

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

Band: 19 (1912)

Heft: 6

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: 18.03.2025

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



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
und
Lina Schläfli
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N^o. 6 XIX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 23. März 1912.

Wer einen Tag der Welt nicht nutzt, hat ihr geschadet,
Weil er versäumt, wozu ihn Gott mit Kraft begnadet.



*** Ostern. ***

(Nachdruck verboten.)

Bald ist das liebliche Frühlingsfest der Ostern wieder da, das Auferstehungsfest der Natur! Wie freuen wir uns da, dem herrlichen Tage zu Ehren den Familientisch mit den Kindern des Frühlings zu schmücken! Junges, frisches Grün, Weidenkätzchen, Moos, Weilchen und was der Lenz sonst für Blüten hervorzaubert, stehen uns zur Verfügung, um der Tafel ein festliches Gepräge zu geben.

Der sinnigen Hausfrau wird es ein leichtes sein, durch geschicktes Platzieren von bunt gefärbten und auch weißen Eiern das Arrangement der Bedeutung des Tages wirksam anzupassen. Osterhäuschen, Schokolade- oder Nougat-Eier überlassen wir gerne dem Kindertisch. Die Tafel der Erwachsenen sollen nur echte Frühlingsgaben schmücken, wie junges Grün, Blumen und natürliche Hühnereier.

Auch die Speisen, die über die Osterfeiertage aufgetragen werden, sollen einigermaßen die Auferstehungszeit der Natur repräsentieren. Kräutersuppe, junges Geflügel, zartes Lammfleisch, Spinat mit Spiegeleiern oder gekochten halbierten Eiern und ähnliche Gerichte wird der Küchenzettel über diese Zeit aufweisen. Wir lassen hier einige Rezepte folgen.

Kräutersuppe. Zu dieser bedarf man einer guten Fleischbrühe, die entweder wie gewöhnlich mit Zugabe von Knochen und Suppengrün gekocht oder aus den bekannten Bouillonwürfeln hergestellt wird. Eine Handvoll junger Spinat, etwas Petersilie, Sauerampfer, Kopfsalat, Kerbel, Portulak, Pimpinelle und ein wenig Schnittlauch werden, nachdem sie gewaschen und gut abgetropft sind, fein gehackt. Nun zerläßt man ca. 100 Gr. Butter, dämpft darin die gehackten Kräuter mit einigen Löffeln Mehl und gibt die Fleischbrühe dazu. Nachdem alles zusammen wenigstens 5 Minuten gekocht hat, fügt man eine kleine Tasse sauren Rahm bei und zerquirlt ihn gut mit der Brühe. Das Ganze wird über zerklöpfte Eier und geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

Gebadenes Lamm- oder auch Gitzfleisch. Die gut fingerdick geschnittenen Stücke werden mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, in Mehl und hernach in zerflopfem Ei und geriebenem Brot gewendet und in heißem Schweinefett schwimmend gebacken. Diese österreichische Backart ist sehr empfehlenswert, denn das Schweinefett, das natürlich rein und von bester Qualität sein muß, gibt dem sonst etwas faden, jungen Fleisch einen kräftigen Geschmack. Gebadenes Lammfleisch garniert man mit Peterfilie und gibt Kopfsalat oder Kresse dazu.

Einen pikanten Geschmack kann man dem Lammbraten (Rücken oder Reule) dadurch geben, daß man das Stück mit Speck- und Sardellenstreifen spickt und in bekannter Weise in Butter im Ofen braten läßt. Wird das Lammfleisch nur auf gewöhnliche Art gespickt und gebraten, so empfiehlt es sich, eine pikante Sauce dazu zu bereiten, z. B. eine Sauerampfersauce, die folgenderweise bereitet wird:

Man gibt 200 Gramm erlesenen und gutgewaschenen Sauerampfer in kochendes Wasser. Nachdem er einige Minuten gekocht, wird er herausgezogen, abgetücht und fein gehackt. Hierauf wird er mit etwas Butter, Pfeffer, Zucker und einem Löffel Brühe bis zum Kochen gerührt. Dann gibt man diesen Brei zu einer gewöhnlichen braunen Sauce und zieht das Ganze mit zwei in Weißwein zerflopfen Eigelb ab.

