

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

Band: 11 (1904)

Heft: 19

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: 27.07.2025

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



Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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.

№ 19. XI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 17. September 1904.

Was wär' der Zweck des Lebens,
Wenn man kein Ziel erstrebt?
Nur der lebt nicht vergebens,
Der strebend hat gelebt.



*** Gastfreundschaft. ***

(Nachdruck verboten.)

Die verschiedensten Volksstämme des Altertums kannten schon die Sitte, Fremden Obdach und Bewirtung zu gewähren. Einzelne Völker schlossen sogar in längst vergangenen Tagen Verträge zu wechselseitiger Gastfreiheit, denen zufolge jeder Abkömmling des befreundeten Staates verpflegt werden mußte. Jupiter, Minerva und Venus, sowie Kastor und Pollux galten als Schützer der Gastfreundschaft und Rächer ihrer Verletzung.

Die alte Sitte änderte sich mit der fortschreitenden Kultur. Seitdem Gasthäuser für die Aufnahme fremder Reisender Sorge tragen, gewährt man Gastfreundschaft nur noch im engeren Sinne. Die eigentliche hohe Bedeutung ging verloren. Wir kennen meist nur die Geselligkeit, die aus dem

Wunsche hervorging, Vergnügen im Umgang mit Gleichgesinnten zu finden. Häufig sieht man Gäste nur deshalb bei sich, weil es die Stellung der betreffenden Familien bedingt. Solche Geselligkeit trägt nur allzudeutlich den Stempel der „Verpflichtung“. Sie äußert sich zuweilen in großen Gastmählern, die an die üppigen Zeiten der römischen Kaiserzeit erinnern und die in sehr reichen Häusern angebracht sein mögen, bei weniger begüterten Familien aber eigentlich ein Übel sind. Einfachheit ist immer schön, auch in der Gastfreundschaft. Sogenannte „Tellerfreunde“ verschwinden nur zu häufig in den Tagen des Unglücks; es ist deshalb besser, sie nie zu besitzen. Gustav Freytag tadelt in seiner Selbstbiographie die Auswüchse des Gesellschaftslebens. Er erzählt, daß er seinen Gästen nur ein bis zwei Gänge vorgesetzt habe und daß diese doch dabei „vergnügt wie die Heimchen“ gewesen seien. Seinen Rat, „das abgeschmackte Luftischen denen zu überlassen, die kein besseres Selbstgefühl besäßen, als ihren Wohlstand durch Bärenschinken zu beweisen“, sollte man lieber befolgen, als über seine Verhältnisse zu leben, nur um es besser Situierten gleich zu tun. Die tüchtigste

Hausfrau ist die, welche in einer kleinen, einfachen Häuslichkeit auch mit bescheidenen Mitteln ihrem Manne die Annehmlichkeit verschaffen kann, Freunde bei sich zu sehen. Jeder Mann, sei er noch so glücklich verheiratet und seine Frau noch so klug, sehnt sich nach einem Gedankenaustausch mit seinesgleichen. Mit einem guten Freund plaudert es sich sehr angenehm, besonders am nett gedeckten Tische, und keiner echten Frau wird solche Unterhaltung langweilig sein, mag sie auch in erster Linie Fragen berühren, die hauptsächlich Männer interessieren. „Ich höre gern, wenn kluge Männer reden“, wird sie mit Gertrud Stauffacher sprechen.

Es ist nicht nötig, für einen guten Freund des Hauses Umstände zu machen. Es genügt ein kurzer Ueberblick über die Vorräte, um zu wissen, ob man ihn zum Bleiben auffordern darf. Wie eine geschickte Hand der Zauberstab der Frau bleibt, welcher das einfachste Zimmer mit traulicher Behaglichkeit schmückt, so kann auch das einfachste Gericht hübsch angerichtet werden und so in der Prosa des Lebens die Poesie des Weibes verraten. Die Form und das Anrichten vermag den Genuß der einfachsten Speise zu erhöhen.

A. M. Witte.



Ueber den Nutzen des Regenwassers.

(Nachdruck verboten.)

Der Nutzen des Regenwassers ist, außer bei Blumen- und Gartenfreunden, im allgemeinen viel zu wenig bekannt und es ist daher das Sammeln desselben allen Hausfrauen zu empfehlen, denen irgendwie Gelegenheit dazu geboten ist. Sind vom ersten starken Regen die Dächer abgeschwemmt, so kann man mit dem Aufheben beginnen. Man verwendet dazu jeden beliebigen Waszkuber. Was das Wasser dann an Ruß und Staub noch von den Dächern bringt, das setzt sich an den Boden des Gefäßes; man wird also bei sorgfältigem Abschöpfen nach kürzeren Zwischenpausen schließlich das reine Wasser erhalten, das vermöge seiner Weichheit zu allerlei Reinigungsarbeiten im Hause verwendet werden sollte.

