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 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: 22.07.2025

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



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

Abonnements preis: Jahrlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Baderftraße 58, und jedes Boftbureau (bei ber Boft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.
Infertionspreis: Die einspaltige Betitzeile 25 Cts., bei Wieberholungen Rabatt.

№ 9.

XI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 26 Nummern.

Zürich, 30. April 1904.

Sag nicht vom Leben, daß ein Blück es sei, Unch 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 Urbeit, die dir aufgegeben. Uls solche wag es freudig zu bekennen, Um dich zum Meister würdig zu erheben.

J. Hammer.

U.

Umschläge und Packungen.

Eine große Rolle im Reiche ber außerslichen Heilmittel spielt die außere Anmensbung ber Wärme und Rälte und des Wassers in mancherlei Form und Art. Dieselbe kann von bebeutenber Heilmirkung sein, muß jesoch richtig aufgefaßt und ausgeführt werben.

Bei jebem einzelnen Krantheitsfalle muß Micficht auf seine Gigenheit, seine Empfindlichkeit und beinen Berlauf genommen werben.

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

Hite zu mirken, sowohl an einzelnen Körperteilen, als auch zur Erwärmung bes ganzen Körpers. Dazu benutt man am Ofen, am Rüchenherbe ober sonstwie erwärmte, wollene Tücher und Deden, welche gleich auf ben Körper gelegt und wiederum mit Wolle, Flanell, Batte 2c. bebeckt merben, um bie Wärme möglichst lange festzuhalten; ferner Barmeflaschen aus Metall ober Steinfruge, welche nicht gang voll mit tochendem Waffer gefüllt merben. Diefelben find fest zu ber= schließen und vor dem Anlegen mit Tuchern zu umwickeln, um nicht durch rinnendes heißes Baffer, sowie burch fofortige Berührung mit ber haut Berbrennungen zu verursachen. Das Wasser soll niemals in biefen Gefäßen selbst gefocht merben, ba sonft burch Dampfentwicklung leicht Explosion ent= steben fann.

Sleiche Verwendung finden heißgemachte Ziegelsteine, Wärmsteine besonderer Herstellung, irdene Töpfe, Topfdeckel, welche ebensfalls in wollene Tücher einzuhüllen sind. Auch Säckhen, aus Leinwand (mehr oder minder groß) angesertigt und mit Kräutern — Kamillen, Hollunderblüten 2c. oder mit trockenem Sand gefüllt, dienen nach Erswärmung und Anlegung an den Körperteil

zur Wärmestrahlung, so bei Zahnschmerzen, schmerzenden Nerven (Neuralgieen) und Rheusmatismus. Diese Kräuterkissen und Sandstäte 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 auflegt, ist immer zu prüfen, ob sie trot Umhüllung nicht zu heiß für die Haut sind.

Die feuchten, nassen Umschläge und Ginspackungen werben warm, heiß ober kalt ansgewandt.

Die feuchtwarmen Umschläge (Prieß= niti'scher Umschlag) macht man in folgender Weise: Weiche Leinwand — Handtuch ober sonstige leinene Tücher — werben je nach dem Krankheitsfall mehrfach, vier= bis acht= mal in erforberlicher Große zusammengelegt bann in lauem ober marmem Waffer ge= hörig naß gemacht, barauf so weit ausge= drückt — ausgerungen —, bis sie nicht mehr tropft und nun glatt auf bezw. um ben betr. Körperteil gelegt. Diese feuchte Leinwand — gewöhnlich Kompresse genannt — wird nun mit wollenen Tüchern ober zunächst mit wasserbichtem Stoff — Gummi, Guttaperchaober Bergamentpapier, Billrotbattist 2c. bebeckt und mit Binden aus Wolle, Flanell, Wickelschnur ober weiteren wollenen Tüchern fest an den Körper herangezogen. Die Bebedung ber Rompresse muß bieselbe minbestens drei Finger breit, besser eine Hand breit, über= ragen und an den Rändern fest anschließen, bamit nirgends Luft zwischen Umschlag und Haut eindringen kann. In diesem Falle wird ber Umschlag gleichmäßig warm, selbst beiß und bleibt bis zwei und mehr Stunden feucht und warm, wodurch die volle Heilwirkung erzielt wird. Anderseits wird er bald trocken und sich abkühlen und nicht nützen, wenn nicht sogar schaben. Sehr häufig wird je= boch in dieser Beziehung gefehlt. Das feuchte Tuch schaut überall aus bem Umschlag her= vor; der ganze Umschlag hängt locker, zu= sammengebrückt am Körper. Tropbem großes Verwundern, warum der so sehr empfohlene Umschlag ohne Wirkung ist. Auch sollen bie bedeckenden Tücher und Binden aus reiner Wolle, bezw. gutem Flanell bestehen, nicht |

