

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

Band: 11 (1904)

Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.03.2025

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



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 Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Pettizelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 9.

XI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 26 Nummern.

Zürich, 30. April 1904.

Sag nicht vom Leben, daß ein Glück es sei,
 Auch nicht ein Unglück oder eine Last;
 Wenn du es sagst, bist du in dir nicht frei
 Und weißt noch nicht, was du am Leben hast.
 Das Leben, das in Wahrheit so zu nennen,
 Ist eine Arbeit, die dir aufgegeben.
 Als solche wag es freudig zu bekennen,
 Um dich zum Meister würdig zu erheben.

J. Hammer.



Umschläge und Packungen.

Eine große Rolle im Reiche der äußerlichen Heilmittel spielt die äußere Anwendung der Wärme und Kälte und des Wassers in mancherlei Form und Art. Dieselbe kann von bedeutender Heilwirkung sein, muß jedoch richtig aufgefaßt und ausgeführt werden.

Bei jedem einzelnen Krankheitsfalle muß Rücksicht auf seine Eigenheit, seine Empfindlichkeit und seinen Verlauf genommen werden.

Allgemein bekannt und viel gebräuchlich ist die Form der Umschläge und Einpackungen. Dr. Potjan schreibt darüber in seinem „Leitfaden für Samariterinnen“ folgendes: Trocken werden Umschläge und Packungen nur warm verwertet, um durch möglichst hohe

Wärme zu wirken, sowohl an einzelnen Körperteilen, als auch zur Erwärmung des ganzen Körpers. Dazu benutzt man am Ofen, am Küchenherde oder sonstwie erwärmte, wollene Tücher und Decken, welche gleich auf den Körper gelegt und wiederum mit Wolle, Flanell, Watte zc. bedeckt werden, um die Wärme möglichst lange festzuhalten; ferner Wärmevasen aus Metall oder Steinkrüge, welche nicht ganz voll mit kochendem Wasser gefüllt werden. Dieselben sind fest zu verschließen und vor dem Anlegen mit Tüchern zu umwickeln, um nicht durch rinnendes heißes Wasser, sowie durch sofortige Berührung mit der Haut Verbrennungen zu verursachen. Das Wasser soll niemals in diesen Gefäßen selbst gekocht werden, da sonst durch Dampfentwicklung leicht Explosion entstehen kann.

Gleiche Verwendung finden heißgemachte Ziegelsteine, Wärmesteine besonderer Herstellung, irdene Töpfe, Topfdeckel, welche ebenfalls in wollene Tücher einzuhüllen sind. Auch Säckchen, aus Leinwand (mehr oder minder groß) angefertigt und mit Kräutern — Kamillen, Hollunderblüten zc. oder mit trockenem Sand gefüllt, dienen nach Erwärmung und Anlegung an den Körperteil

zur Wärmestrahlung, so bei Zahnschmerzen, schmerzenden Nerven (Neuralgien) und Rheumatismus. Diese Kräuterkissen und Sandsäcke müssen aus dichtem Stoffe hergestellt und gut genäht sein, um nicht durch ins Bett gelangenden Inhalt den Kranken zu belästigen. Bevor man diese erwärmten Gegenstände auslegt, ist immer zu prüfen, ob sie trotz Umhüllung nicht zu heiß für die Haut sind.

Die feuchten, nassen Umschläge und Einpackungen werden warm, heiß oder kalt angewandt.

Die feuchtwarmen Umschläge (Prießnitz'scher Umschlag) macht man in folgender Weise: Weiche Leinwand — Handtuch oder sonstige leinene Tücher — werden je nach dem Krankheitsfall mehrfach, vier- bis achtmal in erforderlicher Größe zusammengelegt dann in lauem oder warmem Wasser gehörig naß gemacht, darauf so weit ausgebrückt — ausgerungen —, bis sie nicht mehr tropft und nun glatt auf bezw. um den betr. Körperteil gelegt. Diese feuchte Leinwand — gewöhnlich Kompresse genannt — wird nun mit wollenen Tüchern oder zunächst mit wasserdichtem Stoff — Gummi, Guttapercha- oder Pergamentpapier, Billrotbattist etc. — bedeckt und mit Binden aus Wolle, Flanell, Wickelschnur oder weiteren wollenen Tüchern fest an den Körper herangezogen. Die Bedeckung der Kompresse muß dieselbe mindestens drei Finger breit, besser eine Hand breit, überragen und an den Rändern fest anschließen, damit nirgends Luft zwischen Umschlag und Haut eindringen kann. In diesem Falle wird der Umschlag gleichmäßig warm, selbst heiß und bleibt bis zwei und mehr Stunden feucht und warm, wodurch die volle Heilwirkung erzielt wird. Andererseits wird er bald trocken und sich abkühlen und nicht nützen, wenn nicht sogar schaden. Sehr häufig wird jedoch in dieser Beziehung gefehlt. Das feuchte Tuch schaut überall aus dem Umschlag hervor; der ganze Umschlag hängt locker, zusammengedrückt am Körper. Trotzdem großes Verwundern, warum der so sehr empfohlene Umschlag ohne Wirkung ist. Auch sollen die bedeckenden Tücher und Binden aus reiner Wolle, bezw. gutem Flanell bestehen, nicht

aus den Ersatzstoffen, wie sie neuerdings so vielfach im Haushalte gebräuchlich sind.

