

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

Band: 18 (1911)

Heft: 12

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: 04.12.2024

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



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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgaße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 12. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 17. Juni 1911.

Ein Kluger muß den Sinn auf das Vergangene
lenken,
Das Gegenwärtige tun, das Künftige bedenken.



*** Vom Servieren. ***

(Nachdruck verboten.)

Wohl keine andere häusliche Beschäftigung macht so große Ansprüche an die Sicherheit, man darf fast sagen, an die Seelenruhe der Ausübenden, als das Servieren. Wie bald kommt ein kleiner Mißgriff vor, besonders bei Anfängerinnen in dieser Kunst! Mehr oder weniger unangenehme, oft auch heitere Erinnerungen dieser Art hat wohl jede Hausfrau, die hier und da größere Gesellschaften bei sich sieht, aufzuweisen; denn auch die besten Dienstmädchen und Köchinnen sind oft nicht imstande, regelrecht zu servieren. Es ist ja allerdings nicht leicht, alle die Regeln im Kopf zu behalten, welche die auch in dieser Beziehung stets wechselnde Etikette aufstellt, aber die Grundprinzipien des Servierens bleiben sich gleich, und wenn die Hausfrau es versteht, diese durch fortgesetztes Üben ihrem Dienstmädchen

beizubringen, so wird gewiß zur rechten Zeit alles gut vor sich gehen.

Von rechts abräumen, von links anbieten, ist als Hauptregel sich einzuprägen. Erfahrungsgemäß kann man sich besser bedienen, wenn man mit dem rechten Arm nach links greifen kann, als wenn man mit demselben oder mit dem linken Arm sich nach rechts wenden muß. Beim Wegräumen soll möglichst wenig Geräusch gemacht werden, denn nichts ist unangenehmer und störender als das Klappern der Teller und das Klirren der Bestecke. Letztere sollten nicht mit den Tellern weggeräumt werden; es empfiehlt sich, sie in Körbchen oder Eimerchen, die mit Tuch oder Linoleum ausgeschlagen sind, zu legen. Ferner soll man stets darauf halten, daß zum Zureichen immer ein Tablett oder eine Serviette verwendet wird, es sieht nicht gut aus, wenn zum Beispiel ein fehlender Löffel in der bloßen Hand gebracht wird. Eine schöne Sitte ist es auch, Gläser und Tassen nicht auf dem Tisch selbst zu füllen, sondern sie rechts auf einem kleinen Tablett abzunehmen, frisch zu füllen und links wieder zuzureichen. Man fülle Tassen und Gläser

nur zu drei Vierteln. Nach jedem Gang entferne man alles dazu gehörige Gerät. Es sieht unschön aus, wenn noch halb geleerte Tellerchen stehen geblieben sind. Ebenso sollen die Brotkrumen nach jedem Gang mit der Tischschaufel und Bürste abgenommen und dann stets frisches Brot gereicht werden. Geleerte Flaschen werden vom Tische entfernt und durch volle ersetzt, die in einem Nebenraum entkorkt und auf einem Tablett hereingebracht werden.

Es ist zu empfehlen, daß die Hausfrau, auch wenn sie im Servieren erfahrene Dienstboten hat, für diese einige schriftliche Notizen macht und sie in der Küche auflegt. Diese Maßregel ist sowohl für sie selbst, wie für die Dienstmädchen eine Beruhigung. Und sollte trotzdem noch ein kleiner Verstoß vorkommen, so hüte man sich, die Dienstboten deshalb öffentlich zu tadeln; das würde sie erst recht um ihre Ruhe und Sicherheit bringen.

—e—



☞☞☞ Kaffeesünden. ☞☞☞

(Nachdruck verboten.)

Schmeckt der Kaffee nicht, so sind Hausfrau oder Kaffeeköchin gerne bereit, die Schuld auf den Lieferanten zu schieben, welcher den Kaffee entweder zu viel oder zu wenig röstete, nicht sorgfältig ausläßt oder geringere Sorten für gute verkaufte &c. Daß die Schuld sehr oft an der Zubereitung und den begleitenden Umständen liegt, wollen Hausfrau oder Köchin nicht zugeben und doch verhält es sich meistens so.

Guten, wohlschmeckenden Kaffee herzustellen erfordert Aufmerksamkeit und Akkuratess. Folgende Ratschläge sind dabei zu beachten.

Man kaufe den Kaffee in einem guten, reell bedienenden Kaffeegeschäft mit großer Rundschaft. Man wähle eine gute, nicht zu billige Sorte Kaffee und lasse sich diesen (falls man nicht vorzieht, den Kaffee jedesmal vor Gebrauch selbst zu mahlen) so fein als möglich mahlen und nach der üblichen Verpackung nochmals in Papier einschlagen. Zu Hause angekommen, wird

der Kaffee sofort in eine sehr gut schließende Kaffeebüchse (am besten in eine solche mit Schraubenverschluß getan), aber ja nicht mit einem Surrogat, Zichorie &c. gemischt, was dem guten Kaffee zum Nachteil gereicht.