Wer Gelegenheit hat, das Regenwasser direkt aus der Luft niederströmend zu sammeln, der benutzt es gerne in der Küche. Es sei hier wieder darauf hingewiesen, daß namentlich die Gemüse besser in weichem Wasser gekocht werden. Aus Mangel an solchem gibt man bisweilen dem Wasser, in dem das grüne Gemüse gekocht wird, Natron zu. Das erfrischendste Quellwasser ist fast immer das kalkhaltigste, das sich aus diesem Grunde zum Kochen am wenigsten eignet und an Email- und Kupfergeschirr am meisten Wasserstein zurückläßt.

Mit Vorteil benutzt man das Regenwasser zum Begießen der Topfpflanzen und Gartenbeete, zum Einweichen der Wäsche, zum Aufwaschen von tannenen Fußböden. Dann wäscht man darin besonders schwarze, aber auch helle Stoffe, die man nicht der Seifenwäsche übergeben kann.

Das Verfahren ist sehr einfach. Das klarste Regenwasser wird bis zuletzt (zum Schwenten) aufgespart, doch kann auch das übrige sehr klar und gut sein, wenn man es vor Gebrauch sich setzen läßt und nur partienweise in das zum Waschen dienende Gefäß gießt. Je nach Art der Stoffe, die man waschen will und nach der Jahreszeit, empfiehlt es sich, dem Regenwasser einen Teil gekochtes Wasser beizugeben oder einen Teil des ersteren zu erwärmen. Vorheriges Einweichen der Gegenstände ist in den meisten Fällen nicht ratsam. Das Wasser darf nur lau sein, Seife wird nicht beigegeben, das Regenwasser ersetzt diese. Nur Flecken werden auf der Hand eingeseift oder man gibt beim ersten Waschen einen Eßlöffel voll Salmiak ins Wasser.

Die wollenen Stoffe sollten möglichst wenig ausgedreht, mehr ausgedrückt werden; man wäscht und spült sie mehrmals in erneuertem Regenwasser, bis dies keine Trübung mehr zeigt; dann schlägt man das Zeug gut aus und läßt es vor dem Bügeln trocken werden. Wird dann auf der linken Seite der Länge nach gebügelt, so bewahren die Stoffe ihre Form und erhalten wieder den natürlichen Glanz.

Bei mehrfarbigen Gegenständen muß darauf geachtet werden, daß sie möglichst schnell

trocknen, also nicht ineinander fließen können. Will man sie vor dem Bügeln aufrollen, so müssen helle und dunklere Sachen durch ein Tuch getrennt werden.

Allerlei Blusen ohne Futter aus Barquent, Flanellette, Satin u. s. w., die von einer gewöhnlichen Seifenwäsche, selbst wenn man Salmiakgeist hinzugibt, leicht unansehnlich würden, kann man ins Regenwasser nehmen, ohne daß man ihnen nachher die Reinigung ansieht.

Am meisten bewährt sich die Regenwasserwäsche bei guten schwarzwollenen Stoffen besonders Cachemir, Alpaka, Voden. Außerdem werden baumwollene Möbelbezüge, Gardinen, Tischteppiche (auch einzelne wollene), kurz manche Dinge, die im Haushalt dem Staub häufig ausgesetzt sind und die wir doch nicht chemisch reinigen lassen wollen, im Regenwasser mitunter wieder wie neu. Wo man wenig unter dem Staube zu leiden hat, genügt eine jährlich einmalige Regenwäsche bei der Generalreinigung.

Tischteppiche zc., die mit persischer Wolle bestickt sind, kann man bei einiger Sorgfalt ebenfalls dem Regenwasser anvertrauen, jedoch lasse man sie nicht im Wasser oder in halbnassem Zustande liegen. Mit heißem Eisen wird auf der linken Seite recht feucht gebügelt, indem man zwischen Stückeri und Eisen ein dünnes weißes Tuch ausbreitet.

Ferner wäscht man mit großem Erfolg wollene Schürzen im Regenwasser, wie überhaupt alle guten Stoffe, Satin, Halbwole, Kleider, Imperméable, Reformhosen, Entoutcas und Regenschirme, zu denen man Bürste und Seife verwenden kann. Diese werden nach der Wäsche gut ausgespült und zum Trocknen aufgespannt.

Einfache Kleider mit festgenähem Futter kann man nicht unbedingt ganz dem Wasser übergeben, weil durch das Einlaufen des Stoffes oder des Futters das nachherige Bügeln erschwert wird. J.



Ein Mensch ohne Ehre ist wie ein Körper ohne Knochen; die aufrechte Haltung ist dahin.

* * *

Den Ungebulbigen gibt das Leben die nachdrücklichsten Lektionen. W. Herbert.

Zur Behandlung und Pflege der Zimmervögel. *)

Die Pflege der Vögel soll stets der Besitzer selbst ausführen, aber nie den Kindern oder dem Dienstpersonal überlassen. Bebraut man die ersteren damit, um sie zur Tierfreundlichkeit und zum Ordnungssinn anzuhalten, so überzeuge man sich doch stets, daß sie den übernommenen Verpflichtungen aufs sorgfältigste nachkommen und stelle ihnen nötigenfalls vor, wie traurig das Geschick des in allem vom Menschen abhängigen Vogels ist, wenn er vernachlässigt wird. Dann vermag die Vogelliehaberei Herz und Gemüt der Kinder zu bilden!

