz billigen Sachen von Heimarbeiterinnen hergestellt, d. h. von Frauen, die neben ihrer Hausarbeit noch etwas verdienen müssen und die doch nicht in die Fabrik wollen. Diese Frauen nehmen dann oft Arbeit zu jedem Preis an, wenn sie nur irgend etwas einbringt. Oft arbeiten sie die halbe Nacht und auch Sonntags, um das winzige Einkommen zu vergrößern und ruinieren damit ihre Gesundheit. Es ist unglaublich, was für Löhne noch

heute an solche Heimarbeiterinnen gezahlt werden. Stundenlöhne von 18 bis 35 Rappen sind keine Seltenheit. Auch daran sollten wir denken, wenn wir Waren kaufen.

Und noch ein drittes ist zu bedenken: diese billigen Waren haben etwas unredliches an sich. Sie lügen. Sie scheinen. Sie geben vor, etwas rechtes zu sein; sobald man sie aber in Gebrauch nimmt, zeigt sich der Schwindel. Sie erziehen den Arbeiter, der sie herstellen muß, zur Liederlichkeit, und sie erziehen das Kind, das mit ihnen spielt, zur Nachlässigkeit und Gleichgültigkeit den Dingen gegenüber. Denn warum soll man den Sachen Sorge tragen, wenn sie doch gleich zugrunde gehen?

Darum, ihr Frauen, wenn ihr euch jetzt überlegt, wo ihr eure Weihnachtsgeschenke kaufen wollt, geht nicht einfach den billigsten Geschäften nach, sondern den reellsten; in euerem eigenen Interesse und in dem der Arbeiter.

R. K.-F.

□

Womit füllt die Hausfrau im Winter ihre Blumenvasen?

(Nachdruck verboten.)

Auch im Herbst und Winter vermag uns Garten, Feld und Wald mit schönen Blumen und Pflanzengrün zu versorgen, ohne dabei große Ausgaben zu verursachen.

In den Blumenhandlungen und in jenen Gärtnereien, die sich mit der Anfertigung von Bindereien beschäftigen, ist manches Material käuflich, womit viele Wochen lang die Vasen gefüllt werden können. Da sind in erster Linie allerlei Laub- und Fruchtzweige, mancher davon steht monatelang. Noch billiger als dieses ist anderes Material, das gleichfalls in den Blumenhandlungen feilgeboten wird, das man sich aber auch selbst beschaffen kann; ich denke an Kiefernzweige, Stechpalme, Mistel, Waldfarn, Mahonien und anderes mehr, das in unsern Wäldern und Gärten wächst. Zweige von Hasel, Weide, Erle, Pappel u. dgl. sind, wenn sie mit Blütenknospen besetzt sind, als Winterschmuck recht gut verwendbar; bei einiger Pflege blühen die Blumen leicht auf. Wer im Herbst schon für den Winter vorzusorgen versteht, findet weiteres Material, das einfach getrocknet wird, wie mancherlei Distel- und Gräserarten. Judenkirschen und Judassilberlinge lassen sich im Garten heranziehen. Fruchtzweige von der Heckenrose, vom Liguster, von Schlehe, Schneebeere u. dgl. m. lassen sich, in feuchten Sand gesteckt, im kühlen Keller für spätere Verwendung lange Zeit aufbewahren. Ein gleiches gilt vom wilden Rosmarin, der unter dem Namen Porst oder Schweineporst überall bekannt ist. In der Blüte sieht der Porst sehr hübsch aus, man kann ihn daher auch in Vasen in die Zimmer stellen, wo er sich, zumal in manchmal erneuertem Wasser, jedoch auch trocken, sehr lange hält. Heidekraut läßt sich für den Wintergebrauch präparieren. Efeuzweige, Koniferengrün, selbst Moose und Bärlapp und noch manches andere mehr aus Garten, Feld und Wald kann zur Winterszeit das Zimmer zieren, man muß es nur zu suchen verstehen. Schließlich möchte ich an eine schier ganz zurückgestellte und „altmodisch" gewordene Blume erinnern, in deren Typus Biedermeierstil anklingt.