Nun ist dem Kaffeetopf resp. der Kaffeepfanne die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Diese Geschirre sollten nur der Kaffeebereitung und keinem andern Zwecke dienen und am besten ganz für sich allein gereinigt werden, ebenso das Kaffeefieb. Schafft man sich einen Kaffeefack anstatt des Siebes an, so sollte dieser aus weißer, nicht zu dichter Leinwand, der Größe der Kaffeekanne entsprechend, gemacht und mit einem Aufhänger versehen werden. Vor dem erstmaligen Gebrauch wird der Sack mit kochendem Sodawasser überbrüht, um den öligen Geschmack aus der Leinwand zu entfernen, dann über Nacht in reines Wasser gelegt, ausgewunden, ein paar Stunden in leichtem Kaffee gelegt (damit er den Kaffeegeschmack annimmt), dann ausgerungen und getrocknet. Nach jedem fernern Gebrauch wird der Sack 4—5 Mal in kaltem reinem Wasser gewaschen und getrocknet.

Zum Kaffeekochen verwende man wo möglich weiches Wasser; hat man nur hartes, so empfiehlt es sich, demselben eine Prise doppeltkohlen-saures Natron beizufügen. Man messe das Wasser, denn es ist bei der richtigen Zubereitung des Kaffees nicht gleichgültig, ob $\frac{1}{2}$ oder 1 Liter Wasser zu einem großen Eßlöffel Kaffeepulver genommen wird. In der Regel rechnet man 40 Gr. Kaffeepulver und 5 Gr. Zichorie oder eine Messerspitze Kaffee-Extrakt auf 1 Liter Wasser. Erst dann, wenn das Wasser tüchtig kocht, gebe man das Kaffeepulver und nach Belieben einen kleinen Zusatz von Zichorie, Essenz oder dergleichen dazu, lasse nur $\frac{1}{2}$ Minute kochen, nehme den Kaffee vom Feuer und lasse ihn zugebedeckt noch 1 oder 2 Minuten ziehen und gieße den fertigen Kaffee in die erwärmte Kanne. Man kann den Kaffee auch nur angießen, statt zu kochen, und in diesem Falle wird das Kaffeepulver mit Zusatz

in den Kaffeefad oder in das Sieb getan und das kochende Wasser darüber gegossen. Beim Angießen ist mehr Kaffeepulver zu nehmen als beim Kochen.

Wenn nun die Kaffeeköchin auf diese Winke achtet, so wird sie keine „Kaffeefünde“ mehr begehen und ihr „Geeser“, wie die Berliner Marktfrauen den Kaffee nennen, oder auch ihr „Frauentrost“, wie man hierzulande scherzweise den Kaffee bezeichnet, wird stets mit Vergnügen gegossen werden! B.



←→ Schattenpflanzen. ←→

Wie können Stellen im Garten, wo tiefer Schatten herrscht, noch wirkungsvoll geschmückt werden, also die Stelle an der Nordseite von Gebäuden unter hohen Bäumen? „Das Gartenbuch für Anfänger“ von J. Böttner beantwortet diese Frage wie folgt: Es kommt hier zweierlei in Betracht: 1. Vorübergehender Schmuck und 2. Dauernder Schmuck.

Vorübergehend läßt sich die ungünstigste Stelle schmücken; man verpflanzt einfach die an anderem, günstigem Orte herangezogenen Pflanzen, wenn sie kurz vor der Blüte stehen, dorthin. An tiefschattiger Stelle wächst und blüht ja von Natur fast nichts, weil es an der Sonne fehlt, welche nötig ist, um das Wachstum zu beleben und die Blütenknospen vorzubilden. Würden aber üppige Pflanzen mit vollkommenen Blütenknospenanlagen an anderer sonniger Stelle bereits vorgebildet, so blühen diese Pflanzen auch im Schatten gut auf, und sie blühen dort sogar länger als in der vollen Sonne, weil die Sonne das Verblühen beschleunigt. Also sehr viele Sommerblumen, die meisten Stauden, verschiedene Gruppenpflanzen, Knollengewächse u. s. w. kann man in sogenannten Vorbereitungsärten anziehen und dann in den schattigen Garten versetzen. Dies geschieht hauptsächlich, wenn ein ungünstig gelegenes Vorgärtchen mit entsprechendem Kostenaufwand immer wieder durch neue Blumen ausgeschmückt werden soll.