Die französische Küche gibt uns zur Soubise-Sauce folgendes Rezept: Man dünstet 10 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Brühe mit etwas zerlassener Butter weich. Dann röstet man 50 Gramm Mehl in zirka 60 Gramm Butter gelb, zerflopf dieß mit süßem Rahm, fügt Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie die durch ein Sieb gerührten gedünsteten Zwiebeln bei, läßt alles durchkochen und rührt zuletzt zwei Eigelb in die Sauce, die dicklich sein muß. Neben dieser Sauce wird der mit etwas Maizena verdickte Bratensatz ebenfalls serviert.

Spinat wird in neuerer Zeit oft mit Sauerampfer zusammen bereitet, was dem Gericht einen kräftigeren Geschmack verleiht. H.



Über das Färben der Ostereier.

(Nachdruck verboten.)

In der alten Sitte des Eierfärbens an Ostern liegt ein Stück Poesie; es sollte daher keine Hausfrau unterlassen, diesem schönen Brauche zu huldigen, lassen sich doch mit einfachen Mitteln und wenig Mühe die schönsten Resultate erzielen. Im Haushalt selbst stehen uns verschiedene Färbemittel zur Verfügung. Da ist vor allem die Zwiebelschale zu nennen, die sorgliche Hausfrauen das Jahr hindurch aufheben. Man kann damit die Eier in allen Nuancen vom hellen Gelb bis zum dunkeln Braun färben. Mit Zwiebelschalen eingebundene Eier werden besonders schön. Um grüne Eier zu erhalten, kocht man sie in Spinatsaft. Lindenblütenthee färbt die Eier rosa. Waschblau ist zum Färben nicht zu empfehlen, da es giftig ist.

Die überall käuflichen giftfreien Eierfarben machen es der Hausfrau leicht, durch verschiedene wunderschöne Farben-Nuancen das Herz der Kinder zu erfreuen, und nicht nur die Kleinen, sondern auch die erwachsenen Familienglieder haben ihre helle Freude an den bunten Ostereiern, besonders wenn sie durch Einbinden mit Gräsern oder Blüten noch reizvoller gemacht werden. Man kann auch mit flüssigem Wachs verschiedene Figuren auf die etwas erwärmten Eier malen und sie dann in Spinatsaft oder Zwiebelschalenwasser kochen. Nach dem Herausnehmen muß das Wasser sofort entfernt werden und die Verzierungen sind dann weiß. Man kann auch Namen oder kleine Sprüche mit flüssigem Wachs auf die Eier schreiben.

Beim sogenannten Einbinden der Eier verfährt man auf folgende Weise: Man legt Peterfilien- oder andere kleine Blätter oder Blüten auf das befeuchtete Ei und

umwickelt es mit einem Leinenläppchen, das mit Faden umwunden wird. Diese Eier kocht man in Zwiebelschalenwasser. Oder man kann die sauber gewaschenen Eier zuerst in reinem Wasser kochen, dann einbinden und in die bereitstehenden aufgelösten Eierfarben legen.

Wenn man von frisch gefärbten Eiern da und dort Farbe hinwegschabt und sie dann nochmals in die gleiche oder eine andere Farbe legt, erhält man marmorirte Eier. St.



Feuchte Wohnungen.

Don Dr. Otto Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Trockenheit der Wände und Fußböden ist eine der wesentlichsten Grundbedingungen, welche in gesundheitlicher Hinsicht an eine Wohnung gestellt werden müssen. Dies bezieht sich sowohl auf Häuser in einer Gegend mit hohem Grundwasserstand, als auch auf Neubauten, sowie auf Häuser eines Überschwemmungsgebietes. Durch Feuchtigkeit der Wohnungen wird die Disposition zu Erkrankungen mannigfacher Art hervorgerufen oder gesteigert. Nasse Wände wirken gleichsam wie nasse Kleider. Sind die Poren der Wände durch Wasser verstopft, so wird dadurch der natürlichen Ventilation eine große Fläche entzogen, und wie wichtig gerade diese Art der Zimmerlüftung ist, wird uns besonders dann klar, wenn wir bedenken, daß diese namentlich bei der ärmeren Bevölkerung, wo den ganzen Winter hindurch nur sehr selten ein Fenster geöffnet wird, fast die einzige ist. Durch diesen Mangel an Ventilation entsteht dann in den Wohnräumen ein wasserhaltige, warme Luft, da der durch die Atmung und die häuslichen Verrichtungen, wie Kochen, Scheuern, Waschen entstehende Wasserdampf durch die Poren der Wände nicht abziehen kann. Warme, feuchte Luft verweicht aber die Lunge, die Luftröhre, den ganzen Organismus. Wenn dann jemand mit seinem verweichteten Körper ins Freie hinausgeht, wo die Luft viel

kälter und trockener ist, so erkältet er sich sehr leicht.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Wände beeinflusst auch die Wärmeverhältnisse der Wohnung in sehr fühlbarer Weise. Die Wände verbrauchen nämlich beträchtliche Wärmemengen, indem sie diese zur Verdunstung des in ihnen enthaltenen Wassers verwenden; dabei entsteht durch Abkühlung der Zimmerluft rasche Bewegung der letzteren, welche namentlich in der kalten Jahreszeit leicht zu Katarrhen Veranlassung geben kann.