Abgesehen von der öfter erforderlichen Untersuchung des Körperzustandes der Vögel vermeide man es nach Möglichkeit, sie in die Hand zu nehmen, insbesondere sollte dies nie bei der regelmäßigen Reinigung des Käfigs geschehen. Will man einen Vogel aus diesem herausnehmen, so treibe man ihn vorsichtig in einen anderen Käfig.

Den meisten Stubenvögeln bekommt eine Temperatur von 14—15° R., wie sie auch dem Menschen am angenehmsten ist, auf die Dauer am besten. Nur die hochnordischen Vögel ziehen den Aufenthalt im ungeheizten Zimmer vor. Große Wärmeschwankungen, strahlende Ofenhitze, Zugluft, Gas- und Petroleumgeruch, starke Parfüms, Tabakrauch, Schlafzimmersdunst zc. sind den Vögeln schädlich. Stellt man die Vogelkäfige auf das Fensterbrett, so halte man die durch die Fugen des Fensters eindringende Zugluft mit einem vorgesezten Pappdeckel ab. Grellem Sonnenschein wehre man ebenfalls, wenigstens schaffe man durch Vorstellen eines Brettchens oder auch von Pflanzen einen schattigen Platz. Vögel, deren Käfige jedoch niemals die Sonnenstrahlen erreichen, bekommen mattes und unscheinbares Gefieder.

Der Standort des Käfigs sei unter Gesichtshöhe, da sonst die Vögel lange scheu

*) Aus der empfehlenswerten Schrift „Unsere in- und ausländischen Zimmervögel, ihre Zucht und Pflege zc.“ (Grettleins Hausbibliothek, Leipzig, Preis Mk. 1. —.)

bleiben. Für sanften Zuspruch unter gleichzeitiger Verabreichung von Leckerbissen sind viele Vögel sehr empfänglich und werden oft auf diese Weise ganz von selbst zahm. Man suche alle Vögel soweit zu zähmen, daß man sie gelegentlich unter Aufsicht aus dem Käfig herauslassen kann und daß sie wieder von selbst dahin zurückkehren. Eine weitere Zählung, das sogen. Fingerzähnmachen, vermeide man möglichst. Solche Vögel werden leicht zu dreist und verunglücken dann.

Den Platz des Käfigs ändere man nie ohne besonderen Grund, namentlich nicht während der Gesangszeit. Mancher Vogel hört sonst für lange Zeit zu singen auf! Jedoch kann man viele Vögel durch ständigen Wechsel des Platzes während der Schweigzeit dahin bringen, daß sie sich im Gesang nicht leicht mehr stören lassen.

Die Futterversorgung sei äußerst regelmäßig; man gewöhnt sich so am ehesten daran, nie einen Vogel zu „vergessen“. Am besten gibt man auch den Körnerfressern jeden Tag frisches Futter; die leeren Hülsen entfernt man durch leichtes Blasen aus den Näpfen und füllt dann den neuen Samen ein. Hierfür ist die sogenannte Samentanne praktisch. Weichfutter- und Wassergefäße sind alltäglich zu reinigen. An heißen Tagen gebe man täglich mehrmals Trinkwasser von Stubentemperatur. Auch Sorge man, daß die Beigaben, an die der Vogel gewöhnt ist: Sepia, Eierschalen etc. nie ausgehen, da andernfalls viele Vögel sich unbehaglich fühlen.

Badewasser reiche man so oft wie möglich, besonders gegen Mittag; badet ein Vogel nicht freiwillig, wie sehr viele Papageien, so ist er mittels eines Zerstäubers mit lauwarmem Wasser gelegentlich einzuspritzen.

Besonderer Aufmerksamkeit bedürfen die Füße der Vögel. Bemerkt man, daß sich Schmutzkumpen daran bilden, so sind diese in lauwarmem Wasser zu erweichen und zu entfernen.

Manche Vögel, wie Papageien, Lerchen, Wachteln haben gern im Sand des Käfigbodens.

Die Käfigschublade ist bei den Körnerfressern mindestens wöchentlich einmal, bei den Weichfressern häufiger, mittels heißen Wassers zu reinigen und mit neuem Sand zu bestreuen. Verschmutzte Sitzstangen sind durch Abtragen und Abwaschen ebenfalls zu reinigen, um Fußkrankheiten zu vermeiden. Alle Käfige sind öfter, wenigstens zweimal im Jahre, mit Seife und heißem Wasser gründlich zu säubern.

An kurzen Wintertagen soll man die Käfige, besonders jene zarter Insektenfresser und kleiner Exoten, abends längere Zeit beleuchten, damit die Vögel nochmals fressen können, weil ihnen sonst die Nächte zu lang werden.

Die nächtliche Unruhe der Insektenfresser, des Indigofinken, des Hartlaubszeisigen etc., zur Zugzeit ihrer freilebenden Genossen wird oft durch Beleuchtung des Käfigs am Abend vermindert. Sie legt sich im zweiten Jahr der Gefangenschaft schon sehr und schwindet in den späteren Jahren meist gänzlich.