Größere herrschaftliche Gärtnereien besitzen fast immer ausgedehnte Vorbereitungsbeete (Reservebeete), die an abgelegener, aber günstiger Stelle ausschließlich dazu eingerichtet sind, Pflanzen verschiedener Art bis kurz vor der Blüte heranzuziehen. Diese Pflanzen werden dann mit der gebührenden Vorsicht ausgehoben und an solche Stellen des Gartens versetzt, an denen andere Blumen verblüht sind, ein unschönes, abgeblühtes Beet aber nicht geduldet werden kann. Das Versetzen älterer Pflanzen in der vollen Entwicklung gelingt gut, wenn der Boden eigens dazu eingerichtet ist: In kurzem, verrottetem Dünger halten alle Pflanzen vorzüglich Ballen und lassen sich ohne die geringste Störung ausheben und anderweitig wieder einpflanzen; in rohem Boden geht das nicht.

Blumenzwiebeln, die an anderer Stelle ihre Knospenanlage für das nächste Jahr gut vorgebildet haben, pflanze man als Zwiebeln in den schattigen Garten; sie entfalten sich vollkommen. Es gedeihen an einer nicht durch Gebäude, sondern durch Bäume beschatteten Stelle auch Frühjahrsblumen deshalb noch gut, weil sie wenig Sonne verlangen, außerdem im Frühjahr zur Blüte- und Entwicklungszeit das Laub noch licht ist und erst später im Sommer, zur Ruhezeit der Frühjahrsblumen, der Schatten dichter wird.

Zu den Pflanzen, welche dauernd im Schatten gedeihen, gehören die verschiedenen Farnkräuter, welche auch im Walde an schattiger Stelle wachsen. Man kann sie im Frühjahr vor dem Austreiben im Walde ausgraben und in den Garten versetzen. In rohem und stark gedüngtem Boden wachsen sie aber nicht; am besten ist eine leichte Lauberde. Auch wird sich eine Decke von Moos oder Laub gut bewähren.

Eine andere Schattenpflanze, die man im Walde sammelt, ist die Haselwurz (Asarum), dann das blaue Leberblümchen mit dem dankbar grünen Laub und das Immergrün mit den treuen, blauen Blüten. Schließlich ist der Efeu, auf dem Boden

hinkriechend, sehr geeignet, kahle Stellen im Schatten zu decken. Großblättrigen Efeu kauft man in der Gärtnerei, den noch schöneren und härteren, kleinblättrigen Efeu und die übrigen Pflanzen kann man bei einem Ausfluge &c. auch selbst sammeln. Man mag sie vorläufig ganz einzeln pflanzen; wenn ihnen der Platz behagt, werden sie sich schon ausbreiten.

Maiglöckchen gedeihen noch gut in vollem Schatten; sie blühen dort aber schlecht.

Auch Waldmeister, das bekannte Bowlenkraut, läßt sich in den Schatten pflanzen, und bringt jedes Jahr im Mai die aromatischen Stengel zur Maibowle.



Beim Plätten versengte Wäsche wird auf folgende Weise behandelt. Man bereite eine Lösung von 100 Gr. Chlorkalk und 900 Gr. heißem Wasser. Nachdem die Flüssigkeit sich geklärt hat, tauche man ein leinenes Lappchen darein und bestreiche damit sanft die versengten Stellen. War die Wäsche gestärkt, so muß vor Anwendung der Chlorlösung die Stärke in heißem Wasser ausgewaschen werden. Nachdem das Versengte verschwunden ist, wird mit kaltem Wasser gründlich nachgewaschen, damit aller Chlorkalk entfernt wird.

Eau de Javelle kann man sich selbst bereiten. Auf 12 Gr. Pottasche und 125 Gr. Chlorkalk gieße man in eine Literflasche soviel warmes Regen- oder Flußwasser, daß man den Inhalt durchschütteln kann. Dann wird die Flasche einige Tage in die Nähe des Ofens oder sonst an die Wärme gestellt. Bei Gebrauch gießt man von der Flüssigkeit ein wenig in eine Untertasse, legt die fleckigen Stellen 1—2 Minuten hinein und wäscht sie dann in heißem Wasser mit Seife nach.

Behandlung der Bügeleisen. Man verwahre die Eisen nach jedem Gebrauch in Flanelltäschchen. Vor dem Gebrauche reibe man sie mit Provenceröl ab und mit einem wollenen Tuch nach. Hat sich Rost angesetzt, so gieße man Petroleum darauf und lasse es einige Tage einwirken, dann reibe man den Rost mit in Öl getauchtem Schmirgelpapier ab. Das Ankleben der Stärke am Bügeleisen kann verhindert werden, wenn man es öfters mit einem Stückchen Stearin bestreicht, das man in ein weißes Leinenlappchen einbindet. Stärkere Stellen lösen sich vom Eisen, wenn man mit demselben einigemal recht fest über ein Holzbrett fährt.



Rochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup, und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Meerrettigsuppe. 50 Gramm Meerrettig, 100 Gr. Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gr. Butter, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz. — Das Mehl wird im Fett ein wenig gedämpft, mit kaltem Wasser sorgfältig angerührt und gesalzen. Wenn die Suppe kocht, so rührt man den feinst geriebenen Meerrettig hinein und läßt alles fünf Minuten sieden. Dann werden die mit der Milch zerquirlten Eier hineingerührt und die Suppe angerichtet.

Aus „Reformkochbuch“.

Suhn mit Reis. Zeit $2\frac{1}{2}$ Stunden. Im Selbstkocher vorzüglich. 2 Hühner, 375 Gr. Reis, 50 Gr. Butter, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Prise Paprika, 1 Prise Muskatnuß, Salz, 2 Liter Wasser, Suppengemüse, 1 Zitrone. — Die sauber vorbereiteten Hühner werden in das kochende Wasser zugelegt, dem Salz und die Suppengemüse beigegeben wurden, und langsam weich gekocht. Eine halbe Stunde vor Essenszeit wird der gewaschene und blanschierte Reis zuerst mit etwas Wasser auf dem Feuer aufgequollen und nachher Hühnerbrühe und etwas Butter zugelegt, bis er weich, aber noch körnig und beinahe trocken geworden ist. Inzwischen bereitet man mit der Butter und dem Mehl samt Hühnerbrühe eine weiße Grundsauce, würzt mit Zitronensaft und den übrigen Gewürzen. Nun drückt man den Reis in einen Reiskand. Ist kein solcher vorhanden, so behilft man sich, indem man den Reis rings um die Platte anrichtet, die zerlegten Hühner in die Mitte hübsch aufschichtet und einen kleinen Teil der Sauce darüber gießt und den Rest extra herumreichet. Man kann auch nur etwas Jus über Hühner und Reis geben.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gammelrücken. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 1 Kilo vom Rücken, 100 Gr. Speck, 50 Gr. Schinken, 1 Kalbsfuß, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, Lorbeerblatt, Gewürz, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe. Das gelagerte Fleisch wird zurecht geschnitten und enthäutet, die Rippchen bis über die Hälfte hinab ausgelöst und das Bauchfleisch nach innen aufgerollt und gebunden oder mit Holzspießchen befestigt. In die Deckelbratpfanne legt man Speckscheiben, Schinkenabfälle und die Bratengemüse, gibt den Rücken darauf, legt den Kalbsfuß daneben und gießt die Flüssigkeit warm darüber, deckt gut zu und schmort 40—50 Minuten unter öfterem Begießen. Dann bringt man den Rücken auf einer länglichen Platte in den etwas abge-

kühlten Bratofen, bestreicht ihn mit Fleischglace, garniert mit geschmorten Kartoffelchen und serviert die durchgeseigte Sauce extra.

Aus „Gritli in der Küche“.

Pilze (Schwämme.) 1 Kilo Pilze, 50 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 10 Gr. Mehl, Salz. — Die sauber gewaschenen, klein geschnittenen Pilze werden im heißen Fett, in welchem zuvor die geschnittene Zwiebel gedämpft wurde, $\frac{1}{4}$ St. zugedeckt gebraten, das Mehl darüber gestreut, und noch 5 Minuten abgedeckt gekocht. Wer es liebt, kann Kümmel und Zitronensaft dazu geben, auch Petersilie. Die Zwiebel kann auch weggelassen werden.

So kocht man Eierschwämme, Morcheln, Champignon, Tintenschöpflinge, alle möglichen eßbaren Pilze. Man darf aber nur frische verwenden; denn die besten Pilze können schädlich wirken, wenn sie nicht frisch gekocht werden. Gekocht lassen sie sich eher aufbewahren.

Aus „Reformkochbuch“.

Strunkgemüse. Bereitungszeit 2 Stunden. Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Kilo beliebige Strünke von Blumenkohl, Wirsing oder Weißkohl, $3\frac{1}{2}$ Liter Abkochwasser, 2 Eßlöffel Salz, 25 Gr. Fett, 50 Gr. Butter, 60 Gr. Mehl, 1 Liter Bouillon oder Wasser, 3 Theelöffel Salz, 3 Theelöffel Essig, 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 1 Eigelb. — Geschälte, zarte, in kochendem Salzwasser gargekochte, mit kaltem Wasser abgeschreckte Strünke werden in Scheiben geschnitten. Das Mehl läßt man in dem erhitzten Fett mit Butter anziehen, verdünnt es mit 1 Liter Bouillon oder Wasser, kocht das Gemüse mit Essig und Liebigs Fleischextrakt mehrmals auf und richtet es zuletzt mit verrührtem Eigelb an.