Zu Unrecht scheint mir die Strohblume so vergessen. Die Strohblume mag vielleicht den konventionellen Ruf als seelenlose Blume bekommen haben, wobei lediglich ihre Duftlosigkeit, ihr Saftmangel, aber nicht ihre hübsche Gestalt gewertet erscheinen. An richtiger Stelle können sie aber vielfach fein wirken und besitzen lieben Schmuckwert. In Größe und Form bieten sie wohl wenig Wechsel, doch läßt sich dieser reicher machen, indem Knospen und voll erblühte Exemplare zusammengefügt werden. Und dieser Reichtum der Farbe ist ein um so größerer. Neben Weiß zeigen sie kräftige, satte, glanzvolle Farben, wie

sie die alten Seidenweber vor 80 und mehr Jahren für ihre Brokate liebten; tiefes Lachsrot, leuchtendes Rosa, Purpur bis Violett, gesättigtes, sonniges Gelb mit Braun. Gar zierlich machen sich die verschiedenfarbigen Kränzlein innerhalb der Blüte, wie sie sich aus dem Korbblütleraufbau ergeben; glänzend hübsch gebogen stehen die breitern Blätter der dicht gefügten Randblüten; die Scheibenblüten zeigen meist auch noch Farbenunterschied zwischen äußern und innern jüngern Blüten. — Bis zu einem gewissen Grade durch ihre Stilstrenge beschränkt, aber doch noch zur Genüge mannigfaltig, ist die Verwendungsmöglichkeit der Strohblume. Ebenso können sie vermöge ihrer Unverwelklichkeit als netter Dauerschmuck in entsprechender Umgebung dienen.

„Frauenwirtschaft".

□

Der Hafer als Nahrungsmittel.

v. Adelheid Strahl.

(Nachdruck verboten.)

In Nr. 19 des Hauswirtschaftlichen Ratgebers vom 4. Oktober wurde der Hafer als Nationalspeise der Germanen gepriesen und es ist wiederum eine Zeit herangebrochen, in welcher dieses Nahrungsmittel zu Ehren kommen soll, während für vergangene Dezennien der Weizen bekömmlicher war. Im Herbst und Winter kehren wir gern zu gekochten Hafer-Gerichten zurück — jahrüber können wir rohen Hafer in Form von Haferflocken zu Früchten und Salaten in vielfältigster Zusammenstellung genießen. Die Säure der im Sommer reichlicher genossenen Früchte und Beeren wird von Haferflocken trefflich neutralisiert. Wem Früchte zu leicht den Magen „versäuern" oder Hautausschläge bewirken, der kann versuchen, zerkleinerte, geraspelte Aepfel, in Scheiben geschnittene Birnen oder Pfirsiche, Beeren aller Art, auch Traubenbeeren, (deren Haut, wenn dünn, mitgenossen werden darf), mit Haferflocken zu bedecken und mit Rahm oder Milch anzufeuchten. Vielleicht wird man die Früchte schälen oder die Beeren und Trauben auspressen müssen, da Häute und Kernchen die Schleimhäute des Darmes reizen und Durchfall erzeugen können. Man beobachtet, daß rohe Haferflocken im Halse „kratzen" — doch wenn man die beste Qualität (Quaker-Oats) zum Rohessen wählt, die noch einiges Mehl enthält, so gewöhnt man sich rasch daran und zieht bei gutem Kauen das Aroma heraus. Die Stimme leidet keineswegs darunter.

Sobald die Herbstkühle eintritt, verlangt man nach warmen Gerichten. Aus Hafergrütze oder Haferflocken, die man zwecks Dextrinierung etwas anröstet und dann dem kochenden Salzwasser beimengt, lassen sich schmackhafte Breie herstellen, zu denen alle Kompotte und Salate passen und die auch statt Kartoffeln zu Gemüsen verwendet werden. Die Breie sollen nicht gesüßt werden, auch nicht für Kinder, da dies Gärung erzeugt. Die Breie aus angerösteten Haferprodukten (1/2 Stunde Kochzeit) schmecken auch mit Rahm oder Milch allein ohne Beigabe sehr gut. Ein Salat aus 1 cm. breit geschnittenen rohen Spinatblättern, mit Knoblauch und Zwiebeln gewürzt, ist zu Haferspeisen eine gute Beigabe. Ein kräftiges Gericht besteht aus Grützebrei mit 1 Eßlöffel Öl, Zwiebeln und Bohnenkraut gekocht und mit Tomatensauce übergossen. Diese Speisen sind rasch zubereitet und variierbar. Schmackhaft sind auch Bratlinge aus Hafer-Produkten mit Ei und Brosamen gebunden, entweder gesüßt mit Honig und Rosinen oder mit Salz, Paprika, Küchenkräutern gewürzt. Dann bereiten wir aus gleichen Teilen Weißmehl, Haferflocken und geschrotetem Weizen mit Wasser und Öl, (die zusammen gequirlt werden) und einer Prise Salz, 1/2 Cm. dicke Kuchen, die in geölten Blechen, mit einem angefeuchteten Messer in Vierecke geschnitten, 1 Std. gebacken werden. Sie dienen (wie das

Frühstück aus Trauben mit Haferflocken nebst Kaffee) als leichter Imbiß für Kopfarbeiter. Auch Künstler bevorzugen vor ihrem Auftreten, Stenographen vor Wettschreiben, Redner vor Vorträgen solche leichte Speisen und auch manche Hausfrau wird feststellen, daß sie Anstrengungen wie Wäsche und Putzerei besser verträgt, wenn sie Suppen, Gemüse und Kartoffeln, überhaupt alles stark Wasserhaltige in solchen Zeiten meidet. Sie ist oft der irrigen Meinung, sich durch schwere Speisen für die strengere Arbeit zu stärken, doch erzeugen sie Unbehagen, ja Kopfschmerzen und Schwere in den Gliedern.

