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

Band: 11 (1904)

Heft: 1

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: 25.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 1. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 9. Januar 1904.

Du mußt! Dies Wort sei dir genug,
Ein Zauberwort, das dich im Flug
Zur Tat emporrafft, ohne Sinnen,
Denn was du mußt, mußt du beginnen.

Du mußt! So wisse gleich, du kannst,
Der Augenblick, den du gewannst
Ist vorwärts schon zum Ziel die Wendung,
Ist ein Beginn schon der Vollendung.

L. Kletke.

Noch einmal „Allerlei Unarten bei Tisch".

(Nachdruck verboten.)

Ist es wohl erlaubt, dem so betitelten Artikel in Nr. 24 des „Ratgeber" vom letzten Jahr noch etwas beizufügen?

Eine junge Tochter fragte mich einmal, warum es denn als unanständig gelte, bei Tische den Fisch mit dem Messer zu berühren. Auf meine Antwort, daß der Stahl dem Fisch einen schlechten Geschmack gebe, meinte sie, das könne man doch nicht als Unanständigkeit taxieren, sondern wer den Fisch mit dem Messer esse, möge höchstens das Prädikat „Feinschmecker" nicht verdienen. Das sei aber doch kein Fehler und da in in ihrer Familie silberne Gabeln nicht vorhanden seien, so müsse man halt die gelegentlich auf den Tisch kommenden Fische auch mit der Stahlgabel anpacken. Somit habe dann das Weglassen des Messers keinen Sinn mehr. Ich mußte ihr vollständig Recht geben. In den feinen Gesellschaften wurde sogar der Wunsch, den Fisch mit Messer und Gabel zu essen, wieder so groß, daß man, was jahrelang verpönt war, neuerdings in Aufnahme brachte und silberne Messer hiefür erstellt. Solche findet man aber natürlich nur bei sehr reichen Leuten und in den Hotels ersten Ranges. Diese Neuerung besteht erst wieder seit einigen Jahren. Wenn also hier Messer bequemer gefunden werden, warum sollten sie nicht auch da gebraucht werden dürfen, wo man mit Stahlgabeln ißt? — Zum Essen der Früchte wären gewiß Hornmesser den silbernen weit vorzuziehen. Silber ist, wenn Säuren dazu kommen, gar nicht so unschuldig. Es ist z. B. durchaus nicht ratsam, silberne Löffel in Konfitüre stecken zu lassen, ebensowenig in Salz; wie bald setzt sich Grünspan an! Salzlöffelchen sind allerdings auch öfter in einfachen Familien zu finden als die erwähnten Zuckerzangen! Nach meiner Ansich sollten Anstandsregeln auch so viel wie möglich von einfachen Leuten, soweit ihre

Verhältnisse es zulassen, befolgt werden können. Da möchte man schon die Salzlöffelchen dreimal empfehlen, aber der Zuckerzange gar nicht erwähnen. Es ist ja fast peinlich anzusehen, wie ungeübte Leute mit der Zange hantieren und wie sie oft lieber keinen Zucker nehmen, als daß sie das ungeschickte Manöver durch die andern Gäste belächeln lassen.

In einer französischen Thee-Gesellschaft hatte eine geladene Dame aus Versehen den Zucker mit den Fingern genommen. Die Dame des Hauses ergriff schnell die Zuckerdose und rief: „Lisette, schnell eine andere Zuckerbüchse." Sie glaubte wohl in ihrem Uebereifer, der Gesellschaft diese Rücksicht schuldig zu sein; aber dem Gaste war natürlich der Abend verdorben. Wer war nun die Fehlbarere, die, welche ja doch die berührten Stückchen in ihre Tasse steckte, oder die, welche ihren Gast derart beschämte und blosstellte. So kann man auch in diesen Dingen leicht zu weit gehen. Wer weiß, ob nicht Lisette in der Küche die Zuckerstücke mit den Fingern aus der großen Vorratsschachtel herausgeklaubt und die erste Dose auf diese Weise gefüllt hatte!

Ob die Serviette nur verborgen auf dem Schoß liege oder aber etwas über die Taille heraufkomme, ist gewiß weniger wichtig, als daß der Tischgenosse den Mund nicht zu wischen vergesse vor dem Trinken. Wie häßlich sehen Gläser aus, an deren Oberrand ein Fettmund neben dem andern gezeichnet ist!

Das Brechen des Brotes kann auch nicht so bedingungslos empfohlen werden. So unfein es aussieht, wenn z. B. an einer Tafel jemand alle Augenblicke mit dem schmutzigen Messer in seine Brotschnitte oder in sein Wecklein fährt, ebenso ist es das Zerklauben und Zerreißen, wenn die Rinde hart ist. Da sieht es doch viel besser aus, gleich zuerst mit dem saubern Messer einige Einschnitte in ein Stück Brot zu machen oder ein Wecklein spiralartig durchzuschneiden; dann ist es nachher leicht, ohne Messer kleinere Portionen abzubrechen.

Und da nun das Brotbrechen zur Sprache gekommen, so sei noch eines erwähnt: Man empfiehlt allen jungen Christen, die zum ersten Mal zur Kommunion gehen, das Abendmahlbrot nicht mit behandschuhten Händen anzufassen, es sei unwürdig. Nun kann aber niemand das Brot nur mit einer Hand brechen. Dennoch wird gewöhnlich blos der rechte Handschuh ausgezogen. Warum denn nicht auch der linke? Aus unanständiger Bequemlichkeit! B. L.