Die feuchtwarmen Umschläge bleiben gewöhnlich 2—3 Stunden liegen und werden dann erneuert. Während der Nacht ist meist eine Erneuerung nicht nötig, insbesondere, wenn der Kranke schläft. Frühzeitiger und alsbald neu zu legen sind dieselben, wenn bemerkt wird, daß der Umschlag an Wärme nachläßt und beginnt, seine Feuchtigkeit zu verlieren. Werden diese Umschläge längere Zeit andauernd gemacht, so entsteht leicht ein Hautausschlag — Rötung, kleine Eiterbläschen —. Man muß daher die Haut von Zeit zu Zeit mit frischem Wasser und Seife reinigen, sodann mit Weingeist (Spiritus) abreiben und durch Vaseline, Byrolin oder antiseptisches Streupulver schützen; nötigenfalls sind die Umschläge eine Zeitlang auszusetzen. Werden dieselben fortgelassen, aber auch nur eine kurze Zeit, so reibt man die betr. Körperteile mit trockenem warmem Tuche tüchtig ab und hüllt sie für die erste Zeit mit wollenem oder seidnem Tuche oder einer Binde ein. Hier und da werden noch vorher kalte Abwaschungen, kurz und schnell auszuführen, verordnet.

In Betreff der feuchtwarmen Umschläge an einzelnen Körperteilen ist noch folgendes zu bemerken. Soll eine Einpackung des Halses stattfinden, so ist besonders darauf zu achten, daß die Umhüllung der Kompresse genügend und gut nach oben und unten geschlossen ist, wozu man am besten eine Binde aus Wollstoff oder Flanell breit um den Hals und über den Kopf hinweg wickelt. Bei Einpackungen des Rumpfes wird zweckmäßig der ganze Umschlag im Bett zurecht gelegt, zunächst das wollene Tuch, dann, wenn vorhanden, der wasserdichte Stoff und darauf die schmalere Kompresse. Nun legt sich der Kranke auf die Mitte des Umschlages; die einzelnen Teile werden vorne um die Brust bezw. den Bauch übereinandergeschlagen, fest angezogen und mittelst Binde oder Sicherheitsnadeln befestigt. Das wollene Zeug muß am Unterleibe noch einen Teil der Oberschenkel bedecken. An den Enden der Gliedmassen ist dasselbe alsdann völlig umzuschlagen.

Feuchtwarne Umschläge mit antiseptischen Lösungen zu Heilzwecken sind in gleicher Weise auszuführen; nur kommt hierbei natürlich die peinlichste Reinlichkeit in Betracht. Die betr. Lösungen verordnet jedesmal der Arzt. Die Pflegerin soll eigenmächtig nur abgekochtes Wasser, etwa mit Zusatz von Lysof oder flüssiger essigsaurer Tonerde benutzen.

Frösteln die Kranken im feuchtwarmen Umschlage oder fühlen sie sich unbehaglich in demselben, weil die rechte Wärme nicht eintreten will, so ist der Umschlag weniger und mit wärmerem Wasser anzufeuchten, dabei die Umhüllung dichter und fester zu gestalten. Tritt trotzdem die gewünschte Wärme nicht ein, wie es bei sehr blutarmen Personen häufig der Fall ist oder soll die zu entwickelnde Hitze möglichst groß sein, so legt man zweckmäßig zwischen die Kompresse eine nicht zu dicke, der Körpergegend angepasste, mit heißem Wasser gefüllte Blechbüchse.

Die heißen Umschläge, sowohl mit Wasser wie mit Brei müssen nun häufig erneuert und schon abgenommen werden, wenn die Wärme beginnt nachzulassen; ein Kaltwerden ist also niemals abzuwarten. Meist wird sich die größere Wärme etwa 10 bis 15 Minuten halten. Zum raschen und bequemen Wechseln soll man stets zwei Umschläge bereit halten. Bis zum Wechseln bleibt die eine Kompresse in heißem Wasser liegen oder der eine Breiumschlag wird in verschiedener Weise warm und feucht erhalten. Zu letzterem Zwecke sind bequem die eigens hergestellten Wärmekasten aus Blech mit doppelten Wänden, in denen Wasser durch eine untergestellte Spirituslampe heiß und der einliegende Umschlag durch den sich entwickelnden Dampf, welcher durch Löcher der inneren Wand in den Kasten bringt, feucht-heiß erhalten wird. Sonst behilft man sich in folgender Weise: Der Breiumschlag wird auf den Deckel eines Topfes gelegt, in dem Wasser langsam aber beständig kocht oder in einen mit kochendem Wasser zum größeren Teil gefüllten Topf legt man oberhalb des Wassers ein Sieb oder einen Teller, darauf alsdann den Breiumschlag, bedeckt das Ganze mit einem Deckel und stellt es an einen