In Gesellschaftskäfigen bringe man stets mehrere Futtergefäße an, da sonst kräftige, zänkische Vögel die anderen vom Futter vertreiben und letztere Mangel leiden. Auch empfiehlt es sich, jede Körnersorte in einem besonderen Napf zu reichen, damit nicht Futter verschleudert wird.

Von Zeit zu Zeit untersuche man den Körperzustand des Vogels. Der Vogel wird mit sanftem Griff erfaßt und in der linken Hand auf den Rücken gelegt, dann bläst man die Brust- und Bauchfedern zur Seite und beobachtet diese Teile. Ist die Brust voll, rund und rot, so ist der Vogel in normalem Zustande, ist sie aber in Fett eingehüllt, so ist der Vogel zu fett. Tritt das Brustbein hervor und ist die Brust eingesunken, so ist der Vogel zu mager. Ein normalgenährter Vogel bleibt bei der gleichen Fütterung, einem zu fetten entzieht man das zu nahrhafte Futter (Hansf, Eifutter) und reicht ihm viel Grünkraut, Obst, geriebene Mohrrüben, auch biete man ihm einen recht großen Käfig oder bringe ihn mit lebhaften Vögeln zusammen. Bei zu mageren Vögeln ist selbstverständlich die umgekehrte Fütterung angebracht. Trockene

Universalfutter werden durch Anreiben mit gutem Olivenöl oder mit Schmalz nahrhafter, durch Beimischung von geriebenem Obst magerer gemacht. Die weitaus meisten Stubenvögel werden im Laufe der Zeit zu fett.

Der wahre Vogelfreund beobachtet seine Vögel fortwährend, er kennt ihre Wünsche und erfüllt sie durch Gewährung recht naturgemäßer Verhältnisse, aber nicht durch Darbietung aller möglichen unpassenden Leckerereien!

Ueber die Futterversorgung der Zimmervögel ein andermal!



Haushalt.



Der **Viktoria-Bodenglanz**, fabriziert und in den Handel gebracht von der Firma **Lobed**, Droguerie, Herisau, verspricht den geplagten Hausfrauen und Diensthöfen, die denselben in Gebrauch nehmen, eine große Arbeitserleichterung. Das mühsame Aufreiben mit Stahlspänen, das Wischen und Blochen fällt dabei ganz weg. Dieser Bodenglanz ist ein Spirituspräparat, das den tannenen und Hartholzböden, dem Pinoleum, Inlaid etc. einen schönen und dauerhaften Glanz verleiht, der auch beim feuchten Aufreiben noch Stand hält. Vor dem Auftragen müssen die Böden einer gründlichen Reinigung mit heißer Seifenlauge unterzogen werden, beim Parkett eventuell unter Zuhilfenahme von Stahlspänen. Dann wird der Anstrich mit einem wollenen Lappen vorgenommen und zwar bei der ersten Imprägnierung etwa 2—4 Mal. Jeder Anstrich muß völlig trocken sein, ehe man mit dem folgenden beginnt. Bei Unreinigkeiten, die sich später auf den Böden zeigen, wird der Schmutz trocken oder nur ausnahmsweise mit feuchtem Lappen aufgenommen. Der Viktoria-Bodenglanz hat noch den Vorteil, daß er die Dauerhaftigkeit der Böden und des Pinoleums erhöht. Aus diesem Grunde, wie auch der großen Arbeitserleichterung wegen, wird sich das Präparat gewiß bald in allen Haushaltungen einbürgern. Der Bodenglanz ist durch die Firma **Lobed** oder deren Depots à 3 Fr. per Literkanne (oder offen à Fr. 2. 50) zu beziehen.

Kleine Blumenkünste. Rote Rosen über Schwefeldampf gehalten, werden weiß. Blaue Blumen über Tabakrauch gehalten, werden grün. Praktischen Nutzen hat diese Spielerei keinen, sie dient zur angenehmen Ueberraschung unserer Gäste, denen wir vielleicht das Experiment vormachen. Die Blumen nehmen oft schon über Nacht ihre ursprüngliche Farbe wieder an. R.

Alte Seide, zerknitterte, wird glatt und wieder bedeutend schöner, wenn man sie statt zu glätten,

gleichmäßig anfeuchtet, fest auf ungestrichenes Holz — es kann ein Küten- oder Bügeltisch sein — aufspannt und so trocknen läßt. Schwarze, fleckig gewordene Seide reibt man mit durchseihtem Kaffee mittels eines Schwammes heiß ab und behandelt sie dann auf obige Weise.

Um schwarzes Schuhwerk zu konservieren, empfiehlt es sich, an ein oder zwei Tagen in der Woche das Ruhen auszuweichen und Oberleder und Sohle statt dessen mit Dégras, einem Präparat, das in allen einschlägigen Geschäften für wenig Geld zu haben ist, einzureiben.