Wir wissen aus zahlreichen Untersuchungen der Bakteriologen, daß für die Mikroorganismen ein gewisser Grad von Feuchtigkeit zur Entwicklung und Fortpflanzung nötig ist. In der Tat entwickeln sich denn auch in feuchten Wohnungen sehr schnell und leicht Unmengen von Schimmelpilzen und Fäulniskeimen, welche dann auf Nahrungsmittel, Hausgerät, Balken und Mauerwerk ihren zerstörenden Einfluß ausüben und die Gesundheit der Bewohner durch den modrigen Geruch schädigen. Mit dem Luftstaub gelangen auf die feuchten Wandflächen auch dem menschlichen Organismus direkt schädliche Bakterien, vermehren sich dort sehr schnell und erzeugen, wie schon vielfach beobachtet worden ist, schwere Erkrankungen.

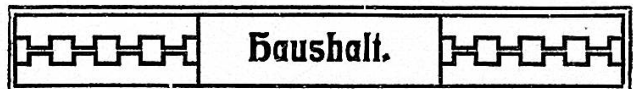
Will man also nicht seine Gesundheit gefährden und sein Leben verkürzen, so ist es durchaus notwendig, möglichst bald die zur Austrocknung nötigen Maßregeln zu ergreifen. Es sei gleich bemerkt, daß bei hohem Grundwasserstand die oberen Stockwerke unbeschadet bezogen werden können, da das Grundwasser sich wohl nie höher als bis zum Erdgeschoß zieht. Dasselbe gilt von Häusern in einem Überschwemmungsgebiet. Ist dort auch selbst in die Obergeschosse das Wasser eingedrungen, so zieht sich doch die Feuchtigkeit infolge der Schwere allmählich wieder in die unteren Mauern. Allerdings muß man trotzdem durch Öffnen von Fenstern und Türen immerfort Sonne und Winde eindringen lassen und Tag und Nacht mit Rostkörben oder eisernen Öfen heizen

aber nicht mit Rachelöfen. Es kommt nämlich hier wie bei Neubauten hauptsächlich auf die strahlende Wärme an. Stellt man einen glühenden Rostkorb in die Nähe einer feuchten Wand, so wird diese durch Strahlung tüchtig erwärmt, es findet eine ganz auffallende Wasserabnahme statt, und der Wasserdampf wird durch die von außen stets eindringende Luft vertrieben. Aus den feuchten Partien der Wand rückt dann das Wasser durch Kapillarität in die trockenen vor, und das Austrocknen gelingt entschieden schneller als durch Heizen von Rachelöfen, weil dadurch eine genügend hohe Erwärmung der Zimmer nebst Wasserverdampfung höchstens durch unverhältnismäßig große Opfer an Brennmaterial erreicht werden könnte.

Wann ist nun ein Neubau trocken und daher beziehbar? Wir erwähnten schon vorhin, daß im Mauerwerk das Wasser nach unten sickert. Also darf man nach dem Trockenheitszustande der oberen Stockwerke nie das ganze Haus beurteilen, zumal die Obergeschosse auch der Sonne und den Winden zugänglicher sind. Wird aber ein nach der Schattenseite oder nach der Wetterseite gelegener Raum des Erdgeschosses ausreichend trocken befunden, dann darf mit Sicherheit angenommen werden, daß auch alle übrigen Räume des Hauses dieselben günstigen Verhältnisse aufweisen.