Haushalt.

Anthrazit- und Kachelöfen

verbreiten oft einen sehr unangenehmen, schwefelartigen Geruch. Dieser rührt oft daher, daß zu reichlich Kohlen aufgeschüttet und die Regulierschrauben zu sehr zugeschraubt wurden. Die sich entwickelnden Gase können dann nicht entweichen und dringen ins Zimmer ein. Die Schrauben dürfen erst 15 Minuten nach dem Aufschütten der Kohlen (die vor den glühenden Rest gelegt werden sollen) abgestellt werden und zwar nur nach und nach, damit die Luftzufuhr nicht zu plötzlich verringert wird. Manchmal sind die Anthrazitöfen mit Kacheln bekleidet. Dann muß darauf geachtet werden, daß diese keine unverkitteten Fugen aufweisen und keine Gase entweichen lassen. —e—

Schmutzige Spielkarten

werden sehr schnell sauber und bakterienfrei, wenn man sie mit einem mit Spiritus befeuchteten Tuch abreibt. Trocken nachgerieben, erhalten die so gereinigten Spielkarten wieder ihr früheres, glänzend sauberes Aussehen. L.

Wie sich die Hausfrau bei Verbrennungen verhalten sollte.

Hin und wieder passiert es selbst der geschicktesten Hausfrau, daß sie sich durch Dämpfe, Verschütten von heißem Wasser, Verspritzen von heißem Fett beim Braten in offener Pfanne Verbrennungen an irgendeiner Hautstelle zuzieht. Um nun den ersten Schmerz zu lindern, stürzen manche zur Wasserleitung, um mit kaltem Wasser die betreffende Stelle zu kühlen. Damit aber erreichen sie gerade das Gegenteil, denn die wunde Stelle fängt nun doppelt an zu schmerzen. In allen derartigen Fällen hilft das Aufstreuen von Mehl oder das Einreiben mit Salatöl. M.

Wenn mattgewordenes Spiegelglas

beim Putzen mit Wasser nicht klar wird, so verwende man Spiritus. Man taucht das naßgemachte Tuch dann in gebrannte Magnesia und der Spiegel wird nach dieser Behandlung klar. M.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Butternockensuppe, † Rindszunge, Dörrbohnen, Ausgestochene Kartoffeln, †Schwedischer Apfelkuchen.

Montag: † Schwarzbrotsuppe, * Gestürztes Sauerkraut, Apfelmus.

Dienstag: Haferflockensuppe, * Gedämpftes Rindfleisch mit Gemüse, *Gebratene Kartoffeln in der Ofenröhre.

Mittwoch: Gemüserestensuppe, *Makkaroni-Timbale, Endiviensalat.

Donnerstag: Kloßwassersuppe, * Leberspätzli, Rotkraut mit Kastanien.

Freitag: Erbssuppe, †Gedämpfter Fisch, Salzkartoffeln, *Gebackene gefüllte Äpfel.

Samstag: Braune Mehlsuppe, †Kabisvögel, Hörnli, †Weißrübensalat.

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.

Böhmische Suppe.

120 Gr. abgebrühte Gerste wird in 50 Gr. Fett gelblich geröstet. Ein großer Kohlkopf, gewaschen und nudelartig geschnitten, wird mit Salzwasser abgebrüht und mit der Gerste gedünstet. 1½ Liter Wasser werden mit 2 Suppenwürfeln aufgekocht, auf die Gerste gegossen und so lange gekocht, bis sie weich ist, worauf man salzt und 40 Gramm Parmesankäse einrührt. Z.

Leberspätzli.