Lackstiefel bewahrt man vor dem Brechen, wenn man sie während des Nichttragens mit Vaseline oder Butter einreibt. Der Fettüberzug ist vor dem Anziehen zu entfernen.

Gedörrte Theeblätter verwendet man in England auf folgende Weise. Sie werden sofort nach dem Gebrauch auf reine weiße Papierbogen oder Tücher geschüttet und an der Luft oder im Ofen gut getrocknet, dann in einen verschlossenen Kasten getan. Hat man ziemlich viele gesammelt, so füllt man mit diesen Dörrblättern jene weichen Kissen, die, mit Libertyseide bezogen, vielfach auf den Polstermöbeln liegen. Natürlich kommen die Blätter erst in ein von Satin oder leichter Cretonne hergestelltes Kissen, die Seide bildet den Ueberzug. Die Füllung mit diesen Blättern ist weich und angenehm, man sagt auch, daß der leise Duft, der ihnen anhaftet, die Motten von den Möbeln fernhalte.

Versalzene Speisen sollen auf folgende Weise genießbar gemacht werden können. Ein reines Tuch wird über den Topf mit dem versalzenen Gericht gespannt und eine Handvoll Mehl darauf gestreut. In wenigen Minuten wird das überflüssige Salz aufgelogen sein.



* * Küche. * *



Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser-verbünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Braune Sagosuppe. Nachdem man 2—3 Liter klare, kräftige braune Bouillon siedend gemacht, rührt man 125—160 Gr. gereinigten und blanchierten Sago hinein, läßt ihn eine halbe Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe an, in welche man nach Belieben außerdem noch Eier-Gelee, Blumenkohl etc. einlegen kann.

Gebackene Rebhühner. Junge, fleischige Rebhühner werden gerupft und gesäubert, halbiert, in zerlassene Butter getaucht, in geriebener Semmel umgewendet, dann in geschlagenem Ei und nochmals in geriebener Semmel umgedreht, worauf man sie in siedend heißem Schmalz rasch ausbäckt, auf einer Schüssel aufhäuft und oben darauf mit einem Sträußchen gebackener Peter-

file verziert oder mit Salat, Kompott oder Gemüse zu Tisch gibt.

Kaninchenpfeffer. Ein zerlegtes Kaninchen nebst Herz, Lunge und Leber wird in einem Kasserol mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig, den man mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern abgekocht hat, übergossen, zwei Tage darin gelassen und öfters umgewendet. Dann macht man etwas würfelig geschnittenen Speck in 60 Gr. Butter braun, röstet zwei feingehackte Zwiebeln und einen Eßlöffel voll Mehl darin bräunlich, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einen Teil des Essigs, in dem das Fleisch gelegen hat, hinzu, salzt die Sauce und dämpft das Fleisch gut zugebedt langsam darin weich, rührt das in Essig aufgefangene Kaninchenblut und einen Kaffeelöffel voll Zucker daran, läßt jedoch die Sauce nicht wieder zum Kochen kommen.

Leber mit Rahm. Eine große, fette und frische Kalbsleber wird eine Stunde lang in Milch gelegt, dann abgehäutet, mit feingeschnittenem Speck gepickt, mit Salz bestreut und in Mehl umgewendet, worauf man sie in 125 Gr. gebräunter Butter auf beiden Seiten brät, dann fest zubeckt und langsam gar dämpft. Wenn die Leber weich ist, nimmt man sie heraus, gießt an die Sauce $\frac{1}{4}$ Liter fetten süßen Rahm oder Milch, verkocht denselben gehörig mit der Butter, salzt die Sauce noch ein wenig und gibt sie über der in Scheiben geschnittenen Leber auf.

Rouladen von Kohl- oder Spinatblätter. Zeit 2 Stunden. 2 Kohl- oder Rabisköpfe, $\frac{1}{2}$ Kilo gehacktes Schweinefleisch und $\frac{1}{4}$ Kilo gehacktes Rindfleisch, 2 altbackene Brötchen, 2 Löffel sauren Rahm oder Milch, 100 Gr. Speck, Zwiebel, Würze. — Die Kohlblätter werden abgelöst und die schönsten und größten in siedendem Salzwasser 10 Minuten, d. h. so lange gekocht, bis sie biegsam werden, ohne ganz weich zu sein. Inzwischen werden die Brötchen in Wasser eingeweicht und fest ausgebrückt, mit dem Rahm, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter das Hackfleisch getan und gut damit geknetet. Man kann auch Fleischresten auf diese Weise sehr gut verwenden, nur soll dann noch etwas aufgelöster Fleischextrakt oder Maggi-Würze dazu kommen. Nun breitet man die Kohlblätter so aus, daß der innere Teil nach oben liegt, bringt von der Farce je nach der Größe des Blattes ein kleines Würstchen hinein und macht ein nettes Päckchen davon. Dann legt man den eisernen Schmortopf mit Speck aus, schneidet die Zwiebel fein darauf und legt die Kohlpäckchen fest nebeneinander darauf und dünstet das Ganze zugebedt auf schwachem Feuer unter Hinzufügen von etwas saurer Milch oder Rahm oder auch Fleischbrühe. Die Rouladen dürfen nicht braun werden, sondern nur ganz leicht anbraten und dürfen keine Sauce mehr haben. — Von Spinatblättern macht man die gleichen Rouladen, nur brauchen die Spinatblätter bloß 4—5 Minuten, bis sie biegsam genug sind.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gedämpfte Sellerie auf englische Art. Vier große Selleriestauden werden von den Blättern befreit, gewaschen, die Stengel und Wurzeln in fingerlange Stücke geschnitten, in kleine Bündel zusammengebunden, in siedendem Salzwasser blanchiert, auf einem Sieb abgetropft und in Fleischbrühe weichgedämpft. Hierauf verdickt man die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, läßt den Sellerie noch eine Weile darin dünsten, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und gibt das Gemüse auf.