aus ben Ersatstoffen, wie sie neuerdings so vielfach im Saushalte gebräuchlich sind.

Die feuchtwarmen Umschläge bleiben gewöhnlich 2-3 Stunden liegen und werden bann erneuert. Bahrend ber Racht ift meift eine Erneuerung nicht nötig, insbesonbere, wenn ber Kranke schläft. Frühzeitiger und alsbalb neu zu legen find biefelben, wenn bemerkt wird, daß der Umschlag an Barme nachläßt und beginnt, seine Feuchtigkeit zu Werden diese Umschläge längere verlieren. Zeit andauernd gemacht, so entsteht leicht ein Sautausschlag — Rötung, kleine Giter= blaschen —. Man muß baher bie Haut von Zeit zu Zeit mit frischem Baffer und Seife reinigen, sobann mit Weingeist (Spiritus) abreiben und burch Bafeline, Byrolin ober antiseptisches Streupulver schützen; nötigenfalls sind die Umschläge eine Zeitlang auszuseten. Werden dieselben fortgelaffen, aber auch nur eine kurze Zeit, so reibt man bie betr. Rörperteile mit trockenem marmem Tuche tüchtig ab und hüllt sie für die erste Zeit mit wollenem ober seidenem Tuche ober einer Binde ein. Hie und da werden noch vorher kalte Abwaschungen, kurz und schnell auszuführen, verordnet.

In Betreff ber feuchtwarmen Umschläge an einzelnen Körperteilen ift noch folgendes zu be nerken. Soll eine Einpackung des Halses statifinden, so ist besonders barauf zu achten, baß die Umhüllung der Kompresse genügend und gut nach oben und unten geschlossen ist, wozu man am besten eine Binde aus Wollstoff ober Flanell breit um ben Hals und über ben Ropf hinmeg wickelt. Bei Gin= vackungen bes Rumpfes wird zweckmäßig ber ganze Umichlag im Bett zurecht gelegt, zunächst das wollene Tuch, dann, wenn vorhanden, der mafferdichte Stoff und barauf die schmalere Rompresse. Run legt sich ber Rranke auf die Mitte des Umschlages; die einzelnen Teile werben vorne um die Bruft bezw. ben Bauch übereinandergeschlagen, fest angezogen und mittelst Binde oder Sicher= heitsnabeln befestigt. Das wollene Zeug muß am Unterleibe noch einen Teil ber Un ben Enben ber Oberschenkel bedecken. Gliedmassen ist dasselbe alsbann völlig um= zuschlagen.

Feuchtwarme Umschläge mit antiseptischen Lösungen zu Heilzwecken sind in gleicher Weise auszusühren; nur kommt hierbei nastürlich die peinlichste Reinlichkeit in Betracht. Die betr. Lösungen verordnet jedesmal der Arzt. Die Pflegerin soll eigenmächtig nur abgekochtes Wasser, etwa mit Zusat von Lysol oder. stüssiger essigsaurer Tonerde besnutzen.