300 Gr. Rinds- oder Kalbsleber, 60 Gr. Nierenfett, Zwiebel und Petersilie, 120 Gr. Brot, Milch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat — Salzwasser — Brösmeli- oder Zwiebelschweitze. Die Rindsleber wird zuerst einige Stunden in Milch oder Milch und Wasser gelegt, dann gehäutet und fein gewiegt oder geschabt. Das

Nierenfett wird gehäutet, ebenfalls gewiegt, auf dem Feuer etwas schmelzen gelassen und fein verwiegte Zwiebel und Petersilie darin gedünstet. Das Brot wird mit heißer Milch begossen, etwas an die Wärme gestellt, ausgedrückt, gut verrührt und mit dem Ei, Gewürz, Fett, Zwiebel und der Leber vermischt. Wenn die Masse zu dünn ist, kann man etwas Mehl hinzufügen; luftiger werden die Klöße aber ohne Mehl. Aus dieser Masse formt man mit Löffeln Klöße, die man vorsichtig in siedendem Salzwasser ungedeckt je nach Größe 5—8 Minuten ziehen läßt. Man richtet sie auf einer heißen Platte an und gibt eine Brösmeli- oder Zwiebelschweitze darüber. Die schmackhafte Brühe wird zur Suppe verwendet.

Makkaroni-Timbale.

180 Gr. Mehl, 90 Gr. Butter, 1 Ei, Salz, 2—4 Löffel Wasser — 130 Gr. Makkaroni, Salzwasser — 2 Portionen Tomatensauce, 100 Gr. Schinken, 20 Gr. Käse. Aus Mehl, Butter, Salz, Ei und Wasser stellt man einen Timbaleteig her, den man 15 Minuten ruhen läßt. Dann werden vom Teig bleistiftdicke Röllchen gedreht und eine vorbereitete Timbaleform oder feuerfeste Schüssel damit ausgelegt, so daß nirgends eine Öffnung bleibt. Dann füllt man die Form mit fertig gekochten Makkaroni, die mit dem Käse und einem Teil der Tomatensauce vermischt wurden. Man gibt lagenweise Schinken- oder Zungenwürfel dazwischen. Vom übrigen Teig wallt man einen Deckel aus, gibt ihn darüber, verbindet die Ränder mit Wasser oder Eiweiß, sticht mit einer Gabel einige Male ein und bäckt die Pastete in mittelheißem Ofen 3/4—1 Std. Sie wird gestürzt und mit Tomatensauce serviert.

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur."

Gedämpftes Rindfleisch mit Gemüse.

500 Gr. Rindfleisch, am besten Hohrücken, wird in Stücke oder Scheiben geschnitten, dann mit ein wenig Fett lagenweise in den Topf geschichtet. Dazwischen wird gehobelter Kabis, Kohlraben oder Weißrüben gebracht und fest zugedeckt 1—2 Stunden gedämpft. Wasserzusatz ist nicht nötig. Sehr kräftig.

Gebratene Kartoffeln in der Ofenröhre.

Rohe Kartoffeln werden recht sauber durch mehrere Wasser gewaschen, dann auf ein Backblech gebracht, Salz darüber gestreut und so in den Ofen geschoben. Nach 1/2—1 Stunde sind sie durchgebacken und werden meistens ungeschält genossen. Alte Kartoffeln müssen vorher geschält werden.

„Bürgerl. Küche" von Frau Wyder.

Gestürztes Sauerkraut.

1 Kilo gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit 500 Gr. frisch gekochtem, mit gehackter Zwiebel vermengtem, oder eingebranntem, übriggebliebenem Sauerkraut lageweise in eine Form geschichtet, mit Butter betropft, allenfalls mit Wurstscheiben oder geriebenem Käse etwas pikanter gemacht und im Ofenrohr, oder gut zugedeckt auf der Herdplatte erhitzt.

„Was koche ich?" von F. Zingerle.

Gebackene Äpfel, gefüllt.

Schöne, große Äpfel werden geschält, oben ein Deckelchen weggeschnitten, das Kernhaus herausgenommen und ein kleines Stückchen Butter hineingelegt und mit folgender Fülle gefüllt: Auf 1 Kilo Äpfel 2—3 Eßlöffel geriebene Mandeln, 1—2 Eßlöffel Sultaninen, 1—2 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker und Zimt. Die geriebenen Mandeln werden mit Zitronensaft, Zucker, Zimt, Sultaninen vermischt. Nachdem man die Äpfel gefüllt hat, legt man das Deckelchen obenauf, legt die Äpfel in eine ausgestrichene Auflaufform, streut Zucker und Zimt darüber, deckt gut zu und bäckt die Äpfel 30 Minuten im heißen Ofen.

Siruptorte.

200 Gr. gedörrtes Brot, 150 Gr. Mandeln, 1/2 Liter Fruchtsirup, 4 Eier. Das fein gemahlene Brot und die gemahlenen Mandeln werden mit Sirup und Eigelb gut verrührt. Wenn das Brot gut aufgequollen ist (etwa nach 30 Minuten), mischt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, füllt die Masse in die vorbereitete Form und backt sie 1 Std.

J. Spühler, Reformkochbuch.

* * *

Weihnachtsgebäck.