Vom Geflügel.

Unter der Bezeichnung Geflügel begreift man vorzugsweise das in Geflügelhöfen gezüchtete Haus-Federvieh, wie Hühner, Kapaunen, Poularden, Tauben, Gänse, Enten, Truthühner und die in zahmen Gehegen gehaltenen Fasanen. Bei dem Einkauf von Geflügel muß man die Unterscheidungszeichen der jungen und alten Tiere wohl beachten, da die letzteren zwar meist sehr gute und kräftige Suppen geben, aber als Speise nicht besonders schmackhaft sind. Junge Hühner erkennt man an den kurzen, hellroten Kämmen, den biegsamen Beinen und nicht zu harten Brustknochen, junge Tauben an dem kleinen Kopf, den dicken Schnäbeln, der weißen Haut, sowie dem zarten gelblichen Flaum um den Kopf und die Brust unterhalb der Flügel; bei den Gänsen und Enten haben die noch jungen Tiere nicht sehr harte Schnäbel, eine leichte zerreißbare Schwimmhaut und hellgelbe Füße, auch lassen sich die Federn ziemlich leicht ausrupfen; bei den jungen Truthühnern sind die Lappen auf dem Kopf und unter der Kehle noch nicht so dunkel gerötet, auch die Beine sind weniger rot und die Haut ist nicht so grob wie bei alten Tieren; bei jungen Fasanen sind die ersten Flügelfedern sehr spitzig und die Sporen rund. Am besten sind die Tauben vom Mai bis zum September, die alten Hühner im Winter, wenn sie keine Eier legen, die jungen Hühnchen vom Mai bis zum Herbst, Kapaune während des Winters, Enten vom August bis Ende November, Gänse von Mitte Oktober bis Mitte Januar, Truthühner vom September bis Ende Dezember. Kein Geflügel sollte geschlachtet werden, wenn es kurz zuvor gefressen hat und

der Magen noch voll ist; den Hühnern, Kapaunen und Truthühnern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Tauben der Kopf abgeschnitten, Enten mit einem Beil der Kopf abgehauen, die Gänse tötet man durch einen Stich in die Hirnschale, kleineres Geflügel muß mindestens einen Tag, größeres zwei bis vier Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden — ist man jedoch ausnahmsweise genötigt, junge Hühner oder Tauben bald nach dem Abschlachten zuzubereiten, so tut man am besten, sie sofort nach dem Töten und Ausnehmen noch warm zum Feuer zu setzen. Alles Federvieh rupft sich am leichtesten gleich nachdem es geschlachtet ist, wobei man die Haut auch weniger leicht verletzt, als wenn man es erst völlig erkalten läßt — nur Wildgeflügel und vor allem Fasanen müssen in den Federn hängen bleiben; zahmes Geflügel rupft man von oben nach unten, wildes, namentlich wenn es sehr fett ist, von unten nach oben. Nach dem Rupfen sengt man alles Federvieh über einer Spiritusflamme, angezündetem Papier oder Stroh, indem man das Tier an einem Bein und einem Flügel über die Flamme hält und langsam nach allen Seiten herumdreht.

Ist diese Prozedur beendet, so macht man unterhalb des Halses, nicht zu nahe der Brust, einen Querschnitt mit einem scharfen Messer und zieht vorsichtig den Schlund und die Gurgel heraus, worauf man mit dem Zeigefinger der rechten Hand in diese Halsöffnung fährt, um die Eingeweide etwas locker zu bekommen. Dann macht man einen nicht zu großen Einschnitt der Länge nach am Steiß und nimmt durch denselben die Eingeweide heraus. Soll es bald darauf gekocht oder gebraten werden, so wäscht man es gleich aus, stutzt den Hals, die Flügel und Füße und dressiert es in die gehörige Form; soll es aber noch einen oder mehrere Tage aufbewahrt werden, so wischt man es nur mit einem trockenen Tuche aus.

Beim Dressieren verfährt man in folgender Weise: Die Keulen werden auf beiden Seiten zurückgedrückt, um die Brust mehr in die Höhe zu bringen, worauf man bei größerem Geflügel einen langen Holzspieß in der Weise durch die eine Keule sticht, daß er bei der anderen an derselben Stelle wieder herauskommt, während die Füße neben dem Hinterteil mit einer Packnadel und Bindfaden befestigt werden. Die Flügel werden auf den Rücken gebunden, der Kopf unter einen der Flügel gesteckt und festgespeilt. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Enten und Tauben, Rebhühner 2c., wird ohne Holzspeile mit Bindfaden dressiert, indem man die eingefädelte Nadel vom Rücken aus durch die rechte Keule, von dort quer durch den Leib und die linke Keule und von da wieder durch den Rücken sticht, wo man die beiden Enden des Fadens zusammenknüpft.

Das Fleisch von jungen Hühnern und Kapaunen ist besonders zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, die Poularden haben noch zarteres Fleisch, sind aber meist so fett, daß sie nicht für jeden Magen taugen; junge Tauben sind gleichfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich und alte Tauben wie alte Hühner geben sehr kräftige und gute Suppen. Gänse, Enten und Truthühner haben sehr wohlschmeckendes, aber nur für einen gesunden Magen passendes Fleisch, dagegen ist Fleisch von allem wilden Geflügel, namentlich von Fasanen, Rebhühnern, Schnepfen und Krammetsvögeln sehr zart und allen Rekonvaleszenten und Leidenden zu empfehlen.