Frösteln die Kranken im seuchtwarmen Umschlage oder fühlen sie sich unbehaglich in demselben, weil die rechte Wärme nicht einstreten will, so ist der Umschlag weniger und mit wärmerem Wasser anzuseuchten, dabei die Umhüllung dichter und fester zu gestalten. Tritt trothem die gewünschte Wärme nicht ein, wie es bei sehr blutarmen Personen häusig der Fall ist oder soll die zu entwickelnde Hie 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 Waffer wie mit Brei muffen nun häufig erneuert und ichon abgenommen werden, wenn die Wärme beginnt nachzulassen; ein Raltwerden 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 Um= schläge bereit halten. Bis zum Wechseln bleibt die eine Kompresse in heißem Wasser liegen ober ber eine Breiumschlag wird in verschiedener Beise warm und feucht erhalten. Bu letterem Zwecke find bequem bie eigens hergestellten Wärmekasten aus Blech mit doppelten Wänden, in benen Waffer burch eine untergestellte Spirituslampe beiß und der einliegende Umschlag durch den sich ent= wickelnden Dampf, welcher burch Löcher ber inneren Wand in ben Kaften 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 ober in einen mit kochendem Wasser zum größeren Teil gefüllten Topf legt man oberhalb bes Wassers ein Sieb oder einen Teller, darauf alsbann den Breiumschlag, bebeckt das Ganze mit einem Deckel und stellt es an einen warmen Ort. — Die Breiumschläge werben in ber Weise bereitet, bag man Leinsamen, Leinsamenmehl, Hafergrüte, Reis, Roggen= mehl, geriebenes Brot mit wenig Wasser zu einem dicken Brei aufbrüht ober tocht. Auch Ramillenblüten, Heublumen, Moorerde, Mi= neralschlamm, Fango (ein aus oberitalienischen Seen gesammelter Schlamm) werden mit Wasser bick angerührt und gekocht. Den so bereiteten Brei legt ober schmiert man recht bick — finger= bis baumenbick — auf bichte Leinwand in erforberlicher Große, welche barauf so um ben Brei herumgeschlagen wirb, baß derselbe nirgends austreten kann. Die Breiumschläge muffen vor bem Auflegen eben=. falls auf ihre Wärme mittelst Handrücken ober Wange geprüft werben. Ihr Gebrauch tann ein länger bauernber sein; jeboch ist es ratsam, täglich frischen Brei zu bereiten und möglichste Reinlichkeit zu beobachten. — Mancher Brei wird bald sauer und übel= riechend. — Gbenfalls ist die Haut, wie bei feuchtwarmen Umschlägen angegeben, in Obacht zu nehmen und zu schützen; vielfach macht man eine Deleinreibung unter ben Rataplasmen.

Zu kalten Umschlägen taucht man bie Kompresse von vorgeschriebener Form und hinreichender Größe — also nicht ein bunnes Lappchen, wie man häufig sieht in möglichst kaltes Wasser, ringt sie aus und legt sie auf ben 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, son= bern muß oft schon nach einigen Minuten wieder weggenommen, eingetaucht und ab= gefühlt merben. Beffer ist es jedenfalls, eine zweite Kompresse so lange in bem kuhlen Wasser bereit zu haiten. Damit bas lettere tühl bleibt, muß es oft durch frisches ersetzt werben. Auch Salzzusat ist von Nuten; zwedmäßiger werben in basselbe Gisftude gelegt, sofern Gis zu haben ift.

JE.

Tue beine Pflicht so lange, bis sie bir eine Freude wird. Marie v. Ebner-Cschenbach.

Johannisbeeren und Stachelbeeren.

(Nachbrud berboten.)

Diese lohnenben Fruchtsträucher machen an Lage und Boben wenig Ansprüche. Je milber jedoch die Lage und je nahrhafter der Boben ist, um so fruchtbarer erweisen sich die Sträucher.

Johannisbeeren und Stachelbeeren lassen sich als Buschform, Kronenbäumchen ober auch als Spalier fehr gut ziehen. Die ertragreichste Form, zumal für Massenkultur, ist bie Buschform; biese Straucher pflanzt man als hecken ober auf einem besonderen Quartier im Garten 1—2 Meter ausein= ander. Sehr vorteilhaft zeigen sich auch die Kronenbäumchen mit etwa fußhohem Stamm, indem baran die Beeren nicht mit bem Boben in Berührung kommen und dadurch beschmutt Durch bas Wegschneiben aller werden. Seitentriebe bis auf die gewünschte Höhe laffen fich biefelben aus ben jungen Sträuchern leicht formieren.