Apfelküchlein. Zeit 1 Stunde. Ein gewöhnlicher Pfannkuchenteig (auf 3 Eier, 3 Kochlöffel Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch), 4 große Äpfel, 100 Gr. Zucker, Salz, Backfett. — Man schneidet die geschälten Äpfel in der Rundung in $\frac{1}{2}$ Cm. dicke Stücke, nachdem das Kernhaus entfernt ist, bestreut sie mit Zucker und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann taucht man sie in den Teig, bäckt sie in schwimmendem Fett und bestreut sie noch heiß mit Zucker.

Aus „Gritli in der Küche“.

Pflaumenkompott. Die gebrühten und geschälten Pflaumen schneidet man an der Seite auf, aber nicht auseinander, beseitigt den Kern und legt statt dessen die Hälfte einer süßen geschälten Mandel hinein; hierauf läßt man sie in einem fest zugebedten Kasserol mit reichlichem Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmt, etwas Zitronenschale und einem Glase Wein langsam weichdünsten, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn darüber. — Recht hübsch macht es sich auch, wenn man eine Schüssel ungeschälter, weichgedünsteter Pflaumen ringsherum mit ganzen, geschälten garniert.

Trauben-Torte. Aus gutem Mürbteig rollt man einen 1 Centimeter starken Tortenboden aus, verzieht ihn mit fingerbreitem Rand, legt ihn in ein gebuttertes Tortenblech, überstreut ihn mit gestoßenem Zwieback, belegt ihn dicht mit schönen, von den Stielen gepflückten und mit Zucker vermischten Traubenbeeren, streicht einen schaumig gerührten Guß von 125 Gr. Zucker, 5 Eibottern, 70 Gr. geschälten und gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone nebst dem Schnee der Eiweiße darüber oder legt noch ein dünnes Oberblatt von Mürbteig auf die Fülle und bäckt die Torte eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze.

Eingemachte Früchte.

Zwetschgen-Gelee. Recht reife, ausgesteinte Zwetschgen gibt man in einen Steintopf, stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Früchte so lange kochen, bis aller Saft herausgezogen ist; dann nimmt man auf jedes halbe Kilogramm des durchgeseihten Saftes 250 Gramm Zucker, taucht ihn in Wasser, läutert ihn, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelee erstarrt, füllt ihn in Gläser,

läßt ihn erkalten und überbindet die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier.

Pflaumenmarmelade mit Orangen. Sehr reife und gute blaue Pflaumen brüht und schält man, schneidet die Kerne heraus, kocht sie in einem glasierten irdenen Kasserol oder einer Messingpfanne unter immerwährendem Umrühren zu Brei und mißt diesen; auf 2 Liter Fruchtbrei nimmt man 1 Kilogramm Zucker, den man mit etwas Wasser läutert und zum Faden kocht. Während dieser Zeit siedet man zwei gelbe bittere Orangen in Wasser weich, zerteilt sie in Hälften, schabt mit einem Löffel das Mark heraus und hackt die dicke Schale gröblich mit dem Wiegemeßer; dann tut man sie nebst dem Pflaumenbrei in den Zucker und kocht die Marmelade ununterbrochen umrührend bis sie geleeartig durchsichtig auszieht und vom Löffel rutscht. Man füllt sie heiß in die Gläser oder Steinbüchsen.

Trauben-Marmelade. 500 Gr. recht reife Traubenbeeren werden mit 500 Gr. gestoßenem Zucker vermischt und unter fleißigem Abschäumen und häufigem Umrühren langsam gekocht, bis die Marmelade geleeartig dick ist; während des Kochens nimmt man mit einem silbernen Löffel die an die Oberfläche kommenden Kerne ab, füllt nach dem Erkalten die Marmelade in Gläser und bewahrt sie auf. — Oder man läutert auf 2 Kilo recht reife blaue Traubenbeeren 1 Kilo Zucker, tut die Beeren hinein, kocht sie bis die Kerne an die Oberfläche kommen, beseitigt dieselben sorgfältig, setzt das Kochen dann fort, bis die Marmelade steif wird, und füllt sie in die Gläser.

Gesundheitspflege.