Haushalt.

Gefirnisste Oelfarbendruckbilder aufzufrischen. Haben dieselben durch Staub, Rauch 2c. im Laufe der Zeit ein mattes Aussehen erhalten, so sind sie mit einem Schwamme und lauem Wasser abzuwaschen, gut abzutrocknen und mit Terpentin leicht zu übergehen, worauf sie den früheren Glanz erhalten. — Durch Stoß oder Druck entstandene Beulen werden durch schwaches Anfeuchten der betreffenden Stelle auf der Rückseite des Bildes entfernt. Durchlöcherte oder durchnäßte Bilder müssen von der Leinwand abgelöst, neu aufgespannt und dann gefirnist werden.

Wachstuch zu reinigen. Man wäscht es mit Quillajarindenwasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Decken reinigt man mit einem Flanelllappen, der mit Terpentinöl befeuchtet ist.

Gereinigte Wachsleinwand kann auch mit Bodenwichse bestrichen und glänzend gemacht werden.

Schutz gegen das Anlaufen von Metallen. Gegenstände von Silber, Neusilber und Messing, die selten in Gebrauch kommen, überstreiche man einmal mit durch Weinstein verdünntes Kollodium. Der Ueberzug kann leicht mit warmem Wasser abgewaschen werden. Man tut gut, Silberzeug, nachdem es geputzt ist, in Staniol zu wickeln.

Gefrorene Fenster sofort aufzutauen. In 1/2 Liter warmes Wasser gibt man eine Hand voll Kochsalz oder Alaun. Sobald dieses aufgelöst ist, taucht man den Fensterschwamm hinein, bestreicht damit die gefrorenen Glasscheiben und sofort wird das Eis verschwinden. Die Fenster werden alsdann mit einem Tuch abgetrocknet.

Schlittschuhe, die nicht unansehnlich werden sollen, reibt man nach jedesmaligem Gebrauch gut trocken und fettet sie mit einer Speckschwarte oder Oel ein. Hat sich Rost gebildet, so träufelt man heiß gemachtes Knochenöl auf die Stellen und reibt nach einigen Stunden mit einem groben wollenen Tuche den Rost, der sich gelöst haben wird, weg. Das Verfahren muß wiederholt werden, wenn der Rost schon stark eingefressen ist. Das in jeder Droguerie in verschiedenen Nummern erhältliche Rostpapier leistet auch gute Dienste.

Um vergilbte Wäsche rein weiss zu erhalten, gebe man ein Gemisch von gleichen Teilen Terpentinöl und Salmiakgeist ins Waschwasser, und zwar einen Eßlöffel voll auf acht Liter Wasser. Das Mittel ist in keiner Weise nachteilig für die Wäsche und in seiner Wirkung etwa der Sonnenbleiche an die Seite zu stellen.

Schnee ist ein ganz ausgezeichnetes Reinigungsmittel für Teppiche, Läufer, Portieren, ja selbst auch für Kleidungsstücke. Man streut ihn auf die zu reinigenden Gegenstände, bürstet sie ab und klopft sie hernach nochmals gut aus.

Bei Entnahme von Gemüsen aus den Einschlägen beachte man folgendes: Nie öffne man die Gruben bei starkem Frost, noch am sonnigen Morgen, wenn die Nacht zuvor sehr hohen Frost brachte und die Gemüse gefroren sind. Die Sonne darf sie nicht bescheinen. Man putze auch die dem Einschlag entnommenen Gemüse nicht an Ort und Stelle, da die Abfälle in der Grube Anlaß zum Verfaulen geben. An trockenen, milden Tagen soll anhaltend gelüftet und das eingeschlagene Gemüse geputzt werden.

Färbung weisser Blumen. Eine allerliebste Spielerei kann man mit weißen Hyazinthen, Narzissen 2c. betreiben. Setzt man dem Wasser in den Gläsern, auf welchen sie stehen, Anilinfarbe zu, sei es blau, rot oder grün, so durchziehen sich später in der Blume die feinen Adern mit diesen Farben, was bei Nichteingeweihten Ueberraschung und Verwunderung erregt. Man kann auch abschnittene Blumen, wie Nelken, Flieder 2c., deren Stengel man in Wasser mit diesem Zusatz stellt, so färben.

Küche.

Kochrezepte.

Markknödelsuppe. Zeit 2 Stunden. 70 Gr. frisches Ochsenmark, 1 Ei und 1 Eigelb, 4 Eßlöffel Stoßbrot, Salz, Grünes, Muskatnuß, 1 Liter Bouillon. — Das Mark 1—2 Stunden wässern, damit es weiß wird, dann in kleine Würfel schneiden, mit etwas frischer Butter auf dem Feuer zergehen lassen und das Grüne damit dämpfen, nachher die übrigen Zutaten damit mischen, kleine Klöschen abstechen und 8—10 Minuten in siedendem Salzwasser langsam kochen. Man hebt sie heraus, legt sie in die Suppenschüssel und gießt sofort inzwischen siedend gemachte Fleischbrühe darüber. Nicht stehen lassen' sonst fallen die Klöschen zusammen.