Für ben Ziergarten, an ben Wegen ober in Rabatten gepflanzt nehmen sich die Kronersbäumchen 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 ober besseren Handelsgärtnerei

zu mäßigen Preisen erhältlich.

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

Der Schnitt ber Stachelbeeren wird so ausgeführt, daß wir jeden Winter sämtliche einjährigen Zweige etwas einstutzen. Bei jungen Johannisbeerpflanzen fürzen 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 herausschneiben und somit jungen kräftigen Trieben Platz verschaffen, besonders notwendig. Bei diesem

Verfahren werben die Beeren größer und kräftiger. — Große Scharen von kleinen Raupchen weiben von Zeit zu Zeit die beslaubten Stachelbeerpflanzen kahl und manche mal 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 Worgen, wenn dieselben noch voll Tau sind, mit Asche oder Kalkstaub bestreuen. Dieses Bestäuben wiederholt man, dis man diesen gefräßigen Tierchen Meister geworden ist.

Von den vielen bekannten Johannisbeersforten bewährten sich folgende vorzüglich: die Hollandische, die Kaukasische und die Kirschs Johannisbeere. Sämtliche Sorten liefern große, rotfarbige Beeren.

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

Die schwarzen Sorten eignen sich weniger zum Rohgenuß ober Einmachen, bafür kann aber baraus ein feiner Liqueur hergestellt werben. Lee's-Prolifigue ist eine sehr reichstragenbe Sorte.

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

Ganz besonders großfrüchtige Sorten sind: die Riesenbeere London, ist glatt und dunkels rot, spät reisend, die gelbe Riesenbeere Lesveller.

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

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

Durch bas lange Hängenlassen an ben Stauben gewinnen biese Früchte an Zucker und Aroma und bie ben Früchten eigene Säure vermindert sich. G. L.

Eine sehr praktische kleine Waschmaschine für den Küchengebrauch mit massivem Schwimmer wird seit kurzem von der Firma Flury: Roth, 203 Birmensdorferstraße, Zürich III sadriziert. Hausfrauen, die über keinen Waschraum verfügen oder gezwungen sind, dei großer Kinderschar öfters eine kleinere Wäsche in der Küche vorzusnehmen, werden diese Waschine gewiß willsommen heißen. Der Behälter ist aus Sichenholz 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 Hemben ober 20 Taschentücher ober ein entsprechens des Quantum andere Wäsche. In 5—7 Minuten ist die Füllung bei richtiger Befolgung der Gebrauchsanweisung sauber gewaschen.

Die Maschine bietet zu ben verschiebenen oben erwähnten Borzügen ben Borteil, daß ihr Preiß, Fr. 36. —. nicht sehr hoch ist. Sie kann beshalb auch von Leuten, die in bescheibenen Verhältnissen leben, erworben werben. Wir dürfen sie unsersseits bestens empfehlen!

Daß ber gleiche Fabrikant auch fehr leiftungs= fähige Waschmaschinen mit Kugellager in verschiedenen Größen für den Gebrauch in der Wasch= küche liefert, ebenso Auswindmaschinen für Heißwasser, wird den Leserinnen unseres "Ratgeber" bekannt sein.

Zimmerböden sollen glänzend blank erhalten werden können, wenn man sie solgendermaßen behandelt. Zu jedem Zuber voll lauwarmen Wassers nimmt man 5—6 Löffel voll Spiritus und 20 Gr. doppeltkohlensaures 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, die der ganze Fußdoden gereinigt ist. Dieses Versahren schont zugleich die Farbe bei geölten Fußdöden, wie auch bei angestrichenen Wänden und frischt sie wieder auf.

Ein rasch berzustellender filter. Wic oft kommt es in einem Haushalt vor, daß Olivensöl, Wein, Essig, Betroleum etwas Schmutz abgesetzt hat oder durch Zusall verunreinigt wurde, indem Fremdkörper hineinsielen. Dann macht sich das Filtrieren notwendig. Hierzu reicht aber ein Wattebausch in den meisten Fällen aus; reine, natürlich nicht mit antiseptischen Substanzen imprägnierte Verbandbaumwolle dürste wohl in jedem Haus zu sinden sein. Man hat nur nötig, einen Bausch leicht in die Trichterröhre hineinzudrücken und die zu filtrierende Flüssigkeit vorsichtig direkt in die Witte des Wattepfropsens auszugießen. Dieser darf natürlich nicht zu klein sein, damit er nicht durch die Röhre hindurchgepreßt wird.