Vanilleplätzchen.

250 Gr. feines Mehl werden kranzförmig auf ein Wirkbrett genommen; in die Mitte werden 200 Gr. ganz frische Butter, die mit 125 Gr. gestoßenem Zucker und 1 Päcklein Vanillin gut vermengt wird, gegeben, alles möglichst rasch zu einem zarten, glatten Teig gewirkt und zum Festwerden zugedeckt einige Zeit kühl gestellt. Er wird dann schwach einen 1/2 Cm. dick ausgewallt, mit Ausstecher zu runden Plätzchen im Durchmesser von 4—5 Cm. ausgestochen, diese nebeneinander auf ein Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze schön gelblich gebacken. Nachdem sie erkaltet sind, wird auf die Mitte der halben Zahl der Plätzchen ein wenig passende, feine Konfitüre gegeben, ein leeres Plätzchen darüber gelegt und noch mit etwas gestoßenem Zucker bestreut. Man kann auch die Plätzchen vor dem Backen leicht mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Willisauerringli.

500 Gr. Zucker werden mit 3 Dezil. Wasser zum Faden gekocht, dann läßt man die Masse mit einem nassen Tuche gedeckt erkalten. Man

gibt eine fein gehackte Zitronenschale, 50 Gr. fein gehacktes Orangeat und so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, aus dem man Ringli formt. Das Blech muß vor dem Aufsetzen der Ringli genäßt werden. Vor dem Backen in mittlerer Hitze wird das volle Blech kurz ins Wasser getaucht.

Haselnußstengel.

125 g abgeriebene, feine gemahlene Hasel- oder Baumnüsse werden mit 125 g Zucker, 100 g Butter und 125 g Mehl zuerst mit dem Messer zusammen gehackt, dann mit 3 Eigelb fest zusammen geknetet und 15 Min. zur Ruhe gestellt. Der Teig wird stückweise in 10 Cm. lange und in bleistiftdicke Rollen geformt, mit Ei bestrichen und auf einem mit Speckschwarte bestrichenen Blech bei mittlerer Hitze gebacken.

Basler Brauns.

4 Eiweiß, 500 g Zucker, 500 g Mandeln oder Haselnüsse, etwas Zimt werden gut miteinander gewirkt, auf dem Brett 250 g süße, oder beliebig halb süße, halb bittere Schokolade eingeknetet, mit Zucker ausgewellt und mit Formen ausgestochen. Über Nacht läßt man sie stehen und nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker.

Biberli.

Man koche unter Umrühren 500 g echten Honig mit 250 g Zucker auf, ziehe die Pfanne vom Feuer und gebe 10 g Nelken, 35 g Zimtpulver nebst einer 1/2 geriebenen Muskatnuß dazu. Man läßt den Inhalt nochmals kochend werden, schüttet ihn an 750 g erwärmtes Mehl in die hohle Mitte der Backschüssel und arbeitet hievon rasch mit dem allenfalls noch weiter benötigten Mehle einen guten Rollteig (schließlich auf dem Teigbrett) aus. Er wird 2 messerrückendick ausgerollt, dann zu Biberli zerschnitten, welche man auf dem mit Speck bestrichenen Blech ordnet, über Nacht ruhen läßt und in mittlerer Hitze so lange bäckt, bis sie sich ablösen.

Marzipan.

500 g süße Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet und fein gemahlen. 500 g Staubzucker werden mit 2 Löffeln Rosenwasser gut gemischt und hierauf auf dem Feuer flüssig gemacht. Die Mandeln werden dazu gegeben und beides zusammen auf ganz schwachem Feuer so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne losschält. Die Masse wird auf ein mit Staubzucker gut bestreutes Teigbrett gegeben, abgekühlt, durchgeknetet, dann in Teilstücken fingerdick ausgerollt, in beliebige Formen ausgestochen, diese auf ein mit Zucker und Mehl bestäubtes Blech oder Papier gelegt, zwei Tage an warmen Ort gestellt, dann mit Rosenwasser und feinem Zuckerguß bestrichen und in schwacher Hitze, hochstehend, 5—10 Minuten gebacken.

„Hausmütterchen," v. Sus. Müller.

Gesundheitspflege.

Die Gefahren des Tintenstiftes.