Wenn nach dem **Zahnausziehen** Anschwellung auftritt, so kann das der Fortschritt der schon begonnenen Schwellung sein, deren weiteren Verlauf die Entfernung des betreffenden Zahnes nicht mehr hat hemmen können, oder es hat eine Verunreinigung der Wunde durch Eindringen von Speiseresten oder dadurch stattgefunden, daß der Patient die Wunde mit dem Finger oder dem Taschentuch berührte. Die zufällige Berührung von Speisen mit der Wunde schadet meist nichts und werden eingedrungene Speisereste durch Ausspülungen oder durch die Bewegungen der Zunge wieder daraus entfernt. Wenn die Wunde üblen Geruch verbreitet, so empfiehlt es sich, Ausspülungen mit einer Lösung von übermangansaurem Kali zu machen.

Etwas längerer Nachschmerz nach dem Zahnausziehen pflegt nicht lange anzuhalten. Für außergewöhnliche Fälle wird man die Hilfe des Zahnarztes in Anspruch nehmen müssen.

Zahnarzt Krauß, dessen Schrift über die „Pflege der Zähne und des Mundes“ wir diese Ausführungen entnehmen, gibt bezüglich des Verhaltens nach dem Zahnausziehen noch folgende Ratschläge: Vor allem vermeide der Patient ein

absichtliches Berühren und Befühlen mit der Zunge, noch mehr aber mit dem Finger oder Taschentuch, um die Wunde nicht zu reizen oder zu verunreinigen.

Sodann nehme man sich vor Erkältung in acht, hüte sich vor kalten feuchten Füßen, setze sich keiner Zugluft aus und halte auf der Straße den Mund geschlossen. Beim Essen verbietet sich das Kauen auf der betreffenden Seite von selbst. Etwa in die Wunde eingetretene Speisereste sollen durch Ausspülungen mit reinem Wasser, oder mit dem gewohnten Mundwasser entfernt werden. Gegebenenfalls darf auch ein reiner Zahnstocher zu Hilfe genommen werden.

Raucher tun gut daran, wenigstens den ersten Tag das Rauchen auszusetzen.



Kinderpflege und -Erziehung.



Fremdkörper in der Nase. Wo Kinder sind, kommt es häufig vor, daß sie Gegenstände in die Nase stopfen. Die Fälle gleichen sich im großen ganzen, nur daß es hier eine Glasperle, dort ein runder Knopf, eine Erbse, Bohne oder irgend ein anderer Körper von handlichem Format ist, dem von den des Weges kundigen Kinderfingern die rechte bezw. linke Nasenhälfte zum zeitweiligen Aufenthalt angewiesen wird. Insekten findet man selten.

Ein längeres Verweilen eines Fremdkörpers in der Nasenhöhle führt zu Stauung des Nasensekretes, zu Entzündung, Geschwürbildung und endlich zu chronischem Nasentatarrh, der durch seinen übelriechenden Ausfluß sich schon von ferne verrät. Dazu kommt es freilich nur dann, wenn das Kind den Unfall verschweigt oder die Angehörigen mit allerhand Instrumenten, Handschuhknöpfe, Ohröffeln und Haarnadeln den Fremdkörper immer tiefer in die Nasenhöhle hineintreiben und warten, daß er von selbst herausfalle.

Das beste ist, aus dem Irrigator einen schwachen Strahl warmen Wassers in das Nasenloch zu spülen. Kommt dann der Fremdkörper nicht heraus, so vermeide man jeden weiteren Eingriff und rufe den Arzt.

Auch wenn Fremdkörper ins Ohr gelangt sind und nicht ohne Mühe herausgenommen werden können, säume man nicht, den Arzt zu holen.



Gartenbau.



Beim Ernten von **Wurzelgemüse**, besonders Randen, Petersilien- und Sellierewurzeln, begehen die meisten Leute den großen Fehler, daß sie nicht nur jedes Körnchen Erde von den Wurzeln abschaben, sondern auch sämtliche kleinem Wurzeln abschneiden. Ganz abgesehen davon, daß dadurch das Faulwerden solcher Wurzelgemüse sehr begünstigt wird, entstehen viele Wunden und

offene Stellen, wo der Saft austritt und austrocknet, weshalb solche Gemüse sehr bald „lahm“ werden. Dies gilt namentlich von den Randen und Rettigen. Die Wurzeln dieser Gemüse dürfen also nicht abgeschnitten oder sonst beschädigt werden, sondern letztere halten sich am besten, wenn man noch etwas Erde an den Wurzeln läßt und sie einfach auf den Kellerboden ausschüttet. Wird Endivienalat, Kopfkohl, Wirsing, samt den Wurzelballen in den Keller versetzt, so bleibt derselbe ebenfalls länger frisch und gesund, Blumenkohl wächst sogar im Keller noch fort, wenn man ihn mit den Wurzelballen in ein Gefäß stellt, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist.