Beim Cinkauf von Bülsenfrüchten (Erbsen,

Bohnen, Linfen) beachte man folgendes:

Man nehme nie vorjährige Frucht. Die ohneshin harte, unverdauliche Schale wird durchs Lagern immer härter, das Gericht also immer langsamer gar. Erbsen kauft man am besten als Spalterbse. Das Siweiß, weil noch die Schale barüber, ist voll erhalten und der Inhalt wird doch dem Wasser zugänglich gemacht. Geschälte Erbsen sind schneller gar, auch bequemer im Kochen, weil die Schale entsernt 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, zersehen sich im Feuchten, werden leicht dumpsig. Sie müssen also trocken und staubsrei gelagert und, wenn in größeren Mengen, auch fleißig umgerührt oder fortgeschaufelt werden.

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



Kodirejepte.

Frühlingssuppe. Man schneibet sehr junge Kohlrabi und kleine Karotten mit dem Gemüsemesser in zierlich gerieste Stücke und kocht sie in kräftiger Fleischbrühe weich; etwas später schüttet man auch eine Anzahl junge, in schräge Stücken zerschnittene Bohnen, zarte grüne Erbsen, kleinzerschnittenen Spargel und kleine Blumenkohlzröschen hinzu, siedet alles in der Bouillon genügend weich, legt es nebst gerösteten Semmels Croutons in die Schüssel und gibt noch die ersforderliche Menge starker, klarer Fleischbrühe dars über 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 Aal, streift ihn jedoch nicht ab, nimmt ihn aus, schneibet ihn in drei Finger breite Stude, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde lang stehen und wäscht sie forgfam ab. Dann übergießt man fie mit fraftiger, wenig gesalzener Fleischbrühe, in die man mehrere zerschnittene Champignons, ein Lorbeerblatt, eine kleine Zwiebel und einige Gewürzkörner wirft, und läßt fie barin völlig weich kochen, worauf man die Aalstücke herausnimmt und in einer Schüffel warm erhalt. Die Brube wird burch: gegoffen und nur die Champignons darin gelaffen; hierauf rührt man zwei Gidotter, einen Löffel Mehl, ein Stud frische Butter nebst etwas Bitronensaft und ein wenig gestoßene Mustat-blute zu einem festen Teig, ben man in ber Malbrube langfam zerkochen läßt und zerquirlt, fo daß die Sauce glatt und etwas dicklich wird, legt längliche Klößchen von Fischfarce hinein, die hoch= stens fünf Minuten lang toden burfen, gießt bie Sauce vorsichtig unter fortwährenbem Schutteln, um das Gerinnen zu verhüten, über die Aalstücke. Man bestreut diese zuvor mit Kapern und serviert das Ragout.

filetbraten. Zeit 3/4—1 Stunde. 1 Kilo Filet, 3 Deziliter Fleischbrühe, 30 Gr. Epeck ober Butter, Zwiebel, Karotten, Salz. — Man bringt bas gelagerte, enthäutete und gut geklopfte Filet auf einen Bratenrost (aus Drahtgeflecht wie ein Glätteeisenrost) in einer Bratpfanne von passender Größe. In den Fond der Bratpfanne kommt die Fleischbrühe und die Bratengemuse. Auf das leicht gefalzene Fleisch legt man die Speckscheiben ober die Butter, schiebt alles in den heißen Bratofen und öffnet benfelben erft nach einer halben Stunde. Der aufsteigende Dampf von unten und das heiße Fett von oben machen ben Braten ungemein gart. Man begießt nur einmal und schließt ben Bratofen von neuem. Wer ben Braten auf englische Manier liebt, nimmt ihn nach einer weitern Viertel= ftunde aus bem Ofen und verlängert bie Sauce mit etwas Fleischbrühe ober Rahm. Aus "Gritli in ber Ruche".