Bisweilen kommt es nun vor, daß in scheinbar trocken gewordenen Neubauten nach dem Beziehen der Wohnung, und zwar gerade nach dem Einheizen, wieder dunkle feuchte Flecke an der Wand erscheinen. Dies kommt auf folgende Weise zustande. War die Wand nicht vollständig, durch und durch, ausgetrocknet, wie dies bei Neubauten leicht der Fall ist, so gehört nicht viel Wasser dazu, um die Poren wieder stellenweise an der Oberfläche mit Wasserbläschen zu füllen, und dort erscheinen dann die dunklen Flecke. Diese sind also zumeist Folge von Niederschlägen aus der feuchten Luft, deshalb ruft auch in scheinbar widersinniger Weise

gerade das Einheizen diese Flecke so leicht hervor. Die Wärme im Ofen erhitzt nämlich zunächst dessen Umgebung und es dampft viel Wasser in die Luft ab, so daß die Luft im Zimmer nahezu gesättigt wird. Wo nun entfernter vom Ofen die Wand kälter ist als die Luft, dort schlägt sich der Wasserdampf nieder, und wenn die Poren der Wand ohnehin vom Baue her noch einiges Wasser enthalten, so braucht es nicht viel, sie wieder ganz zu füllen. Auch hier erweist sich als zweckmäßiges Mittel zur Austrocknung ständige Lüfterneuerung durch Offenhalten von Fenstern und Türen bei gleichzeitigem Heizen mit Rostkörben oder eisernen Öfen.



Die Reinigung von Teppichen und Sofa- bezügen kann auf folgende erprobte Weise vorgenommen werden: Wenn man einen asphaltierten Hof zur Verfügung hat, so ist dies der geeignetste Ort zur Teppichwäsche; sonst kann man die Arbeit in der Küche oder in irgend einem großen Raum vornehmen. Zuerst wird der Teppich im Freien gründlich geklopft und gebürstet, wobei auch die Unterseite nicht vergessen werden darf. Aller Staub muß gründlich entfernt werden, dies ist die erste Bedingung zum Gelingen. Nun legt man den Teppich auf den bestimmten Platz. Zur Reinigung hat man folgende Mischung bereit: Man kocht 375 Gr. weiche Seife oder Seifenfloeken zirka 10 Minuten mit einem Eimer voll Wasser. In die abgekühlte Brühe gibt man eine Ochsen-galle und schlägt so lange bis starker Schaum entsteht. Ein in starker Seifenlauge gut gereinigter, nicht zu harter „Schrupper“ wird nun in die Brühe getaucht, so daß er naß ist, aber nicht tropft. Damit bearbeitet man zunächst alle Flecken, indem man dem Gewebefaden nach tüchtig hin und her reibt. Hierauf beginnt man am obern Ende des Teppichs und bearbeitet ihn strichweise, unter wiederholtem Anfeuchten des Schrappers. Man wird erstaunt sein, wie aller Schmutz verschwindet und die Farben des Teppichs wieder aufleuchten. Es sei ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß der Teppich nicht mit Wasser nachgewaschen werden darf, auch soll die untere Seite durchaus nicht feucht werden, der Teppich muß nun gut trocknen und soll zwei Tage nicht betreten werden. Sofa bezüge werden nach gründlichem Ausklopfen und Bürsten auf gleiche Weise mit einer sehr reinen nicht zu harten

Kleider- oder Möbelbürste behandelt, auch hier ist sorgfältig darauf zu achten, daß der Stoff nicht zu naß werde. Man wählt einen warmen Tag zu dieser Arbeit, damit die Sachen schnell trocknen.

Das Reinigen weißer Strohüte kann man auf einfache Weise selbst besorgen: Man löst Kleesalz (für jeden Hut etwa für 5 Ets.) in heißem Wasser auf. In diese Lösung wird eine reine, etwas harte Bürste wiederholt getaucht und damit der Hut gründlich gebürstet. Nachdem alles Unreine verschwunden, spült man den Hut mit warmem Wasser sorgfältig ab und läßt ihn auf einer glatten Fläche trocknen.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: Erbsensuppe, †Gekochter Stockfisch, Kartoffelsalat, †Konfitürentorte.
 Dienstag: Brotsuppe, Rutteln, *Geschnittene Eier, †Diät Speise a. getrockneten Zwetschgen.
 Mittwoch: Fleischsuppe, *Eier au bouillon, Rindfleisch, Gedünsteter Rohl.
 Donnerstag: Rahmsuppe, †Schweinsfilet, †Kartoffelpfanzel, Mühlisalat.
 Freitag: Bohnensuppe, *Weißes Kalbsragout, Reiscroquettes, †Apfelringe.
 Samstag: Gerstensuppe, *Ochsenhirn, *Spinatpudding, *Dürre Kirschen.
 Sonntag: *Geflügelsuppe, †Muscheln mit Ragout Böchamel, Lammbraten, Sautierte Kartoffeln, Gemischter Salat, *Schwäbischer Osterkuchen.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Feine Geflügelsuppe. Bereitungszeit 20 Minuten. Zutaten: Die Knochen von gebratenem oder gekochtem Geflügel, 3 Eier, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 3 Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt. Man dünstet eine kleine, fein geschnittene Zwiebel in Butter hellgelb, dünstet das Mehl damit, gießt unter kräftigem Rühren 1½ Liter heißes Wasser oder Fleischbrühe dazu und läßt die feingestoßenen und mit 2 hartgekochten Eiern vermischten Geflügelknochen, besonders auch den Kopf, etwa 10 Minuten in der Suppe kochen. Hierauf wird alles durch ein Sieb gestrichen, mit Liebigs Fleisch-Extrakt gewürzt und nach Belieben mit einem Ei abgezogen. Jede Art Klößchen erhöht noch die Schmackhaftigkeit dieser kräftigen Suppe.