warmen Ort. — Die Breiumschläge werden in der Weise bereitet, daß man Leinsamen, Leinsamenmehl, Hafergrütze, Reis, Roggenmehl, geriebenes Brot mit wenig Wasser zu einem dicken Brei aufbrüht oder kocht. Auch Kamillenblüten, Heublumen, Moorerde, Mineral Schlamm, Fango (ein aus oberitalienischen Seen gesammelter Schlamm) werden mit Wasser dick angerührt und gekocht. Den so bereiteten Brei legt oder schmiert man recht dick — finger- bis daumendick — auf dicke Leinwand in erforderlicher Größe, welche darauf so um den Brei herumgeschlagen wird, daß derselbe nirgends austreten kann. Die Breiumschläge müssen vor dem Auflegen ebenfalls auf ihre Wärme mittelst Handrücken oder Wange geprüft werden. Ihr Gebrauch kann ein länger dauernder sein; jedoch ist es ratsam, täglich frischen Brei zu bereiten und möglichste Reinlichkeit zu beobachten. — Mancher Brei wird bald sauer und übelriechend. — Ebenfalls ist die Haut, wie bei feuchtwarmen Umschlägen angegeben, in Obacht zu nehmen und zu schützen; vielfach macht man eine Deleinreibung unter den Kataplasmen.

Zu kalten Umschlägen taucht man die Kompresse von vorgeschriebener Form und hinreichender Größe — also nicht ein dünnes Läppchen, wie man häufig sieht — in möglichst kaltes Wasser, ringt sie aus und legt sie auf den betreffenden Körperteil. Soll die Einwirkung nicht auf eine kleine Stelle beschränkt bleiben, so ist die Kompresse recht groß und breit zu nehmen. Da sie durch die Körperwärme rasch erwärmt wird, kann sie niemals lange bleiben, sondern muß oft schon nach einigen Minuten wieder weggenommen, eingetaucht und abgekühlt werden. Besser ist es jedenfalls, eine zweite Kompresse so lange in dem kühlen Wasser bereit zu halten. Damit das letztere kühl bleibt, muß es oft durch frisches ersetzt werden. Auch Salzzusatz ist von Nutzen; zweckmäßiger werden in dasselbe Eisstücke gelegt, sofern Eis zu haben ist.



Tue deine Pflicht so lange, bis sie dir eine Freude wird.
Marie v. Ebner-Eschenbach.

Johannisbeeren und Stachelbeeren.

(Nachdruck verboten.)

Diese lohnenden Fruchtsträucher machen an Lage und Boden wenig Ansprüche. Je milder jedoch die Lage und je nahrhafter der Boden ist, um so fruchtbarer erweisen sich die Sträucher.

Johannisbeeren und Stachelbeeren lassen sich als Buschform, Kronenbäumchen oder auch als Spalier sehr gut ziehen. Die ertragreichste Form, zumal für Massenkultur, ist die Buschform; diese Sträucher pflanzt man als Hecken oder auf einem besonderen Quartier im Garten 1—2 Meter auseinander. Sehr vorteilhaft zeigen sich auch die Kronenbäumchen mit etwa fußhohem Stamm, indem daran die Beeren nicht mit dem Boden in Berührung kommen und dadurch beschmutzt werden. Durch das Wegschneiden aller Seitentriebe bis auf die gewünschte Höhe lassen sich dieselben aus den jungen Sträuchern leicht formieren.

Für den Ziergarten, an den Wegen oder in Rabatten gepflanzt nehmen sich die Kronenbäumchen mit 120—140 Centimeter hohen Stämmchen sehr schön aus, es entwickeln sich dieselben rasch und liefern recht schöne Früchte. Solche Bäumchen sind in jeder Baumschule oder besseren Handelsgärtnerei zu mäßigen Preisen erhältlich.

Die Pflege dieser Baumsträucher, wenn sie anhaltend fruchtbar sein sollen, besteht außer der regelmäßigen Bodenbearbeitung namentlich auch in der Düngung mit verrottetem Mist oder Kompost. Während der Blütezeit wirkt ein kräftiger Düngguß mit Jauche besonders günstig auf reichen Ansatz von Beeren.

Der Schnitt der Stachelbeeren wird so ausgeführt, daß wir jeden Winter sämtliche einjährigen Zweige etwas einstutzen. Bei jungen Johannisbeerpflanzen kürzen wir die Triebe nicht ein, sondern lassen dieselben unbeschnitten. Anders verhält es sich mit älteren dichtverzweigten Sträuchern und Bäumchen beider Beerenarten. Hier ist ein zeitweises Auslichten (Verjüngen), wobei wir altes, abgetragenes Holz herauschneiden und somit jungen kräftigen Trieben Platz verschaffen, besonders notwendig. Bei diesem

Verfahren werden die Beeren größer und kräftiger. — Große Scharen von kleinen Käupchen weiden von Zeit zu Zeit die belaubten Stachelbeerpflanzen kahl und manchmal bleiben davon auch die Johannisbeeren nicht verschont.

Es sind das die Raupen der Stachelbeerblattwespe. Ein erprobtes Mittel, dieselben unschädlich zu machen, besteht darin, daß wir die befallenen Sträucher am frühen Morgen, wenn dieselben noch voll Tau sind, mit Asche oder Kalkstaub bestreuen. Dieses Bestäuben wiederholt man, bis man diesen gefräßigen Tierchen Meister geworden ist.