Salat aus Kalbsbratenresten. Dieser wohlschmeckende Salat läßt sich auf einsache Weise herstellen und hält mehrere Tage. Man schneibet das Fleisch in seine Scheiben und legt es in eine Schüssel Einige Sardellen werden sauber geputzt und klein gehackt, erenso zwei hartgekochte Eidotter, eine Zwiebel und e'n Eßlöffel voll Kapern (letztere kann man auch entbehren). Wit vier Eßlöffeln französischem Senf und einem Löffel Olivenöl, sowie einem Löffel seinem Essig, wird dies alles zu einer Sauce gerührt, etwas seiner Pfeffer beigefügt und über das Kalbsleisch gegossen. Vor dem Gebrauch muß das Gemisch einen halben ober ganzen Tag stehen.

Saure Linsen. Linsen werben erlesen, 12 Stunden in weichem Wasser eingelegt, dann zirka 3 Stunden vor Essenszeit aufs Feuer gesetzt, sorgfältig weichgekocht und auf ein Sied zum Abtropfen geschüttet. In einem irbenen 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 Knochendrühe 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 Cssig und einem Güßchen "Maggi Würze", richtet an und übersstreut mit den heißen Grieben.

Sierfrikassee. (Englische Botschrift). Zehn bis zwölf hartgekochte Gier werben nach dem Abschälen in vier Streifen geschnitten. 100 Gramm Butter wird mit einigen zerhackten frischen Champignons, einer feinen kleinen Schalotte und zwei Exlösseln feingehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz gedünstet, zwei Exlössel Mehl und drei Deziliter saurer Rahm dazu gefügt und gar gekocht. In dieser Sauce, die man nach Geichmack auch mit dem Saft einer halben Zitrone würzen kann, müssen die Gierstreifen noch einmal schnell auflochen.

Spargel. Zeit 1 Stunde. Im Selbstkocher 1/4 Stunde Vorkochzeit, 2-3 Stunden im Rocher. Der Spargel wird vom Kopf nach unten forgfältig geschält und die holzigen Teile abgeschnitten. Run bringt man ihn, in Bufchel gebunden, in siebendes Salzwaffer und tocht ihn weich, mas in zirka einer halben Stunde ber Fall sein wird. Man richtet ihn entweder in der Buschelform (ohne ben Binbfaben) auf eine Serviette in einer ovilen Blatte an ober rangiert ihn so auf der Platte, daß die Röpfe nach innen und die Stiele rings nach außen sehen. In diesem Falle gießt man die Sauce gleich barüber, während sie in ersterem Falle extra in einer Saucière bazu fer= viert wird. — Zur Sauce wird die in Nr. 8 des Ratgebers beschriebene weiße Grundsauce mit Spargelwasser verdünnt und mit einem Eigelb Aus "Gritli in ber Ruche". gebunden.

 ftudchen barauf, wonach man ben Ruchen bei mäßiger hipe eine halbe Stunde badt.

Rhabarber - Marmelade mit Orangen. Nachbem man ben Rhabarber geschält und in gang kleine Studden geschnitten bat, mißt man dieselben und nimmt zu jedem gerüttelt vollen 1/2 Liter 3 fuße Orangen und 375 Gramm Raffinade= Buder. Man schält die Orangen bunn, ichneibet bie Balfte ber Schale in schmale Streifchen, ger= teilt die forgiam von der weißen Saut befreiten Früchte in bunne Scheiben, aus benen man bie Rerne entfernt, tut die Rhabarbeiftucke nebst bem Bucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Rafferol und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen ber Marmelabe zu Gelee erftarrt. Dann füllt man fie in Töpfe, bebedt fie nach bem Erkalten mit einer Schicht Raffinabe-Zuder, und bindet Pergamentpapier barüber.



Krankenpflege.