Aus „Gritli in der Küche".

Gans mit Maccaroni gefüllt. Eine gereinigte und ausgebeinte Gans wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann läßt man 250 Gr. kleingebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal aufkochen, auf einem Siebe ablaufen, vermischt sie mit 125 Gr. geriebenem Parmesankäse und 70 Gr. frischer Butter, füllt sie in die Gans, näht dieselbe zu, salzt sie, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier, legt sie auf einer Unterlage in eine Pfanne mit 3/4 Liter heißem Wasser und brät sie unter fleißigem Begießen 1 1/2 Stunden, worauf man sie mit der eigenen Sauce, oder einer Madeira-Sauce aufgibt.

Geschmortes Kalbfleisch. Aus der Keule schneidet man handgroße Scheiben, klopft sie, bestreut sie mit Salz, legt sie in ein Kasserol mit 60—90 Gramm Butter, einem Kräuterbündelchen, kleingeschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk, deckt das Kasserol zu und schmort das Fleisch, bis es auf beiden Seiten braun ist, worauf man es herausnimmt, einen Löffel Mehl nebst noch ein wenig Butter mit dem Fond verrührt, das Mehl hellbraun röstet und mit dem Saft einer Zitrone, sowie 1/4 Liter Fleischbrühe verkocht. In dieser Sauce läßt man das Fleisch noch eine Weile dämpfen und gibt sie beim Anrichten über demselben auf.

Schweinsohren mit Senfsauce. Die sauber gereinigten Ohren, zu denen man bisweilen auch den Rüssel nimmt, werden in Wasser mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas Essig und Weißwein weichgekocht, in längliche Stücke geschnitten und mit Senfsauce nochmals aufgekocht und angerichtet. — Zur Senfsauce bereitet man eine braune Mehlschwitze aus 45 Gr. Butter und 1 Löffel Mehl, rührt 2 Eßlöffel feinen Senf hinzu, füllt dies mit Fleischbrühe auf, fügt den Saft einer halben Zitrone, 1 Glas Weißwein und 1 Prise Zucker hinzu und verrührt die Sauce über dem Feuer, bis sie einen weißen Rand bekommt.

Gedörrte Bohnen. 150 Gramm Bohnen, 2 Deziliter Wasser oder Fleischbrühe, Fett, Salz. — Die Bohnen werden über Nacht in lauwarmem weichen Wasser aufgequellt. Andern tags gibt man sie in reichlich Fett, streut das nötige Salz dazu und fügt Wasser oder Fleischbrühe bei. In 1 bis 1½ Stunden werden sie auf nicht zu starkem Feuer weichgekocht. Wer es liebt, kann ein Teiglein von ½ Kaffelöffel Mehl und Milch vor dem Anrichten beifügen und noch kurz einkochen. Sind die Bohnen mit Fleischbrühe zubereitet worden, lasse man das Mehl weg. Es kann nach Belieben ein Stück Schweinefleisch mitgekocht werden.

Gebackene Schwarzwurzeln. 500 Gramm Schwarzwurzeln, 1 Liter Wasser, etwas Essig, 1 Ei, Brosamen, Fett. — Die Schwarzwurzeln werden geschabt und sofort in bereitstehendes kaltes Wasser geworfen, dem ein wenig Essig und Mehl beigefügt wurde, damit sie weiß bleiben. In siedendem Salzwasser, dem einige Tropfen Essig oder Zitronensaft beigegeben worden, werden sie, nachdem sie in fingerlange Stückchen geschnitten wurden, weichgekocht, dann gut abgetropft, in verkleppertem Ei und Brosamen oder in einem Ausbackteig gewendet und in schwimmendem Fett gebacken. Aus „Gritli in der Küche".

Rühreier mit Käse. 6—7 Eier werden hart gekocht, geschält und feingehackt, hierauf mit 1—2 Löffeln frischer, geschmolzener Butter, 1—2 Löffeln Rahm und 80—100 Gramm geriebenem, fettem Emmentalerkäse gemischt, wenn nötig gesalzen, etwas gepfeffert, in heiße Butter in eine Pfanne gebracht und gerührt, bis die Masse die gewünschte Dicke erreicht hat.

Aus „36 Rezepte für Käsespeisen."

Gebrühte Kugeln. Für 6 Personen. 4 Deziliter Wasser, 60 Gr. süße Butter, 250 Gr. Mehl, 7 Eier, 60 Gr. Zucker, etwas Salz, nach Belieben ½ Zitronenschale oder einige Tropfen Zitronenöl. — Man koche Wasser und Butter nebst Zucker, Salz und Zitronenschale, rühre auf schwachem Feuer das Mehl hinein, verarbeite den Teig tüchtig bis er sich von der Pfanne löst und ganz glatt ist, richte ihn in eine Schüssel an, und rühre nach und nach die Eier hinzu. Dann steche man von diesem Teig kaffeelöffelweise ab, backe ihn in nicht zu heißer Butter langsam, indem man die Kugeln mit der Schaumkelle immer wieder mit heißem Fett begießt. Man darf nicht zu viel mit einander backen, da sie sehr aufgehen und sich beständig drehen sollen. Man lasse sie gut abtropfen, bestreue sie mit Zucker und serviere sie sogleich oder erst später. Wenn die Butter, worin gebacken wird, zu heiß und das Feuer zu stark ist, gehen sie nicht auf und bleiben inwendig teigig.