Kamelien im Zimmer. Die Kamelien bedürfen einer gleichmäßigen Feuchtigkeit. Sie alle Tage zu gießen ist (mit Ausnahme des Sommers) verwerflich; man gieße sie einfach nach Bedarf. Der Topf muß richtig bis zum äußersten Rande vollgegoßen werden, sonst zieht das wenige Wasser nicht gleichmäßig in die Erde; infolgedessen schrumpfen die Wurzeln stellenweise ein, und spätere Zufuhr von Feuchtigkeit hat keinen Erfolg mehr. Auch kaltes Wasser sowie Zugluft bei rauher Jahreszeit ist den Pflanzen sehr verderblich. Ebenso verursacht ein Wechsel des Standortes den Knospen-Abfall. Ein kühles Zimmer und reichliches Licht ist den Kamelien am angenehmsten. Ist eine Kamelie einmal längere Zeit im Zimmer gepflegt und so zu sagen akklimatisiert worden, so ist die Hauptschwierigkeit überwunden. Die gewöhnlichen roten Sorten gedeihen in der Regel besser als z. B. rein weiße. Keine Töpfe sind für alle Pflanzen unbedingt erforderlich.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

70. Die Firma Ganter-Sibler, Weinplatz, Zürich, hält großes Lager in feuerfestem Kochgeschirr. Die Preise kann ich Ihnen nicht nennen; lassen Sie einen Prospekt kommen.

Zürcherin.

71. Roskastanien lassen sich im Haushalt gut verwenden. Sie werden geschält und auf einem guten Reibeisen zerrieben. Auf das Geriebene gießt man hierauf entsprechend viel Wasser und rührt innert einer Stunde öfters tüchtig um; dann schüttet man das Ganze in einen leinenen Beutel, läßt das Wasser ablaufen, gießt wieder frisches nach und läßt auch dieses unter stetem Umrühren noch einmal abseihen, nachdem man die Flüssigkeit 24 Stunden auf dem Kastanienmehl gelassen hat. Das Wasser hat nämlich alle feinen Mehlteilchen ausgezogen, so daß nach dem Ablassen des Wassers der Bodensatz aus reinsten, feinsten Stärke besteht. Die in dem Beutel gebliebenen gröbern Teile läßt man trocknen und stößt sie dann zu Pulver; sie geben die beste Waschkleie oder Waschpulver. Bereitet man sich aus den wilden Kastanien ein solches Waschpulver,

ohne die Stärke zuvor herauszulaugen so dient dasselbe zugleich als Gesichtswaschmittel zur Verfeinerung der Haut und als vorzügliches Mittel gegen Leberflecken, Sommersprossen unreinem Teint u. s. w. Wilde Kastanien liefern in gekochtem Zustande auch ein vortreffliches Mastfutter für Schweine, Vieh und Geflügel. Ihr in rohem Zustande sehr bitterer, herber Geschmack verliert sich durch's Kochen. Hat man Flecken in der Wäsche und reibt sie mit Kastanienmehl ein, so verschwinden solche Flecken nachher schon durch gewöhnliches Waschen mit Wasser. —r.

72. Sie sind ganz recht berichtet, alle diese oft so warm empfohlenen Mottenmittel nützen nicht viel und haben den Nachteil, daß ihr Geruch (Kampfer, Naphthalin etc.) für empfindliche Nasen oft geradezu unerträglich ist. Namentlich für große Haushaltungen, in denen es viele Wintersachen zu verwahren gibt, empfiehlt es sich, vom Spengler eine genügend große Kiste mit Blech ausschlagen zu lassen, die Kleidungsstücke hineinzu legen und sie dann durch Verlöten hermetisch zu verschließen. Selbstverständlich sind alle Sachen vor dem Forthängen oder Verpacken auf das peinlichste zu klopfen und zu bürsten. Ueberhaupt ist energisches Klopfen und Bürsten das beste Schutzmittel gegen Motten, so daß Wintersachen, bei welchen solche mindestens alle drei Wochen vorgenommen wird, sich auch ohne jedes weitere Mittel von diesem Ungeziefer freihalten.

Leserin in B.

Fragen.

73. Wer von den geehrten Abonnenten wüßte mir zu sagen, wie man dem Dürrwerden der schönen, feinen Cypressen (*ericoides*) vorbeugen kann. Ist wohl unser Klima, der häufige raube Wind daran schuld oder gibt es ein Mittel, sie vor dem Uebel zu schützen? Dasselbe tritt immer gegen den Herbst an einzelnen Stellen, bis Ende Winters an sehr vielen Nesten wahrnehmbar auf. Ich fürchte, sie werden uns nach und nach alle absterben, wie es vor ein paar Jahren schon ihre Vorgänger taten, die aber bedeutend jünger und weniger kräftig waren. R.

74. Welche Kohlen eignen sich für Immerbrenner-Defen am besten? Ich möchte jetzt schon meinen Vorrat anschaffen, in der Hoffnung, dabei billig wegzukommen. Für gute Ratschläge dankt
Junge Hausfrau.

75. Wir ziehen auf Oktober in einen Neubau, von dem ich befürchten muß, daß er feucht sein wird. Was kann man tun, um noch vor dem Winter gut auszutrocknen?

Aengstliche Hausmutter.

Visitkarten

jeder Art liefert prompt und
billig die Buchdruckerei
W. Coradi-Maag, Zürich