Erdbeerauflauf. $\frac{3}{4}$ Liter schöne Erdbeeren oder Himbeeren streicht man durch ein Sieb. Von 5 Eiweißen schlägt man steifen, glatten Schnee, vermischt ihn mit 125–150 Gramm feinem Zucker, etwas Zitronensaft oder bitteren Mandeln, zieht die Erdbeeren leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, streut Zucker darauf und bäckt den Auflauf bei sehr gelinder Hitze etwa 30 Minuten.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost“.

Kirschentorte. 125 Gr. Zucker, 100 Gr. Butter, 60 Gr. Mandeln, 6 Milchbrötchen, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 6 Eier, 1 Kilo Kirschen. — Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb, die geriebenen Mandeln und der Zucker tüchtig mitgerührt. Die Brötchen werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit heißer Milch überbrüht, zerstoßen und ebenfalls zur Masse gegeben. Nachdem diese erkaltet ist, mengt man den steifen Eierschnee und die entstieltten Kirschen darunter, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Form und bäckt die Torte bei guter Hitze.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Beerenobstsirup. Das gleiche Gewicht gesiebter Zucker wie Beeren wird zusammen lagenweise in einen Topf geschichtet, so daß zu unterst und zu oberst im Topf Beeren sind. Das Gemenge lasse man 12–15 Stunden stehen. Das Gefäß wird mit einem Tuch und mit Pergamentpapier gut zugebunden, in ein Wasserbad gestellt und drei Stunden gekocht. Nachher wird der Verschuß weggenommen und alles auf ein Sieb oder Tuch geschüttet, in Flaschen gefüllt und nach dem Erkalten verschlossen. 3 Kilo Früchte und 3 Kilo Zucker ergeben zirka 4 Flaschen Sirup und erfordern einen Steinguttopf von 6 Liter Inhalt. Beim Durchrichten darf nicht gepreßt werden.

Aus „Die Herstellung von Konserven“.

Eingemachte Früchte.

Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, unreife Stachelbeeren, Brombeeren. Bei Johannisbeeren und unreifen Stachelbeeren auf 1 Kilo Früchte $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, bei den übrigen je gleich schwer. Es können zu dieser Art Eingemachtem nur ganz tadellose Früchte verwendet werden; auch empfiehlt es sich, nicht mehr als $1\frac{1}{2}$ Kilo in derselben Kasserolle zu kochen. Der Zucker wird mit Wasser (auf 1 Kilo 5 Dezil. Wasser) zugesetzt und zu einem dicken Sirup gekocht. Dann schüttet man die Früchte hinein, rührt mit einem silbernen Löffel fortwährend oder schüttelt die Kasserolle und schäumt fleißig ab. Vom Augenblick des Kochens an nur 5–10 Minuten kochen. In eine tiefe Schüssel anrichten und mit Rühren fortfahren bis die etwas zusammengefallenen Früchte sich mit Saft füllen und wieder rundlich werden.

Man erhält auf diese Weise eine prachtvollere Konfitüre, der Saft ist eine kristallhelle Gelee geworden, die beim Aufbewahren öfter den untern Teil des Glases füllt, während oben die Früchte schwimmen. Aus diesem Grunde empfehlen sich zur Aufbewahrung kleinere Gläser, damit vor dem Gebrauch rasch aufgerührt werden kann. Man schrecke vor dem großen Zuckerverbrauch nicht zurück. Er bezahlt sich durch größere Ausgiebigkeit und Wohlgeschmack. „Gritli in der Küche“.

Rohe Erdbeeren. Recht schöne feste Früchte werden trocken abgepinselt und von Stielen und Blättchen befreit. Dann gibt man eine Lage Beeren, darauf eine Lage Zucker in die sehr sauberen Gläser und fährt so fort, bis sie voll sind. Die letzte Schicht muß reichlich Zucker sein; dann verschließt man die Töpfe luftdicht.

Rohe Kirschen. Man steine sie aus, gieße Zitronensaft darauf, lasse sie bis abends stehen und nachts über einem Porzellandurchschlag ablaufen; lege sie dann schichtweise mit Zucker in Gläser; sie halten sich gut. Den Saft kocht man auf und gibt ihn in Flaschen.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost“.

Gesundheitspflege.

Für **Tuberkulose** stellt Dr. Hiller in seiner Schrift „Hygienische Winke für Bergtouren“ — im Anfangsstadium der Krankheit — kein Verbot für mäßige Bergtouren auf. Im Gegenteil kann tiefe — jedoch nicht forcierte — Atmung in frischer Luft und damit reichliche Durchblutung der Lunge nur vorteilhaft sein. Nachteilig sind jedoch plötzliche Erschütterungen, welche ein Zerreißen des kranken Lungengewebes und damit eine Lungenblutung zur Folge haben können. Aus demselben Grund sollte auch hier stärkeres Pressen, wie es mit dem Tragen schweren Gepäcks und mit allen größeren momentanen Kraftanstrengungen verbunden ist, vermieden werden. Auch sollten womöglich Rucksäcke und enge Hosenträger beim Steigen gelassen werden, damit die Lungenspitzen volle Freiheit zur Entfaltung haben. Wie bei Neurasthenikern ist auch hier ein Hauptaugenmerk auf gute Verpflegung und Ernährung zu richten. Touren, bei welchen den angeführten Forderungen nicht entsprochen werden kann, taugen nicht für Tuberkulose. Im übrigen kann ihnen nur empfohlen werden, in jedem Einzelfall den Rat ihres Arztes einzuholen.