„Basler Kochschule".

Orangenpudding auf englische Art. Die dünn abgeschälten Schalen von zwei bitteren und einer süßen Orange werden in Wasser völlig weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und in einem Porzellan- oder Marmormörser zu Teig gestoßen; hierauf reibt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt 125 Gr. Zucker, die Orangenschalenmasse und den Saft der süßen Orange hinzu, rührt zuletzt 4—5 gut zerquirlte Eier unter die Masse, schüttet sie in eine mit Butterteig ausgelegte Form und bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde.

Nidelzeltli. Zeit 1 Stunde. 500 Gr. Zucker, 1 Liter Rahm oder 1 Liter Milch und 100 Gr. Butter, oder ½ Liter Milch und ½ Liter Rahm. Die Flüssigkeit wird mit dem Zucker auf's Feuer gebracht, in einer unverzinnten Kupfer-, Nickel- oder Messingkasserole zuerst langsam erhitzt, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann auf starkem Feuer anhaltend gerührt bis die Masse hellbraun geworden ist; dieselbe wird dann auf ein mit Olivenöl oder flüssigem Wachs bestrichenes viereckiges Blech 3 Millimeter dick ausgegossen und sofort mit dem Ausstecher oder, in Ermangelung dessen, mit einem guten geölten Messer kreuz und quer tiefe Einschnitte gemacht in der Größe der Tabletten. Nach völligem Erkalten bricht man die Zeltli auseinander.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein praktisches Lese- und Abschreibegestell für Schulkinder hat Herr Carl Führer, Lehrer in St. Gallen, vor kurzem in den Handel gebracht. Es ist schon oft konstatiert worden, daß sich überall unter den Schulkindern eine große Zahl findet, die nicht mehr die angeborene natürliche Sehkraft haben. Dieser Umstand wird in vielen Fällen hervorgerufen durch das Lesen in der Dämmerung, durch das Vornüberneigen des Kopfes beim Lesen und Schreiben, durch unrichtige Körperhaltung beim Schreiben 2c. In der Schule wird jeder einsichtige Lehrer die ihm anvertrauten Kinder vor den Schädigungen des Augenlichts zu bewahren suchen: leider aber wird zu hause in den seltensten Fällen ein Ersatz für die zweckmäßigen Vorrichtungen der Schule geboten. Das obenerwähnte Lese- und Abschreibegestell sollte deshalb in keinem Hause fehlen. Es ist ein aus bestem Metall gefertigter Gegenstand, der ohne Mühe auf- und zugeklappt, größer oder kleiner gemacht werden kann und der, wenn geschlossen, nicht mehr Raum beansprucht als ein halbes Lineal. Ist er geöffnet (halb oder ganz) so können mit Leichtigkeit ganz kleine, wie große Bücher, Blätter, Zeichnungsvorlagen, Schreibhefte, Notenhefte, Schiefertafeln aufgelegt werden. Bei der Benutzung des Pults ist: 1. die Augengrundlinie (d. h. die von dem einen Auge zum andern gedachte Verbindungslinie) parallel zu den Linien in dem auf dem Gestell liegenden Buch oder Heft; 2. fällt die Blicklinie (die auf der Augengrundlinie senkrecht stehend gedachte Linie) senkrecht auf die Lesefläche. Eine Schädigung der Augen ist daher völlig ausgeschlossen. Ebensowenig kann eine seitliche Verkrümmung des Rückgrats, eine Beengung

des Brustkorbes und Hemmung der Atmungstätigkeit eintreten.

Das praktische, für Kinder wie für Erwachsene sehr empfehlenswerte Gestell kostet, franko ins Haus geliefert, Fr. 1.40 und ist zu beziehen von Herrn Carl Führer, Langgasse 16, St. Gallen.

Das Tragkissen für unsere Allerkleinsten fängt an, vielerorts aus der Mode zu kommen. Gewiß mit Unrecht; denn nicht nur wird das Kind darin beim Aufsein und Austragen gründlich warm gehalten, sondern es erhält für den schwachen Rücken in den ersten Monaten eine wertvolle Stütze. Zu diesem Zweck mußt du das Kissen aber aus einer festen Schicht Roßhaar, mit Wolle bedeckt, herstellen, damit es einen guten Halt gibt. In den zwei ersten Monaten soll das Kind immer im Kissen ausgetragen werden. — Mit 4—5 Monaten, wenn der Rücken so erstarkt ist, daß das Kleine auf deinem Arm sitzen will, so vertausche am Tag die Windeln mit Windelhöschen, aus Wolle bei kühlem, aus Barchent bei heißem Wetter; dann ziehst du ihm ein nur bis an die Füßchen reichendes Röckchen an, damit es seine Beinchen tüchtig zum Laufenlernen vorbereiten kann. Auf warme Füßchen mußt du besonders bedacht sein; zur Winterszeit tun den ganz Kleinen sogar in den Windeln wollene Strümpfchen sehr gut. Im Sommer genügt für die Größern nachts eine Windel. Sobald das Kind anfängt, sich selbst aufzurichten, so mußt du für kürzere Kleidchen und Schuhe mit festen Sohlen sorgen, damit es sich freier bewegen kann und sich gewöhnt, fest und nicht schief aufzutreten.