Von den vielen bekannten Johannisbeersorten bewährten sich folgende vorzüglich: die Holländische, die Kaukasische und die Kirsch-Johannisbeere. Sämtliche Sorten liefern große, rotfarbige Beeren.

Die weißen Johannisbeeren sind süßer als die roten Sorten, weshalb sie auch überall für den frischen Genuß vorgezogen werden; eine sehr gute Frucht liefert die Holländische weiße.

Die schwarzen Sorten eignen sich weniger zum Rohgenuß oder Einmachen, dafür kann aber daraus ein feiner Biqueur hergestellt werden. Lee's-Prolifigue ist eine sehr reichtragende Sorte.

Bei Stachelbeeren unterscheiden wir rote, gelbe, grüne und weiße Sorten, von jeder dieser Farben wiederum glatte, rauhschalige und behaarte. Allgemein beliebte Sorten sind folgende: Sämling von Maurer liefert große runde rote Beeren. Früheste gelbe Jellow-Lion wird mittelgroß, rund und haarig. Neuwied ist grün, glatt, sehr dünnchalig. Rote Eibeere (Jolly Minor) ist glattchalig. Winham's Industry trägt große runde haarige dunkelrote Beeren.

Ganz besonders großfrüchtige Sorten sind: die Riesenbeere London, ist glatt und dunkelrot, spät reifend, die gelbe Riesenbeere Lezeller.

Die Verwendung der Johannisbeeren und Stachelbeeren zu Gelee, Sirup und anderem dürfte den werten Lesern wohl bekannt sein. Aber auch als Tafel Früchte lassen sich die besseren Sorten gut verwerten.

Sehr lange, ja bis im September, können wir die Johannisbeeren an den Sträuchern oder Bäumchen frisch erhalten, wenn wir mit dem Reifen der Früchte den ganzen Busch gegen Vogelfraß schützen durch Einbinden mit Gaze.

Durch das lange Hängenlassen an den Stauden gewinnen diese Früchte an Zucker und Aroma und die den Früchten eigene Säure vermindert sich. G. L.



Haushalt.



Eine sehr praktische kleine **Waschmaschine** für den **Küchengebrauch** mit massivem Schwimmer wird seit kurzem von der Firma **Flury, Roth, 203 Birmensdorferstraße, Zürich III** fabriziert. Hausfrauen, die über keinen Waschräum verfügen oder gezwungen sind, bei großer Rinderschar öfters eine kleinere Wäsche in der Küche vorzunehmen, werden diese Maschine gewiß willkommen heißen. Der Behälter ist aus Eichenholz und faßt 10 Liter Wasser, der innere Durchmesser hat 36 Cm., die Höhe 40 Cm. Die Maschine beansprucht also keinen großen Raum und kann, auf einen Stuhl gestellt, mühelos, auch von Kindern gehandhabt werden. Für den Betrieb wird ein eiserner Hebel hin und her bewegt, der Gang ist geräuschlos.

Auf eine einmalige Füllung rechnet man 3 Hemden oder 20 Taschentücher oder ein entsprechendes Quantum andere Wäsche. In 5—7 Minuten ist die Füllung bei richtiger Befolgung der Gebrauchsanweisung sauber gewaschen.

Die Maschine bietet zu den verschiedenen oben erwähnten Vorzügen den Vorteil, daß ihr Preis, Fr. 36.— nicht sehr hoch ist. Sie kann deshalb auch von Leuten, die in bescheidenen Verhältnissen leben, erworben werden. Wir dürfen sie unsererseits bestens empfehlen!

Daß der gleiche Fabrikant auch sehr leistungsfähige **Waschmaschinen** mit Kugellager in verschiedenen Größen für den Gebrauch in der **Waschküche** liefert, ebenso **Auswindmaschinen** für **Heißwasser**, wird den Leserrinnen unseres „**Natgeber**“ bekannt sein.

Zimmerböden sollen glänzend blank erhalten werden können, wenn man sie folgendermaßen behandelt. Zu jedem Kuber voll lauwarmen Wassers nimmt man 5—6 Löffel voll Spiritus und 20 Gr. doppeltkohlen-saures Natron, rührt dies gut und wäscht mit diesem Wasser und mit ganz reinem Scheuertuche jedesmal nur eine kleine Stelle auf, die man dann sofort mit einem trockenen Tuche trocken reibt. So fährt man fort, bis der ganze Fußboden gereinigt ist. Dieses Verfahren schont zugleich die Farbe bei geölten Fußböden, wie auch bei angestrichenen Wänden und frischt sie wieder auf. -e-

Ein rasch herzustellender Filter. Wie oft kommt es in einem Haushalt vor, daß Olivenöl, Wein, Essig, Petroleum etwas Schmutz abgesetzt hat oder durch Zufall verunreinigt wurde, indem Fremdkörper hineinfelen. Dann macht sich das Filtrieren notwendig. Hierzu reicht aber ein **Wattebausch** in den meisten Fällen aus; reine, natürlich nicht mit antiseptischen Substanzen imprägnierte **Verbandbaumwolle** dürfte wohl in jedem Haus zu finden sein. Man hat nur nötig, einen **Bausch** leicht in die **Trichterröhre** hineinzudrücken und die zu filtrierende Flüssigkeit vorsichtig direkt in die **Mitte des Wattepfropsens** aufzugießen. Dieser darf natürlich nicht zu klein sein, damit er nicht durch die Röhre hindurchgepreßt wird.