Beim sogenannten **Verschlucken** wird oft das Mittel angewendet, dem Betreffenden auf den Rücken zu klopfen. Das ist aber vollständig zwecklos. Es gibt jedoch ein einfaches Mittel, welches augenblicklich hilft. Man halte den linken Arm in die Höhe und dem Übel ist sofort abgeholfen. Bei Kindern fasse man die beiden Hände und halte die Arme gestreckt nach oben. Dadurch weitet sich die Brust und alles ist wieder in Ordnung.

Krankenpflege.

Vom **Blitz** getroffene Personen kentfleide man und spritze ihnen kaltes Wasser oder Essig ins Gesicht und auf die Herzgrube, mache kalte Umschläge auf den Kopf, halte Salmiakgeist unter die Nase, bürste den Körper mit nasser Bürste und gebe Klüftiere von Seifenwasser und Salz. Sobald der Verunglückte schlucken kann, schloße man ihm einige Löffel Wein ein, lege ihn ins Bett und lasse ihn Melissenthee trinken. In jedem Fall muß der Arzt so schnell als möglich zur Stelle sein.

Kinderpflege und -Erziehung.

Über das **Schlafen der Säuglinge**. Die Sitte oder besser gesagt die Unsitte, kleine Kinder bei Erwachsenen schlafen zu lassen,

veranlaßt einen erfahrenen englischen Arzt zu folgender Mahnung:

Niemals sollten Mütter Säuglinge bei sich schlafen lassen! Von zahlreichen Gründen, die dagegen sprechen, sei hier nur ein einziger erwähnt. Das kleine Wesen, das bei der Mutter schläft, muß alle Ausdünstungen derselben einatmen. Dadurch wird das junge, zarte Leben vergiftet und das Sterben von Säuglingen hat in vielen Fällen in dem Zusammenschlafen der Kinder mit den Müttern seine hauptsächlichste Ursache, von deren Vorhandensein selbst manche Ärzte keine Ahnung haben. Der Säugling sollte stets in einem aparten Bettchen ruhen, das, wenn irgend möglich, dicht neben dem Bett der Mutter stehen muß. Eine Wiege braucht das Bettchen nicht zu sein. Das gesunde, gut gebettete Kind schläft stets, auch ungewiegt, leicht und schnell ein. Gesunder Schlaf ist das natürlichste Element der Säuglinge. Das beste Lager für kleine Kinder ist ein Lager von Haferstroh, jedoch muß dasselbe oft erneuert und das Bettzeug gewaschen werden. In der kalten Jahreszeit soll eine wollene Decke über das Strohlager und darüber das Bettuch gebreitet sein, weil dadurch die Wärme besser festgehalten wird. Um den kleinen Schläfer zu decken, sollten ausschließlich weiche, wollene Decken benützt werden, aber auch für diese ist fleißiges Waschen notwendig.

Das **Essen von Sand und Erde der Kinder** ist ein Zeichen von Skrofeln. Auch leiden solche Kinder häufig an Eingeweidedrüsen. Sobald das Kind durch Hautpflege und passende Diät von den Leiden befreit wird, hören auch die unnatürlichen Gelüste auf.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Alle **Rohlgewächse** verlangen kräftig gedüngten Boden und reichliche Bewässerung. Sie gedeihen daher im frisch gedüngten, tief gegrabenen Boden am besten.

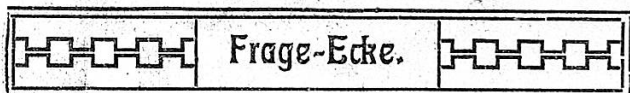
Die **Hülfengewächse**, wie Bohnen und Erbsen sind bescheiden. Sie gedeihen vorzüglich und verlangen nur eine Düngung des Bodens mit Holzasche und Knochenmehl. Sie bereichern den Boden durch Stickstoff, den sie aus der Luft aufnehmen und in der Erde ausscheiden.

Tierzucht.

Die Berliner Tierschutz-Korrespondenz gibt in Bezug auf **Zahn- und Krallenpflege bei Kaninchen** folgende Ratschläge: Die Lebensbedingungen unserer Kaninchen sind in der Gefangenschaft andere, als in der Freiheit.