Aus „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" von Fr. Dr. Heim. (Preis 20 Cts.)

Gesundheitspflege.

Das Thermal-Kabinet. Die Heißluft- und Dampfbäder kommen in gegenwärtiger Zeit als wertvolles Mittel zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit und zur Heilung mancher Krankheiten immer mehr in Aufschwung. Da aber die Gelegenheit, solche Bäder zu nehmen, sich nur in größeren Städten bietet, sind seit einiger Zeit verschiedene Heißluft- und Dampfapparate auf den Markt gebracht worden, die es jedermann zu Stadt und Land ermöglichen, sich im eigenen Heim ein Dampfbad einzurichten. Ein solcher Heißluft- und Dampfapparat, das Thermal-Kabinet hat sich infolge seiner verschiedenen Vorzüge in kurzer Zeit eingebürgert. Unter diesem Kabinet hat man sich ein Gestell mit galvanisierten Stahlrahmen zu denken, als Ueberzug ein besonders präparierter geruchloser, keimfreier Stoff, der vollkommen wasserdicht ist und auch bei der größten Hitze nicht hart oder brüchig wird. Das Kabinet ist 105 cm hoch, 75 tief und 70 cm breit. Ein praktischer Spiritusheizer heizt für ein Luftbad den Raum in 5 Minuten und füllt ihn in 7 Minuten mit Dampf. Die Heizvorrichtung ist vollkommen feuersicher. Zum Sitzen im Bad kann jeder beliebige Holzstuhl verwendet werden; es wird aber auch ein Stuhl mit verstellbarem Sitz extra dazu geliefert. Man kann in dem Kabinet, je nach Bedürfnis ein Vollbad, Halb- oder Fußbad nehmen. Das Kabinet hat den Vorteil, daß es sich leicht in jedem beliebigen Raume aufstellen läßt, es kann ohne Mühe transportiert, zu- und aufgeklappt werden und nimmt beim Nichtgebrauch nur ganz wenig Raum in Anspruch. Die Bewegungsfreiheit ist für den Badenden nicht allzusehr beschränkt.

Je nach der Ausstattung beträgt der Preis des Thermal-Kabinets Fr. 43 bis Fr. 100. Die ersten 4 Wochen nach dem Kauf gelten als Probezeit. Das Thermal-Kabinet ist zu beziehen durch die Firma Wilhelm Stern, Versandthaus für Artikel der Gesundheitspflege, Basel, Mittlerestraße 74.

Krankenpflege.

Erfrieren. Erfrorene sind blaß, kalt, Puls und Atmung gering oder ganz fehlend; an Nase, Mund, Händen, Füßen ist ein bläulicher Schimmer. Die äußersten Enden der Glieder sind häufig steifgefroren, eisig kalt. Große Vorsicht bei allen Handleistungen für Erfrorene! Beim Anfassen und Fortschaffen können die gefrorenen Glieder abbrechen. Der Patient wird in einen kalten Raum gebracht, die Kleider aufgeschnitten, wenn Schnee vorhanden, in diesen mit Freilassung des Gesichts eingepackt, sonst mit nassen, kalten Tüchern gerieben oder in ein kaltes Bad gebracht. Bei Nachlaß der Erscheinungen, Eintritt selbständiger Atmungsbewegungen, wird der Verunglückte in einem wenig erwärmten Zimmer mit kalten Tüchern bedeckt und gerieben. Dann wird künstliche Atmung eingeleitet, und ganz allmählich zum Reiben mit wärmeren Decken und höherer Zimmertemperatur übergegangen.

Bei Erfrierung einzelner Körperteile wird in entsprechender Weise verfahren.

Künstliche Herstellung von Eispillen. Die Schweizerischen Blätter für Gesundheitspflege schreiben: Weder das Natureis noch das künstlich erzeugte Stangeneis ist ganz rein, d. h. besonders von pflanzlichen Keimen (Pilzen aus der Reihe der Bakterien) völlig frei; für die Krankenpflege erscheint es deshalb vorsichtiger und zweckmäßiger, Kunsteis selber herzustellen. Es geschieht dies dadurch, daß man das in Apotheken käufliche destillierte Wasser in ein Gefäß (am besten in eine Extra-Eisbüchse) füllt und dadurch gefrieren läßt, daß es mit einer Mischung von gewöhnlichem Eis und Salz zu gleichen Teilen ganz umgeben wird. Nach einiger Zeit bildet sich durch die Einwirkung dieser Kältemischung reines Kunsteis. Nur dieses Produkt sollte zu den vom Arzt bei sehr heftigem Erbrechen, starkem Magenreiz 2c. verordneten kleinen Eisbröckchen, welche nach Art von Pillen

(deshalb auch Eispillen geheißen) verwendet werden oder zu Eiswasser als Zusatz zu Milch (Eismilch 2c.) Mittels des Eises kann man bei sonst unstillbarem Erbrechen dem Patienten auch noch dadurch Stärkungsmittel zuführen, wenn man in dem Gefrierwasser Fleischpepton auflöst oder es mit kräftigem Wein versetzt.

Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Januar. Der Januar bringt verschiedene Arbeiten. Ist der Boden nur wenig oder gar nicht gefroren, so können Gemüsebeete umgegraben werden, die groben Schollen müssen aber auf dem Lande liegen bleiben, damit der Frost und das Schneewasser tief eindringen können.