Der Tintenstift hat sich recht schnell in allen Büros eingebürgert; aber es dürfte wohl nur den wenigsten bekannt sein, daß dieser äußerst bequeme Ersatz für Federhalter und Tinte das Auge in Gefahr bringen kann. Es sind nämlich, wie Prof. Dr. Adam, Berlin, in den Blättern für Volksgesundheitspflege ausführt, eine Anzahl von Fällen bekannt geworden, da Stückchen von Tintenstiften, die ins Auge gekommen sind, schwere Entzündungen verursacht haben. Der Tintenstift wird nämlich hergestellt durch Tränken der Schreibmasse mit Methylviolett, einem Farbstoff, der eine sehr stark ätzende Wirkung hat. Wenn nun hiervon ein wenig ins Auge kommt, so wird es zunächst recht stark blau gefärbt. Dieser Umstand wirkt zwar mehr oder weniger lästig, ist aber nicht mit irgend welchen Schmerzen verknüpft und wird daher leicht vernachlässigt. Bleibt aber ein Stückchen von einem Tintenstift einige Zeit im Auge liegen, so entsteht hier eine sogenannte Nekrose, die unter Umständen tiefer bis in die Hornhaut oder gar in die Lederhaut eindringen kann. Es sind in der Literatur Fälle bekannt gegeben worden, in denen die Verheerung so groß war, daß das ganze Auge in Mitleidenschaft gezogen wurde und unter Vereiterung seine Sehkraft völlig einbüßte. Wenn auch sehr schwere Erkrankungen zu den Seltenheiten gehören und nur bei sehr großer Sorglosigkeit und Nachlässigkeit auftreten können, so zeigen doch diese Vorkommnisse die Gefahren an, die auftreten können. Wer ein Stückchen Tintenstift ins Auge bekommt, muß zunächst danach trachten, es so schnell wie möglich zu entfernen. Es wird hierzu das Augenlid zurückgeschoben oder umgedreht und reichlich mit lauem Wasser übergossen. Selbstverständlich ist es trotzdem stets anzuraten, ärztliche Hilfe möglichst schnell in Anspruch zu nehmen. kp.

Krankenpflege.

Breiauflagen sind von heilkräftiger Wirkung.

Es werden dazu die verschiedensten grob gepulverten, mehligen, schleimig öligen Substanzen verwendet, z. B. Leinsamen, Bockshornklee, geschabter Meerrettig, Hafergrütze, Kartoffeln, zerbröckeltes Weißbrot etc. — Die Leinsamen sind am besten geeignet und werden am häufigsten zu solchen Breiauflagen verwendet. Sie sind bekanntlich sehr ölhaltig, aus ihnen wird Leinöl hergestellt. Sie werden mit kaltem Wasser angerührt, langsam er-

wärmt und sollen 20—30 Minuten lang kochen. Nun hat sich eine zähschleimige Masse gebildet, welche auf ein dünnes Tuch gelegt und eingehüllt wird. Sie wird so heiß als möglich auf die kranke Stelle gelegt und mit einem wollenen Tuch bedeckt. Der Brei soll eine ca. 1½ Cm. dicke Schicht darstellen und bleibt ungefähr 1½ Stunden liegen. Damit der Patient nicht verbrannt wird, soll die Auflage versuchsweise erst auf den Handrücken aufgelegt werden. Nach Abnahme der heißen Breiauflage muß eine lokale kalte Abwaschung erfolgen, damit eine bessere Reaktion entsteht. Wenn man verschiedene heiße Auflagen ohne kalte Abwaschung dazwischen folgen läßt, so gibt es eine Blutstauung, während im andern Falle immer wieder frisches Blut herbeigezogen wird. Zu den Leinsamenauflagen werden die Samen oder auch das Mehl verwendet. Die ersteren sind vorzuziehen, weil das Mehl öfters schon entölt und auch oft mit Beimischung von Senföl verfälscht ist. — Auflagen von Bockshornklee bilden eine gute Ergänzung von vorigem Mittel. Es war ein Mittel von Kneipp und dasselbe hat sich ausgezeichnet bewährt zum Auflösen und Heilen von Krankheitsstoffen. Der Bockshornklee hat nur den einen großen Nachteil, daß er einen durchdringenden, starken Geruch besitzt. Er kommt als mehliges Pulver in den Handel und wird in derselben Weise zubereitet wie Leinsamen; er braucht aber nur 10—15 Minuten gekocht zu werden. Meist wird der Brei auf ein Tuch gebracht und direkt auf die Haut gelegt, er wirkt etwas mehr hautreizend als der Leinsamen und ist deswegen sehr gerne gebraucht zum Abwechseln mit den Leinsamenauflagen.

Aus: Handbuch der Naturheilmethode von Dr. med. Keller-Hörschelmann.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Erziehung der Kinder zur Gebefreudigkeit.