Im Freien dienen seine langen Nagezähne dazu, in der kalten Jahreszeit die harte Baumrinde u. s. w. abzunagen. Durch diese Nagetätigkeit werden die Zähne in ihrer richtigen Länge erhalten. Aber in der Gefangenschaft sind die Tiere in einem festen Stall untergebracht. Die Säuren sind mit Blech beschlagen, und den Kaninchen ist jede Nagemöglichkeit genommen. Dadurch wachsen die Vorderzähne weit über die gewöhnliche Länge hinaus. Das Tier kann die Nahrung nicht mehr kauen, weil die Backenzähne nicht mehr aufeinander schlagen. Infolgedessen verkümmern die Tiere, obwohl sie zu fressen bekommen. Erkennt man die Ursache, so kann man den Tieren ein Stück Tannenholz zum Benagen in den Stall legen. Die Tiere beschäftigen sich gern damit, und die Nagezähne bleiben in natürlicher Länge.

Schlimmer steht es mit den Krallen. Das Kaninchen in seiner Freiheit tummelt sich, gebraucht seine Krallen, und diese sind infolgedessen kurz und scharf. Das in der Gefangenschaft lebende Kaninchen kann gar nicht herumlaufen und sich auch kein Loch in die Erde graben. Dadurch wachsen die Krallen ungehindert zu einer übernatürlichen Länge heran. Das Tier hat Schmerzen an diesen zu langen Zehen. Deshalb muß der Züchter mit einer scharfen Schere die Krallen vorsichtig zurückschneiden; dann werden die Kaninchen wieder lustig umherspringen.



Antworten.

37. Die rotgewordenen Teile der Ofen reibt man mit einer Mischung von 1 Teil Olivenöl und 2 Teilen Petrol ab. Graphit färbt leicht ab. E. F.

48. Die Eier, die mit Wasserglas bestrichen werden, behandelte eine alte Freundin folgendermaßen. Sie suchte sich die frischesten davon aus, indem sie sie erst die Wasser-, dann die Lichtprobe bestehen ließ; dann löste sie in einer Schale Wasserglas dünn wie arabischen Gummi und bestrich mit einem Pinselchen die Eier. Manchmal tauchte sie sie auch ganz in die Lösung. Hierauf legte sie sie in ein flaches Körbchen weit auseinander, damit sie nicht aneinander kleben. Endlich wurden sie zum Aufbewahren in ein Gefäß mit Sand gesteckt. Man konnte sie so Monate lang frisch erhalten. Die Schale solcher Eier ist ziemlich hart. Leserin.

48. Die Konservierung der Eier mit Wasserglas ist nicht nur die sicherste, sondern speziell für den Privathaushalt die einfachste und bequemste. Das Wasserglas ist in den Droguerien erhältlich oder auch bei Unterzeich-

netem; es wird, je nach der Anzahl Eier, welche man konservieren will, in großem Steinguttopf zubereitet und zwar auf je 1 Liter Wasserglas 10 Liter reines Wasser (es braucht nicht abgekocht zu sein). Die Töpfe werden nun etwas mehr als zur Hälfte mit dieser Mischung gefüllt, welche mit einem Schwungbesen gehörig geschwungen werden muß, da da das Wasserglas zur Hälfte schwerer ist wie Wasser. In diese Mischung legt man nun die Eier, d. h. man hält das Ei in die Flüssigkeit und läßt es einfach fallen. Das schwere spezifische Gewicht verhindert ein Fallen, das Ei wird langsam zu Boden sinken. Der Topf kann gefüllt werden bis zum Rande, doch muß die Wasserglasmischung noch 2 bis 3 Finger breit über den obersten Eiern liegen. Den Topf stellt man in den Keller; er braucht nicht gepeckt zu werden. Die Konservierung soll jedoch nie umgekehrt gemacht werden, d. h. erst die Eier in den Topf und dann nachher die Mischung darüber, sonst kleben die Eier an der Wand und müssen losgerissen werden, bezw. gehen zum Teil verloren. Es gehen genau gleich viel Eier in den Topf, ob sie von Hand hineingetischt worden oder ob sie selbst sich ineinanderfinden; das letztere erspart zudem viel Arbeit. Die Eier brauchen natürlich nicht alle miteinander eingelegt zu werden, sondern sukzessive alle Tage oder Wochen, wie auch die Herausnahme unbeschadet stückweise geschehen kann. Sie halten auf diese Weise bis zwei Jahre.

E. Rohrer, Spezialgeschäft für Trinkeier, Ostermündingen.

49. Ein beliebtes Hafergericht für Kinder ist die Hafergrüßsuppe mit Pflaumen. Man nimmt hierzu 200 Gr. Hafergrüße und kocht sie mit $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 50 Gr. Butter weich und seigt sie durch. Man läßt gleichzeitig 200 Gr. dürre Pflaumen mit Wasser, Zucker, Zimt und nach Belieben Zitronenschale weich kochen, schüttet sie dann zu der Suppe, läßt alles miteinander nochmals aufkochen und würzt mit Salz und Zucker.