Auf die Beete, die man im Frühjahr mit Erbsen, Bohnen, Karotten, Zwiebeln und Randen bepflanzen will, bringt man gut verrotteten Dünger.

Bei geeigneter Witterung putzt man Bäume aus, und streicht sie mit Kalkmilch an; alte und kranke Bäume werden ganz beseitigt.

Bei günstiger Witterung rigolt und düngt man auch Rasenplätze und Gesträuchgruppen; Gehölze können verpflanzt werden.

Wer frühblühende Gloxinien und Begonien haben will, sät den Samen schon Mitte Januar aus. Ende des Monats kann mit der Vermehrung der Teppichbeetpflanzen, wie auch der Fuchsien, Pelargonien, Heliotrop begonnen werden. Ueberwinterungskästen lüfte man öfters bei sonnigem Wetter.

Gartengeräte aller Art, Mistbeetkästen 2c. werden nachgesehen und für die Frühjahrsarbeit gut in Stand gesetzt.

Frost an Topfgewächsen. Topfpflanzen, welche etwas durch Frost gelitten haben, bespritze man mit recht kaltem Wasser und stelle sie etwa 24 Stunden lang an einen kühlen und dunklen Ort, bewahre sie aber vor jeder Zugluft.

Topfrosen sind im Zimmer nicht allzu schwer zu treiben. Man muß nur zwei Hauptpunkte sorgfältig berücksichtigen. Das ist die entsprechende Vorbehandlung und dann der Zeitpunkt, zu welchem man mit dem Antrieb beginnt. Vor Mitte bis Ende Januar soll man die Pflanzen nie antreiben. Je später man damit beginnt, desto schöner ist der Erfolg. Die Pflanzen müssen in Muße die winterliche Ruhezeit verleben. Sie verbringen diese am besten in einem trockenen Keller oder einer luftigen Kammer in möglichst vollem Genuß des Tageslichtes. Bei warmem Wetter soll nach Möglichkeit gelüftet werden. Ist der Ueberwinterungsraum sehr trocken, dann muß man allwöchentlich leicht spritzen.

Tierzucht.

Der Nahrungsverbrauch der Bienen ist in den einzelnen Wintern ein sehr verschiedener. Zunächst gilt als erwiesen, daß volksarme Völker verhältnismäßig mehr Nahrung konsumieren, als die stärkeren. Zur Erzeugung der Eigenwärme und der für das Stockinnere verhältnismäßig hohen Temperatur ist größere Bewegung — Flügelschlagen — und damit vermehrte Zehrung notwendig. Den größten Einfluß auf den Winterbestand übt indes das Wetter aus. Winter mit öfteren, oft plötzlich eintretenden Temperaturstürzen sind für den Nahrungsvorrat am gefährlichsten; sie schrecken die Bienen aus behaglicher Winterruhe; viele derselben lösen sich von der Traube und die dadurch vermehrte Unruhe bedingt reichlichere Zehrung. Desgleichen können außergewöhnlich strenge und besonders milde Winter eine vorzeitige Aufzehrung der eingetragenen Vorräte herbeiführen. Strenge Kälte macht zur Erhaltung des Lebens eine größere Aufnahme stickstoffhaltiger Nahrung notwendig, während milde Temperatur den Brutansatz zur Unzeit befördert und so die größten Anforderungen an Honig und Pollen stellt. Die wenigste Zehrung weisen jene Winter auf, die uns mit einer möglichst gleichmäßigen Temperatur von 5—6 Grad Celsius unter Null erfreuen. Jeder Imker hat deshalb auch dem Winterwetter eine ganz besondere Aufmerksamkeit zu widmen; es ist ihm der Maßstab für den Verbrauch der Bienennahrung. Prakt. Wegw.

Hennen können in feuchten oder dunkeln Räumen unmöglich gedeihen. Es ist daher von allererster Wichtigkeit, ein Hühnerhaus so anzulegen, daß es jederzeit vollständig trocken bleibt, daß der Fußboden den Winter hindurch wenigstens einen großen Teil des Tages von den direkten Sonnenstrahlen getroffen und beleuchtet wird, sowie daß der ganze Innenraum durch richtig angeordnete Ventilation mit reiner Luft versehen wird, ohne daß die Insassen, zumal des nachts, schädlichem Luftzug ausgesetzt werden, gegen welchen sie außerordentlich empfindlich sind. Ohne einen solchen Schutz würden sie auf ihren Sitzstangen nicht ungefährdet ruhen können. Eine reine und sauerstoffreiche Luft können Hühner weder bei Tage noch des nachts entbehren, wenn sie gesund bleiben sollen, denn von Natur sind sie für ein ungebundenes Leben und Bewegen im Freien geschaffen.

In der Taubenfütterung soll hin und wieder eine Abwechslung eintreten, wie das ja bei jeder Fütterung Grundsatz ist. Als Hauptfutter soll die Gerste gelten; diese kann man aber nicht als Leibgericht der Tauben betrachten, deshalb ist es nicht empfehlenswert, sie mit Wicken zu mischen oder gar den wegen seiner spitzen Form nicht gerne angenommenen Hafer mit Erbsen, weil die Tauben die Leckerbissen heraussuchen und dann

die übrigen Körner liegen lassen. Als Abwechslungsfutter gebe man deshalb ein Gemisch aus Weizen, Erbsen und Wicken. Prakt. Wegw.