Im allgemeinen sind jene Kinder selten, die selbstlos und freudig von dem mitteilen, was sie besitzen. Meist ist die Freude an irgend einem Gegenstand, an einer Näscherei oder Frucht, viel zu groß, als daß es sich freiwillig eines Teiles derselben zum Besten anderer entäußert. Trotzdem ist dieses Selbstgenießenwollen nicht mit dem kalten Egoismus zu vergleichen, von dem so mancher Erwachsene vollbeherrscht wird. Aber die Gefahr liegt freilich nahe, daß sich die Besitzerfreude nach und nach zu dieser häßlichen Eigenschaft auswächst. Das beste Mittel gegen dieses Übel ist aber die Erziehung zur Gebefreudigkeit und die Zeit jetzt vor Weihnachten ist am besten geeignet, dazu den Grund zu legen. Geschenke, Spielzeug und Handarbeiten, können größere Geschwister in aller Heimlichkeit für die Kleineren sägen und kleben, zusammenleimen, nähen und mit geschickter Hand verzieren. Das Material dazu ist auch heute noch leicht und zum größten Teil im Haushalt selbst zu beschaffen und die Betätigung für die Geschwister oder für andere bedürftige Kinder, dieses Gebendürfen mit eigenen Händen, birgt soviel Beseligendes für jedes Kind in sich, daß nicht nur für die kurze Zeit bis zu Weihnachten, sondern auch weit darüber hinaus die günstige Wirkung in seinem Charakter verspürt werden wird. -e-.

Gartenbau und Blumenkultur.

Hyazinthen auf Gläsern.

Einen beliebten Winterflor bieten die Hyazinthen. Wer solche auf Gläsern ziehen will, verfahre folgendermaßen: Die Gläser sind so hoch mit frischem Wasser zu füllen, daß die Zwiebel, d. h. deren Wurzelboden leicht mit Wasser in Berührung kommt. Ca alle 14 Tage ist das Wasser zu erneuern. Der Standort der Gläser ist das warme Zimmer, bis die Blüten sich zu entfalten beginnen, dann stellt man sie zwischen die Fenster. Bis sich die farbige Knospe zeigt, bedürfen diese Knollen eines Schutzes vor dem Licht durch ein Hütchen.

—t.

Tierzucht.

Geflügelkrankheiten und ihre Behandlung.

Frostschäden an Kämmen und Beinen. Kennzeichen: Blaß- und Schlappwerden des Kammes, später Schwarzwerden der erfrorenen Zehen. Ursache: große Kälte. Behandlung: Abreiben mit Schnee und Einreiben mit Frostsalbe wirkt nur anfangs. Abschlachten. Zur Vorbeuge: Einreiben mit Vaseline, Öl oder Lanolin, Schutz vor Kälte. Verstopfung. Kennzeichen: Auftreibung des Hinterleibes, Gefiedersträuben, Drängen beim Kotabsetzen, Niederhocken, Appetitlosigkeit. Ursache: hitziges Futter, ungenügendes Wasser, Fremdkörper, Eingeweidewürmer. Behandlung: Beseitigung der Kotmassen mit eingeölter Drahtschleife (Haarnadel), Einspritzen von Seifenwasser oder Öl, kleine Gaben Rhabarber, Rizinusöl, reichlich Grünfutter. Beinschwäche. Kennzeichen: Verkrümmung der Beine und des Brustknochens, Schwäche der Flügelknochen. Ursache: Mangel an Kalksalzen im Futter. Behandlung: Verfüttern von phosphorsaurem Kalk im Weichfutter und frischem Knochenschrot, Körner- oder Fleischfutter. Vergiftungen. Kennzeichen: Krämpfe, Lähmungen, blutiger Durchfall, schneller Tod, je nach dem Gifte verschieden. Ursache: Aufnahme giftiger Stoffe.

Behandlung: richtet sich nach dem Gift durch Eingeben des Gegenmittels. **Wunden** sind durch sorgfältiges Auswaschen mit 2 %iger Lysollösung und Verkleben mit Heftpflaster zu heilen. S.

Frage-Ecke.

Antworten.

78. Die Benutzung eines Grudeofens in der Küche wäre in diesem Falle wohl das Empfehlenswerteste. Ein solcher ist schon für ca. 100 Fr. erhältlich. Damit können Sie aber alles kochen und backen und brauchen das Gas nur noch in Ausnahmefällen. Er kann Tag und Nacht in Betrieb erhalten werden ohne besonderes Anfeuern und hält die Küche stets warm, auch noch etwas die angrenzenden Wohnräume, wenn Sie die Küchentüre etwas offen halten wollen. Wenden Sie sich an die Firma Rutishauser in Kreuzlingen, die Vertretung von Rieschels Patent Grudeofen. Ich habe einen solchen Ofen schon mehrere Jahre zur größten Zufriedenheit im Gebrauch.

Thurgauerin.