Beim **Einkauf von Hülsenfrüchten** (Erbsen, Bohnen, Linsen) beachte man folgendes:

Man nehme nie vorjährige Frucht. Die ohnehin harte, unverdauliche Schale wird durchs Lagern immer härter, das Gericht also immer langsamer gar. Erbsen kauft man am besten als **Spalterbse**. Das **Eiweiß**, weil noch die Schale darüber, ist voll erhalten und der Inhalt wird doch dem Wasser zugänglich gemacht. **Geschälte Erbsen** sind schneller gar, auch bequemer im Kochen, weil die Schale entfernt ist, aber ein Teil des **Eiweißgehaltes**, der dicht unter der Schale sitzt, ist verloren gegangen. Wie jede Frucht, saugen auch Bohnen, Erbsen und Linsen den Staub auf, zersetzen sich im Feuchten, werden leicht dumpfig. Sie müssen also trocken und staubfrei gelagert und, wenn in größeren Mengen, auch fleißig umgerührt oder fortgeschaufelt werden.

Die **Hülsenfrüchte** haben alle einen **rauen Beigeschmack**. Deshalb wird das erste Kochwasser, nachdem sie eine kurze Zeit gekocht haben, abgossen und neues aufgefüllt. Erbsen müssen sogar eine Zeit lang in offenem Topfe kochen, damit die üblen **Duftstoffe** verfliegen. Das **Salz** gibt man kurz vor dem Anrichten bei, sonst kann es vorkommen, daß sie nicht gar kochen.



* * Küche. * *



Kochrezepte.

Frühlingsuppe. Man schneidet sehr junge Kohlrabi und kleine Karotten mit dem Gemüsemesser in zierlich geriefte Stücke und kocht sie in kräftiger Fleischbrühe weich; etwas später schüttet man auch eine Anzahl junge, in schräge Stückchen zerschnittene Bohnen, zarte grüne Erbsen, kleinzerschnittenen Spargel und kleine Blumenkohlröschen hinzu, siedet alles in der Bouillon genügend weich, legt es nebst gerösteten Semmel-CROUTONS in die Schüssel und gibt noch die erforderliche Menge starker, klarer Fleischbrühe darüber auf. Auch in Salzwasser mit einem Stück Butter kann man die Gemüse abkochen, bevor man die Suppe darüber anrichtet, was ökonomischer ist, ihnen aber freilich nicht den angenehmen Geschmack gibt, wie das Kochen in der Bouillon.

Hal-Ragout. Man tötet den Hal, streift ihn jedoch nicht ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn in drei Finger breite Stücke, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde lang stehen und wäscht sie sorgsam ab. Dann übersteht man sie mit kräftiger, wenig gesalzener Fleischbrühe, in die man mehrere zerschnittene Champignons, ein Lorbeerblatt, eine kleine Zwiebel und einige Gewürzkörner wirft, und läßt sie darin völlig weich kochen, worauf man die Halstücke herausnimmt und in einer Schüssel warm erhält. Die Brühe wird durchgegossen und nur die Champignons darin gelassen; hierauf rührt man zwei Eidotter, einen Löffel Mehl, ein Stück frische Butter nebst etwas Zitronensaft und ein wenig gestoßene Muskatblüte zu einem festen Teig, den man in der Halbrühe langsam zer Kochen läßt und zerquirt, so daß die Sauce glatt und etwas dicklich wird, legt längliche Klößchen von Fischfarce hinein, die höchstens fünf Minuten lang kochen dürfen, gießt die Sauce vorsichtig unter fortwährendem Schütteln, um das Gerinnen zu verhüten, über die Halstücke. Man bestreut diese zuvor mit Kapern und serviert das Ragout.

Filetbraten. Zeit $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. 1 Kilo Filet, 3 Deziliter Fleischbrühe, 30 Gr. Speck oder Butter, Zwiebel, Karotten, Salz. — Man bringt das gelagerte, enthäutete und gut geklopfte Filet auf einen Bratenrost (aus Drahtgeflecht wie ein Glätteisenrost) in einer Bratpfanne von passender Größe. In den Fond der Bratpfanne kommt die Fleischbrühe und die Bratengemüse. Auf das leicht gesalzene Fleisch legt man die Speckscheiben oder die Butter, schiebt alles in den heißen Bratofen und öffnet denselben erst nach einer halben Stunde. Der aufsteigende Dampf von unten und das heiße Fett von oben machen den Braten ungemein zart. Man begießt nur einmal und schließt den Bratofen von neuem. Wer den Braten auf englische Manier liebt, nimmt ihn nach einer weitem Viertelstunde aus dem Ofen und verlängert die Sauce mit etwas Fleischbrühe oder Rahm.

Aus „Gritli in der Küche“.