Frage-Ecke.

Antworten.

106. Gutes **Mehl** hat verschiedene sichere Kennzeichen. Wenn es leicht auseinanderfällt, beim Zusammenballen in der Hand durch die Finger spritzt, ist es nicht zum Ankauf zu empfehlen. Hat es eine graue Farbe, so ist es verdorben. Weizenmehl soll immer schön weiß, trocken und leicht sein und keinen Beigeschmack haben. In der Küche wird das in den Kunstmühlen gemahlene Mehl, dem in gewöhnlichen Mühlen hergestellten vorgezogen; in ersteren werden nämlich die Getreide mehr gereinigt, die Kleie vollständiger von der Mehlsubstanz gesondert und die Körner mehr zerschnitten und zerrieben, als erdrückt und zerquetscht. — Wenn Sie größere Quanten Mehl aufbewahren wollen, so sorgen Sie für einen ganz trockenen Aufbewahrungsort und lassen Sie sich die Mühe nicht verdrießen, das Mehl oft umzuschaufeln, damit sich kein Ungeziefer darin niederläßt. Sind Milben darin, muß das Mehl oft durchgesiebt und dann gut getrocknet werden.
Hausfrau in A.

107. Es gibt so viele Mehl-, Milch- und Eiergerichte aller Art, daß es Ihnen nicht schwer fallen sollte, **Speisezettel** daraus zusammen zu stellen. Ich erwähne beispielsweise die vielen Käsegerichte, die verschiedenen Breie aus Mehl, Gries, Reis, Kartoffeln, und der leider bald in Vergessenheit geratenden Hirse, die Puddinge und Aufläufe, die „Schnitten" aller Art, in dieser Verbindung von Ei, Milch, Cerealien. Dann die Kompotte aus Aepfeln, Birnen, dürren Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, das Apfelmus; und als Verbindung von Obst mit Eiern und Mehl: gefüllte Omeletten, Apfelschnitten, Apfelküchli, Apfelcharlotte u. s. w. Als Eiergerichte: die verschiedenen Omeletten, Rührei, Eierauflauf, Vogelheu ꝛc. ꝛc. Ich rate Ihnen übrigens, das „Gritli in der Küche" zu kaufen, das ich zu meiner großen Freude auf dem Weihnachtstisch fand. Es sind dort eine Menge Gerichte verzeichnet, die auf Ihrem Tische willkommen sein würden. Hausfrau in B.

108. Sie brauchen Ihre **Woll-Lappen** nicht ins Ausland zu schicken, sondern nur in die Tuchfabrik J. Hirsig-Oswald in Biel. Dort werden dieselben, mit neuer Schafwolle vermengt, zu einem soliden Stoff verarbeitet. Der Preis per Meter ist ungefähr Fr. 2.80. Muster und Prospekte stehen zu Diensten. Frau Marie.

108. Gewiß lohnt es sich, **Woll-Lappen** verarbeiten zu lassen. Es stehen uns Schweizerinnen zwei sehr gute Fabriken hiefür offen: Herr F. Haslibacher, im Grünen, Sumiswald (Bern) und Gebrüder Ackermann, Entlebuch. Zu weiterer Auskunft und Vorweisung von Mustern bin ich gerne bereit. Adresse bei der Redaktion.

Fragen.

1. Wer könnte mir ein bewährtes Mittel angeben gegen **Verschleimung** im Halse, an welcher ich schon mehrere Jahre leide? Das Gurgeln nützt mir nur momentan. Für guten Rat wäre sehr dankbar eine Geplagte.

2. Wüßte mir vielleicht eine der werten Leserinnen ein gutes **Risotto-Rezept**? Mein lieber Mann ißt das Gericht so gerne und ich finde immer, daß ich dasselbe nie so gut zustande bringe, wie ich's schon anderswo gegessen habe.
Hausmütterchen.

3. Ich wäre herzlich dankbar um Angabe einer Adresse, wo ich die **Metallbestandteile** zum Verfertigen kleiner Herrenkravatten bekommen könnte. Hausmütterchen.

4. Wie reinigt man ein altersgrau gewordenes **Waschseil**? Unsere Wäsche bekommt immer Streifen; ich wäre daher für guten Rat sehr dankbar Marie.

Soeben neu erschienen
Kaiser's Haushaltungsbuch
fr. 1.30
bietet grosse Vorzüge!
Ueberall erhältlich oder direkt durch
Kaiser & Co. Bern

Schenken Sie
Ihrer jungen Frau
Ihrer Braut
Ihrer Tochter
Ihrer Schwester
Ihrer Freundin
Ihrem Dienstmädchen
Gritli in der Küche
von Emma Coradi-Stahl
und Ihr Tisch wird stets tadellos serviert sein, Ihr Magen tadellos verdauen und Ihr Haushaltungsbudget eine nur mäßige Belastung erfahren.
Zu beziehen beim Verlag des „Schweizer Frauenheim" in Zürich, sowie in den Buchhandlungen (Preis kartonniert Fr. 2.80, elegant Leinwand Fr. 3.80), wo auch der erste Teil
Wie Gritli haushalten lernt
stets vorrätig ist (broschiert Fr. 1.50, elegant Leinwand Fr. 2.—).

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.