78. Aus der Frage geht hervor, daß die betr. Hausfrau in erster Linie zu den vorhandenen Heizvorrichtungen kein Zutrauen hat. Sofern dies wirklich Brennstoffresser sind, liegt es am nächsten, diese durch bessere und geeignete **Oefen** zu ersetzen. — Liegt die Stube direkt neben der Küche, so ist ein sog. „Kochofen" mit Außenfeuerung das empfehlenswerteste Heizsystem für eine einfache Wohnung. Mit diesem wird nämlich nicht bloß die Stube gut erwärmt, sondern auch die Küche gleichzeitig angenehm temperiert. Bei richtiger Ausnutzung des Kochrohres zum Zubereiten der Mahlzeiten und zum Warmstellen des Wassers kann zudem annähernd 50 % des normalen Verbrauchs an Kochgas eingespart werden, was automatisch eine wesentliche Verbilligung des Heizbetriebes in sich schließt. Kann infolge der örtlichen Verhältnisse ein solcher Ofen nicht installiert werden, so ist für die Stube die Anschaffung eines Kacheltragofens zu empfehlen, der selbstverständlich inbezug seiner Größe dem Rauminhalt des Zimmers entsprechen muß. Auch sollte dieser entweder ein Kochrohr oder doch wenigstens ein Wärmerohr besitzen. Für die Küche genügt ein gußeiserner Ofen, ein sog. „Lioner-Ofen". Sehr oft ist ein teurer Heizbetrieb aber mehr von der Bauart des Hauses bedingt. Vor allem ist darauf zu achten, daß sowohl die Fenster als auch die Türen dicht abschließen. Mitunter empfiehlt es sich sogar, die Wände zu isolieren, was durch Anbringen von Holztäfer geschehen kann. Hauptsächlich in Küchen befinden sich in Kaminen Öffnungen, die als Ventilation zu dienen haben. Durch diese zieht aber nicht allein der Kochdampf, sondern in erster Linie auch die Wärme ab. Zudem ruft diese Einrichtung recht unangenehme Zugserscheinungen hervor. Fachmann.

79. Das nachfolgende, ausprobierte **Lebkuchenrezept** (Appenzellerfladen) stammt aus dem „Reformkochbuch" von Ida Spühler. Versuchen Sie es einmal damit. Zutaten: 500 g Bienenhonig, 1 dl Wasser, 750 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 dl Milch, 2 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelkenpulver, 2 Teelöffel Backpulver, 1300 g Mehl. (Ergibt beinahe 2½ kg.) Am Abend vor dem Backen vermischt man 500 g Zucker mit 1 dl Wasser, bringt dies auf kleines Feuer und rührt, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat. Dann wird der Honig dazu gemischt und die Masse vom Feuer genommen, bevor sie kocht. Nun rührt man sorgfältig 500 g Mehl, Zimt und Nelken dazu und läßt den Teig über Nacht stehen. Anderntags werden 250 g gestoßener Zucker mit den Eiern und 1 dl Milch tüchtig verrührt und 500 g Mehl samt dem Backpulver dazu gemischt. Sobald der Teig glatt ist, wird der Honigteig damit vermengt und gleichmäßig verarbeitet, wobei man die übrigen 300 g Mehl noch verwendet. Der Teig wird dann halbzentimeterdick ausgerollt, in beliebig große runde Fladen ausgestochen und in mäßiger Hitze langsam gebacken. Kleine dünne Formen brauchen 30 Minuten, große dickere 45 Minuten zum Ausbacken. Verschlossen aufbewahrt halten sie sich sehr lange; an der Luft werden sie weich. Z.

80. Es ist mir nie vorgekommen, daß die Gummiringe, wenn sie weich wurden, zerrissen, eher wenn solche spröde werden und kein Ziehen daran vertragen. Ich habe letzthin in einem Geschäft von Haushaltungsartikeln einen Öffner gekauft, mit dem man ohne den Gummiring zu beschädigen (jedoch muß es vorsichtig geschehen, des Glasdeckels wegen) das Glas öffnet. Es ist ein messerartiges, mit kurzer runder Klinge versehenes Instrument.

Langjährige Abonnentin.

Fragen.

81. Wie kann man aus hellen wollenen Stoffen **Flecken** von zu heißem Bügeleisen entfernen? B. W.

82. Durch welches Verfahren können **Ameisen** aus einem Keller ferngehalten werden, sodaß die dort aufbewahrten Speisevorräte davon verschont bleiben? B. W.

83. Ich möchte mir einen **Petrolgaskocher** anschaffen; könnte mir eine Mitabonnentin aus Erfahrung mitteilen, was für ein System zu empfehlen ist?

Abonnentin auf dem Lande.

84. Wie kann man **Wasserstein** aus Aluminiumpfannen entfernen? Frau J. F.