Ernestine.

50. Antworten gingen direkt an die Fragestellerin. Die Red.

Fragen.

51. Es wurde letztes Jahr empfohlen, **überzieher färben** zu lassen. Ich möchte die betr. Abonnentin anfragen, ob diese nicht abfärben, z. B. am Hemdkragen, den Manschetten etc., und ob sich die Sache wirklich bewährt hat nach jeder Richtung. Auch bitte ich um die Adresse der Färberei. (Gegen Portovergütung direkt zugesandt.) Besten Dank. Petronella.

52. Wer nennt mir ein Mittel zur Entfernung von **Motten** aus einem Plüschmöbel? Man sagt mir, daß trotz aller Mittel und Reinigung die Motten sich immer wieder rein-

nisten. Hat jemand Erfahrung? Für gütigen Rat dankt bestens
Abbonnentin.

53. Kann man das englische **Fliegenpapier** selber machen, d. h. den klebrigen Anstrich? Wie muß man dabei vorgehen? Besten Dank.
Leserin in D.

Auf den außerordentlich praktischen **Entstaubungsapparat**, der unter dem Namen „**Fort**“ von der Firma Weidmann-Meyer & Cie., Zürcherhof, Zürich in den Handel gebracht wird, werden auch die Leserinnen des „Hauswirtschaftlichen Ratgeber“ aufmerksam gemacht.

Der „Fort“ ist ein Wasserstrahl-Reinigungsapparat, der überall, wo genügend Wasserdruck vorhanden ist, leicht in jeder Etage an die Hauswasserleitung angeschlossen werden kann. Der nötige Wasserdruck soll mindestens 3 Atm. betragen. Die Anbringung des Apparates geschieht am geeignetsten in Korridoren, Toiletten, Baderäumen, Küche etc., wo für den leichten Wasserablauf bereits gesorgt ist.

Der Apparat selbst besteht aus einem Kopfstück mit einem an demselben angebrachten Ablaufrohr. Im Innern des Kopfes befindet sich eine speziell konstruierte Ausströmdüse, durch welche der Wasserstrahl so austritt, daß durch denselben im Apparat sofort eine ununterbrochen starke Saugwirkung erzielt wird.

An dem seitlich vom Kopfstück angebrachten Saugstutzen wird die Schlauch- oder Saug-

leitung angeschlossen, durch welche der beim Mundstück angesaugte Staub mit großer Kraft und Geschwindigkeit unterhalb die Ausströmdüse geleitet, mit dem Abwasser sofort weggespült und direkt in die Kanalisation abgeführt wird. Vermittelt des Spiralsaugschlauchs, der beliebig verlängert werden kann, lassen sich alle Zimmer säubern. Möbel, Vorhänge und Teppiche werden gründlich von Staub und Motten gereinigt, da der Apparat eine intensive Saugwirkung besitzt. Die Handhabung des Apparates ist sehr einfach und bequem und es ist nur eine Person hierzu notwendig. Die Saugwirkung kann ganz nach Wunsch stärker oder schwächer reguliert werden.

Zum Apparat werden 15 Meter Schlauch, sowie die nötigen Saugmundstücke mitgeliefert.

Zur Inbetriebsetzung des Apparates ist, nachdem der Schlauch angeschraubt ist, nur der Wasserhahn aufzudrehen, worauf mit der Reinigung sofort begonnen werden kann.

Der Betrieb des Apparates ist geräuschlos und verursacht keinerlei Störungen im Haushalt. — Der Staub wird nicht nur aufgewirbelt oder in einem Sack gesammelt, sondern endgültig entfernt und mit dem Gebrauchswasser fortgespült.

Bei Anwendung des „Fort“-Entstaubungsapparates werden Teppiche und Polstermöbel weit mehr geschont, als dies bei dem bisherigen Klopfen der Fall war.

MAGGI'S
Bouillon -
Würfel
DER BESTE



Ein Würfel
für einen Teller **5 Rp.**

Man achte auf den „Kreuzstern“!

Persil

Einzig dastehend
ist Persil als selbsttätiges
Waschmittel,
denn es vereinigt denkbar höchste
Wasch- und Bleichkraft mit ge-
ringster Arbeitsleistung und größter
Billigkeit im Gebrauch. Dabei
absolut unschädlich für das Ge-
webe, da frei von scharfen Stoffen.
Erhältlich nur in Original-Paketen.
General Dépôt: ALBERT BLUM & Co. BASEL
HENKEL & Co. Alleinige Fabrikanten auch von



„Henco“ Henkel's Bleich-Soda