Das Magengeschwür kommt in allen Lebenssaltern, und zwar öfter bei Frauen als bei Männern, vor. Meist klagen die Kranken über Schmerzen, welche von einer bestimmten Stelle in der Magensarube ausgehen und von hier aus gegen den Rücken hin ausstrahlen. Hierzu gesellen sich von Zeit zu Zeit heftige krampshafte Ansälle, welche auf den geringsten Druck, sowie bei jeder Nahrungsaufsnahme den höchsten Grad erreichen. Während der Anfälle kommt es zum Erbrechen, welches mit Schleim oder Blut vermischte Speisereste zutage fördert. Daneden besteht häusiges Ausstoßen, Sodbrennen, Stuhlverstopfung. Der Appetit der Kranken ist sehr schwankend, bald verstärft, bald ausgehoben.

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



Kinderpflege und -Erziehung.



Schützet Oflanzen und Tiere! Die Natur prangt gegenwärtig wieber im schönsten Blütensschmuck und die Singvögel lassen ihr munteres Lied ertönen! Leider kann der Naturfreund aber dabei die Beobachtung machen, baß Kinder leichtsfertiger Weise die öffentlichen Anlagen beschädigen, die frischgrünen Wälder berauben und die herrslichen Frühlingsblumen unnötigerweise abreißen. Noch empörender ist es, zu sehen, wie die Nester

ber brütenden Vögel von bösen Buben zerfiört und die Gier und Jungen ausgenommen werden. Was helsen alle Belehrungen und Ermahnungen der Schule, was nüten die Bemühungen der Tierschutzereine, wenn die Eltern nicht ein wachstames Auge auf ihre Kinder haben und den Sinn für die ewisschöne Natur hegen und pflegen! Auf allen Spaziergängen sollten Vater und Mutter recht eindringlich den Schutz der Aflanzen- und Tierwelt ihren Lieblingen vor Augen stellen und jede llebeischreitung nach dieser Nichtung hin ernstellich und nachdrücklich abnden. Wenn dies geschieht, dann wird ein Geschlecht heranwachsen, das später Sinn für alles Gute und Schöne hat.

Gartenbau.



Aeber das Oflanzen mehrerer Gemüsearten auf ein Beet. In ber mobernen Ruts-gartnerei, wo es gilt, ben teuern Gartenboben bestmöglichst nut und gewinnbringend zu machen, wird nicht immer blos eine Gemufesorte ober art auf ein Bcet gepflanzt, sondern man vereinigt in paffenbfter Beife Gemuse, bie rasch machsen, und bald geerntet werden, mit folden, die fich langfamer entwickeln und erft dann mehr Rahrung und Plat beanspruchen, wenn die erstern schon ausgewachsen sind und entfernt werben können. Grundbedingung zu einer solchen gemischten Bemusekultur, wenn diese möglichst einträglich sich gestalten foll, ift die Renntnis der Wachstums= perioden ber verschiebenen Gemufepflangen. Bei einer folhen Doppelnutung muß aber bann ber Boden gut gedüngt, loder und von Unfraut durch= aus rein gehalten werben; auch baif nicht gu vielerlei auf ein Beet gebaut werden. Zwischen Frühkartoffeln können mit Vorteil gepflanzt wer= ben: Burten, Mangold, Neuseeland=Spinat, Ran= ben, Spätkohl 2c., zwischen Sellerie und Salat-rüben Sommerenbivie, alle Arten von Kopf-, Bind-, Feld- und Schnittsalat, zwischen Kohlarten Sellerie, Spargeln, Gurfen u. f. w., zwischen ein= zelne Reihen Buschbohnen und Erbsen pflanze man Mai-, Sommer-, Winter-Nettige, Radieschen 2c. Es muß jedoch schon beim Bepflanzen der Haupt-frucht auf die Zwischenkultur Bedacht genommen und diefelbe baber in etwas weitern Abständen von einander gepflanzt werben.

Die Gartenschnur wird meist recht stiefsmütterlich behandelt, trozdem 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 seucht, dann schließt das Del die Restseuchtigkeit ein, die dann sehr schwer entsernt werden kann. Das Unteeren ist nicht zu empsehlen.