Salat aus Kalbsbratenresten. Dieser wohl schmeckende Salat läßt sich auf einfache Weise herstellen und hält mehrere Tage. Man schneidet das Fleisch in feine Scheiben und legt es in eine Schüssel. Einige Sardellen werden sauber gepuzt und klein gehackt, ebenso zwei hartgekochte Eidotter, eine Zwiebel und ein Eßlöffel voll Kapern (letztere kann man auch entbehren). Mit vier Eßlöffeln französischem Senf und einem Löffel Olivenöl, sowie einem Löffel feinem Essig, wird dies alles zu einer Sauce gerührt, etwas feiner Pfeffer beigefügt und über das Kalbsfleisch gegossen. Vor dem Gebrauch muß das Gemisch einen halben oder ganzen Tag stehen.

Saure Linsen. Linsen werden erlesen, 12 Stunden in weichem Wasser eingelegt, dann zirka 3 Stunden vor Essenszeit aufs Feuer gesetzt, sorgfältig weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. In einem irdenen Kochtopf brät man

Speckwürfel aus, nimmt die Grieben heraus und stellt sie warm; dann dünstet man in dem Fett eine feingeschnittene Zwiebel, sowie etwas Mehl, kocht es mit Fleisch- oder Knochenbrühe zu einer glatten Sauce auf, würzt mit Salz und Pfeffer, fügt die Linsen hinzu, kocht sie langsam gar oder erhitzt sie nur, kräftigt mit etwas Essig und einem Gäßchen „Maggi Würze“, richtet an und überstreut mit den heißen Grieben.

Eierfrikassee. (Englische Vorschrift). Zehn bis zwölf hartgekochte Eier werden nach dem Abschälen in vier Streifen geschnitten. 100 Gramm Butter wird mit einigen zerhackten frischen Champignons, einer feinen kleinen Schalotte und zwei Eßlöffeln feingehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz gedünstet, zwei Eßlöffel Mehl und drei Deziliter saurer Rahm dazu gefügt und gar gekocht. In dieser Sauce, die man nach Geschmack auch mit dem Saft einer halben Zitrone würzen kann, müssen die Eierstreifen noch einmal schnell aufkochen.

Spargel. Zeit 1 Stunde. Im Selbstkocher $\frac{1}{4}$ Stunde Vorkochzeit, 2—3 Stunden im Kocher. Der Spargel wird vom Kopf nach unten sorgfältig geschält und die holzigen Teile abgeschnitten. Nun bringt man ihn, in Büschel gebunden, in siedendes Salzwasser und kocht ihn weich, was in zirka einer halben Stunde der Fall sein wird. Man richtet ihn entweder in der Büschelform (ohne den Bindfaden) auf eine Serviette in einer ovalen Platte an oder rangiert ihn so auf der Platte, daß die Köpfe nach innen und die Stiele rings nach außen sehen. In diesem Falle gießt man die Sauce gleich darüber, während sie in ersterem Falle extra in einer Saucière dazu serviert wird. — Zur Sauce wird die in Nr. 8 des Ratgebers beschriebene weiße Grundsauc mit Spargelwasser verdünnt und mit einem Eigelb gebunden. Aus „Gritli in der Küche“.

Kuchen von Hefenteig mit konservierten Pflaumen. Aus 500 Gramm erwärmtem Mehl und 40—50 Gr. guter, in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöster Pflaumenhefe setzt man ein Hefenstück an, läßt dasselbe in der Wärme aufgehen, fügt 70 Gr. Zucker, eine Prise Salz, etwas abgetriebene Zitronenschale, 2 Eier und 125 Gr. etwas erweichte Butter hinzu, auch noch ein wenig laue Milch, falls dies nötig erscheint, und vermischt alles zu einem ziemlich soliden Teig, den man gut durcharbeitet und mit dem Rührlöffel schlägt, bis er Blasen wirft. Man läßt den Teig zugebedt im Warmen aufgehen, wirkt ihn nochmals durch, treibt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech ziemlich dünn aus, kneipt den Rand ein wenig in die Höhe, stellt den Teig noch eine Zeit lang zum aufgehen vor den Ofen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und belegt ihn recht dicht mit halbierten oder in Viertel geschnittenen, zuvor etwas erwärmten konservierten Pflaumen, streut Zucker und Zimmt, nach Belieben auch etwas geriebenes Brot darüber und legt kleine Butter-

stückchen darauf, wonach man den Kuchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde bäckt.

Rhabarber - Marmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mischt man dieselben und nimmt zu jedem gerüttelt vollen $\frac{1}{2}$ Liter 3 süße Orangen und 375 Gramm Raffinade-Zucker. Man schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schale in schmale Streifen, zerteilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, tut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Kasserol und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen der Marmelade zu Gelee erstarrt. Dann füllt man sie in Töpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einer Schicht Raffinade-Zucker, und bindet Pergamentpapier darüber.

Krankenpflege.

Das **Magengeschwür** kommt in allen Lebensaltern, und zwar öfter bei Frauen als bei Männern, vor. Meist klagen die Kranken über Schmerzen, welche von einer bestimmten Stelle in der Magengrube ausgehen und von hier aus gegen den Rücken hin ausstrahlen. Hierzu gesellen sich von Zeit zu Zeit heftige krampfartige Anfälle, welche auf den geringsten Druck, sowie bei jeder Nahrungsaufnahme den höchsten Grad erreichen. Während der Anfälle kommt es zum Erbrechen, welches mit Schleim oder Blut vermischte Speisereste zutage fördert. Daneben besteht häufiges Aufstoßen, Sodbrennen, Stuhlverstopfung. Der Appetit der Kranken ist sehr schwankend, bald verstärkt, bald aufgehoben.