Neugeborene hunde und Katzen. Es ist bringend zu empfehlen, nur die wirklich schönen und fräftigen neugeborenen Tierchen leben gu laffen und auch nur die, für welche man ficher einen guten Abnehmer weiß. Biele Leute laffen aus Gemächlichkeit ober aus Zimperlichkeit, weil ihnen, wie fie fagen, bas Toten ein schrecklicher Gedanke ift, die Tiere groß werben und schenken sie dann mahllos an den ersten, besten fort. Daburch schafft man nur tierisches Elend, dem man In vielen bei Tötung hätte vorbeugen können. Fällen find die Tiere den neuen Besigern bald eine Laft und bann werden fie schlecht gehalten, vernachlässigt, herumgestoßen und geschlagen. Derjenige allein handelt als ein mahrer Bohltäter an ben Tieren, der aus Rudficht auf ihren späteren, oft so traurigen Lebenelauf, bie Zahl der Neugeborenen so weit und so bald wie möglich burch Tötung vermindert. Aber es barf nicht burch Erfäufen ober Lebendig-Eingraben ober auf sonstige qualende Weise geschehen. Ein tüchtiger Schlag auf bas fleine Ropfchen, und bas unangenehme Werk ift getan.

Fettdrüsengeschwulst. Bögel, die keine Badegelegenheit haben, erkranken nicht selken an der Fettdrüse, die ihnen zur Erhaltung resp. Instandhaltung ihres Gesieders 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 Ausschneiben 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 Bogel nöglich gemacht wird, den Inhalt wieder regelmäßig zu verbrauchen.

Antworten.

28. Da Sie nicht von Käfegerichten, Aufläufen, Buddingen reben, nehme ich an, Sie berücfich= tigen alle biefe schmachaften Gerichte zu wenig auf Ihrem Tisch. Es bedarf eben immer großer Abwechslung; ohne die können einem auch Lieb= lingsgerichte ganglich "verleiben". Sollte bas Saus= mutterchen etwa ein bischen benkfaul sein und aus lauter Bequemlichkeit eine kleine Auswahl Gerichte immer wieder auftischen? Wenn Sie nur ein halbwegs gutes Rochbuch besitzen, so muß es Ihnen bei gutem Willen gelingen, neue Berichte und Speisezettel, die Ihrem Gelbbeutel und dem Geschmack Ihrer Ungehörigen enisprechen, zusammenzuftellen. Also selber benten, hausmütterchen! Frau Elisabeth.

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

bes "Natgeber", der sich Ihrer Berlegenheit ers barmt! Unwissende.

30. Ich habe noch nie davon gehört, daß man Schweinefett so schmelzen kann, daß es "grießlich" und körnig wird; daßselbe wird gewöhnlich glatt. Eine Hauefrau.

31. Man wird von der Firma Huber Sot, Großmünsterplatz Zürich in famtlichen Haushaltzungsartiteln gut bedient. Auch in Backöfen haben sie gute Auswahl für Petrolz und Gaszberde. Fragen Sie dort einmal an.

Abonnentin.

32. Diese Zinnengärten sind wohl sehr hübsch, wenn man Zeit hat, sich ausgiedig damit zu beschäftigen und Wasser genug, um sie reich-lich 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 biesen Winter viel Geflügel gegessen und es haben sich daburch viele Federn angesammelt. Nun weiß ich aber nicht, wie man sie reinigt. Ist vielleicht eine ber Abonnentinnen 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 nugbar 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? Wein 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!
- 36. Kann mir vielleicht jemand ein einfaches Rezept geben für Orangen- ober Zitronen-Sirup oder Limonade? Besten Dank zum voraus.
- 37. Ich habe mich von einer schweren Krankbeit wieder ziemlich erholt, ertrage aber seither das Korsett nicht mehr. Nun habe ich mir ein Resormleibchen gemacht, an welches ich die Unterskleiber anhängen kann und ich befinde mich ganz wohl dabei. Jeht sind mir aber die Jupon-Bündchen sehr lästig: ich beschäftige mich daher immer mit der Frage: Wie kann ich die Jupondoben snett und praktisch ohne allzugroße Arbeit umändern? Vielleicht gibt mir eine Leserin gütigen Rat, wosür ich meinen besten Dank aussprecht!

UK