Behandlung. Wird jemand von heftigem Erbrechen infolge eines Magengeschwürs befallen, so beobachte er strenge Bettruhe, vermeide jede geistige und körperliche Anstrengung, sowie Ernährung und Gemütsbewegungen aller Art. Bis zur Ankunft des Arztes beschränke man sich auf den Genuß kalter Milch, welche langsam getrunken werden muß. Bei großen Schmerzen lege man eine Eisblase auf die Magenregion.

Kinderpflege und -Erziehung.

Schützt Pflanzen und Tiere! Die Natur prangt gegenwärtig wieder im schönsten Blütschmuck und die Singvögel lassen ihr munteres Lied ertönen! Leider kann der Naturfreund aber dabei die Beobachtung machen, daß Kinder leichtfertiger Weise die öffentlichen Anlagen beschädigen, die frischgrünen Wälder berauben und die herrlichen Frühlingsblumen unnötigerweise abreißen. Noch empörender ist es, zu sehen, wie die Nester

der brütenden Vögel von bösen Buben zerstört und die Eier und Jungen ausgenommen werden. Was helfen alle Belehrungen und Ermahnungen der Schule, was nützen die Bemühungen der Tierschutzvereine, wenn die Eltern nicht ein wachsameres Auge auf ihre Kinder haben und den Sinn für die ewig schöne Natur hegen und pflegen! Auf allen Spaziergängen sollten Vater und Mutter recht eindringlich den Schutz der Pflanzen- und Tierwelt ihren Lieblingen vor Augen stellen; und jede Ueberschreitung nach dieser Richtung hin ernstlich und nachdrücklich abnden. Wenn dies geschieht, dann wird ein Geschlecht heranwachsen, das später Sinn für alles Gute und Schöne hat.

Gartenbau.

Ueber das Pflanzen mehrerer Gemüsearten auf ein Beet. In der modernen Nutzgärtnerlei, wo es gilt, den teuern Gartenboden bestmöglichst nutz- und gewinnbringend zu machen, wird nicht immer bloß eine Gemüsesorte oder -Art auf ein Beet gepflanzt, sondern man vereinigt in passendster Weise Gemüse, die rasch wachsen, und bald geerntet werden, mit solchen, die sich langsamer entwickeln und erst dann mehr Nahrung und Platz beanspruchen, wenn die erstern schon ausgewachsen sind und entfernt werden können. Grundbedingung zu einer solchen gemischten Gemüsekultur, wenn diese möglichst einträglich sich gestalten soll, ist die Kenntnis der Wachstumsperioden der verschiedenen Gemüsepflanzen. Bei einer solchen Doppelnutzung muß aber dann der Boden gut gedüngt, locker und von Unkraut durchaus rein gehalten werden; auch darf nicht zu vielerlei auf ein Beet gebaut werden. Zwischen Frühkartoffeln können mit Vorteil gepflanzt werden: Gurken, Mangold, Neuseeland-Spinat, Rauden, Spätkohl u., zwischen Sellerie und Salatrüben Sommerendivie, alle Arten von Kopfs-, Bind-, Feld- und Schnittsalat, zwischen Kohlarthen Sellerie, Spargeln, Gurken u. s. w., zwischen einzelnen Reihen Buschbohnen und Erbsen pflanze man Mai-, Sommer-, Winter-Nettigel, Rabieschen u. Es muß jedoch schon beim Bepflanzen der Hauptfrucht auf die Zwischenkultur Bedacht genommen und dieselbe daher in etwas weitem Abständen von einander gepflanzt werden. -r.

Die **Gartenschnur** wird meist recht stiefmütterlich behandelt, trotzdem gute Behandlung bei ihr wie bei keinem anderen Gartengerät die Haltbarkeit garantiert. Vor allen Dingen lasse man sie nicht über Nacht im Garten auf der Erde liegen. Geschieht das, so wird sie nie vollkommen trocken und schnell mürbe. Sie soll öfter in Del gelegt werden. Das geschehe aber nur, wenn sie ganz trocken ist. Ist sie im Innern noch feucht, dann schließt das Del die Restfeuchtigkeit ein, die dann sehr schwer entfernt werden kann. Das Untere ist nicht zu empfehlen.


Tierzucht.


Neugeborene Hunde und Katzen. Es ist dringend zu empfehlen, nur die wirklich schönen und kräftigen neugeborenen Tierchen leben zu lassen und auch nur die, für welche man sicher einen guten Abnehmer weiß. Viele Leute lassen aus Gemächlichkeit oder aus Zimperlichkeit, weil ihnen, wie sie sagen, das Töten ein schrecklicher Gedanke ist, die Tiere groß werden und schenken sie dann wahllos an den ersten, besten fort. Dadurch schafft man nur tierisches Elend, dem man bei Tötung hätte vorbeugen können. In vielen Fällen sind die Tiere den neuen Besitzern bald eine Last und dann werden sie schlecht gehalten, vernachlässigt, herumgestoßen und geschlagen. Derjenige allein handelt als ein wahrer Wohltäter an den Tieren, der aus Rücksicht auf ihren späteren, oft so traurigen Lebenslauf, die Zahl der Neugeborenen so weit und so bald wie möglich durch Tötung vermindert. Aber es darf nicht durch Ersäufen oder Lebendig-Eingraben oder auf sonstige quälende Weise geschehen. Ein tüchtiger Schlag auf das kleine Köpfchen, und das unangenehme Werk ist getan.

Fettdrüsengeschwulst. Vögel, die keine Badegelegenheit haben, erkranken nicht selten an der Fettdrüse, die ihnen zur Erhaltung resp. Instandhaltung ihres Gefieders unbedingt nötig ist. Die Drüse schwillt an, und der Inhalt geht, da er nicht mehr gehörig verbraucht wird, endlich in Eiter über. Ein Ausstechen oder Aufschneiden der Drüse ist in allen Fällen nachteilig und führt meistens den Tod herbei. Man schmiere die Drüse täglich 2-3 mal tüchtig ein, wodurch sie erweicht und dem Vogel möglich gemacht wird, den Inhalt wieder regelmäßig zu verbrauchen.


*** Frage-Ecke. ***

Antworten.

28. Da Sie nicht von Käsegerichten, Aufläufen, Puddingen reden, nehme ich an, Sie berücksichtigen alle diese schmackhaften Gerichte zu wenig auf Ihrem Tisch. Es bedarf eben immer großer Abwechslung; ohne die können einem auch Lieblingsgerichte gänzlich „verleiden“. Sollte das Hausmütterchen etwa ein bisschen denkfaul sein und aus lauter Bequemlichkeit eine kleine Auswahl Gerichte immer wieder aufstischen? Wenn Sie nur ein halbwegs gutes Kochbuch besitzen, so muß es Ihnen bei gutem Willen gelingen, neue Gerichte und **Speisezettel**, die Ihrem Geldbeutel und dem Geschmack Ihrer Angehörigen entsprechen, zusammenzustellen. Also selber denken, Hausmütterchen!
Frau Elisabeth.

29. Mir scheint, daß nur der Fachmann bezüglich Ihres **Terrazzobodens** guten Rat erteilen kann. Gewiß ist auch einer im Lesergebiet

des „Ratgeber“, der sich Ihrer Verlegenheit erbarmt!
Unwissende.

30. Ich habe noch nie davon gehört, daß man **Schweinefett** so schmelzen kann, daß es „grieslich“ und körnig wird; dasselbe wird gewöhnlich glatt.
Eine Hausfrau.

31. Man wird von der Firma **Huber-Hög**, Großmünsterplatz Zürich in sämtlichen Haushaltungsartikeln gut bedient. Auch in **Bäcköfen** haben sie gute Auswahl für Petrol- und Gasherde. Fragen Sie dort einmal an.
Abnonnentin.

32. Diese **Zinnengärten** sind wohl sehr hübsch, wenn man Zeit hat, sich ausgiebig damit zu beschäftigen und Wasser genug, um sie reichlich zu bewässern! Nach meinem Dafürhalten ist die aufgewendete Mühe und Arbeit aber größer als der Genuß! Ich möchte keineswegs damit beginnen, obwohl wir ein eigenes Haus besitzen!
Marie.

Fragen.

33. Wir haben diesen Winter viel Geflügel gegessen und es haben sich dadurch viele **Federn** angesammelt. Nun weiß ich aber nicht, wie man sie reinigt. Ist vielleicht eine der Abnonnentinnen so freundlich und gibt mir ein einfaches Mittel an? Besten Dank zum voraus.
Frau B. in A.

34. Wir haben so viele **Knochen**, die ich für unsere Fenster- und Balkonblumenkultur nutzbar machen möchte. Wie löst man sie nun auf? Könnte mir jemand Rat erteilen?
Blumenliebhaberin.

35. Kann man das **Kochen** aus sich selber, an Hand eines Kochbuches, wirklich gut erlernen? Mein Bräutigam will mir die drei Monate, um welche ich die Hochzeit noch hinausschieben möchte, damit ich das Kochen erlernen kann, nicht mehr zugestehen! Ich fürchte, ich mache dann in der Praxis Fiasko! Wer gibt mir Auskunft? Vielen Dank zuvor!
Junge Braut.

36. Kann mir vielleicht jemand ein einfaches Rezept geben für **Orangen- oder Zitronensirup** oder Limonade? Besten Dank zum voraus.
Heidi.

37. Ich habe mich von einer schweren Krankheit wieder ziemlich erholt, ertrage aber seither das Korsett nicht mehr. Nun habe ich mir ein Reformkleidchen gemacht, an welches ich die Unterkleider anhängen kann und ich befinde mich ganz wohl dabei. Jetzt sind mir aber die **Juponbündchen** sehr lästig; ich beschäftige mich daher immer mit der Frage: Wie kann ich die Jupons oben nett und praktisch ohne allzugroße Arbeit umändern? Vielleicht gibt mir eine Leserin gültigen Rat, wofür ich meinen besten Dank ausspreche!
Abnonnentin.