Weißes Kalbsragout. Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Fleisch (Lasse oder Brust), 30 Gr. Butter, 2 Kochlöffel Mehl, Zitronensaft, 2 Dezil. Most oder Weißwein, 1 Liter Wasser, Salz. Das zerschnittene Fleisch wird mit dem siedenden Wasser begossen (blanchiert) und zugedeckt ¼ Stunde hingestellt. Inzwischen bereitet man eine weiße Grundsauc mit dem Wein, und kocht die Fleischstücke darin weich. Vor dem Anrichten zieht man die Fleischstücke heraus und bindet die Sauc mit 2 Eigelb. Das zum blanchieren verwandte Wasser kann zur Suppe gebraucht werden.

Ochsenhirn. Zeit 1 Stunde. 1 Ochsenhirn, 30 Gr. Butter oder Fett, 2 Deziliter Fleischbrühe, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Essig, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, 4 Pfefferkörner, Salz. Man legt das Hirn in lauwarmes Wasser und enthäutet es sehr exakt, entfernt alles Blut durch öfteres Abspülen und bringt das Hirn in den Absud. Die Gewürze werden hiezu mit dem kalten Wasser und Essig zugelegt und 10 Minuten gesotten, dann das Hirn 15 Minuten darin gekocht, abgetropft und in einer weißen Grundsauc, die mit dem Hirnabsud verdünnt worden, aufgekocht. Man kann gebähte Brotschnitten um den Rand der Platte legen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Eier au bouillon. 6 frische Eidotter, 2 Eiweiße und 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe werden gut durcheinandergewirrt, durchgeseiht und in kleine, mit Butter bestrichene Formen gegossen, welche man in einem Kasserol mit kochendem Wasser so lange in den Ofen stellt, bis die Masse völlig fest geworden ist. Dann stürzt man die Formen auf eine Schüssel und serviert die Eierspeise mit darübergegossener Kraftbrühe als hors d'œuvre nach der Suppe.

Geschnittene Eier. In 80 Gr. heißgemachter Butter röstet man ein Brötchen und schwigt einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie damit, läßt dies mit ⅜ Liter saurem Rahm und einer Prise Salz zu einer dicklichen Sauc verkochen, die man mit 4—6 hartgekochten, in Scheiben zerschnittenen Eiern vermischt und sofort aufgibt.

Dürre Kirschen. Für 3 Personen. 200 Gr. dürre Kirschen, ½ Liter Wasser, 100 Gr. Zucker, etwas ganzen Zimt. Die gewaschenen Kirschen werden einige Stunden in kaltes Wasser eingeweicht, mit frischem, kaltem Wasser, Zucker und ganzem Zimt aufs Feuer gestellt und langsam weichgekocht. Zubereitungszeit eine Stunde.

Spinatpudding. Für 3 Personen. 500 Gr. Spinat, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Butter, 3 Eier, 2 Eßlöffel Rahm, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Stoszbrot. Der weichgekochte, verwiegte Spinat wird in Butter mit etwas Mehl und Rahm aufgekocht und

erhalten gelassen. Alsdann gibt man Salz, Pfeffer und die Eigelb hinzu, mengt den Eisschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Brosamen ausgestreute Form und kocht den Pudding im Wasserbade 1 Stunde. Gestürzt wird der Pudding mit einer Buttersauce serviert oder als Gemüse zu Fleisch. Zubereitungszeit 2 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Schwäbischer Osterkuchen. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 500 Gr. Butter, 200 Gr. Korinthen, 50 Gr. Saffade, Zitronenschale, 12 Eier. Zum bestreuen der Form 25 Gr. gehackte Mandeln und geriebenes Weißbrot. Man rührt die Butter zu Schaum, gibt nach und nach alles übrige dazu; den Schnee zuletzt. Die Korinthen müssen nach dem Waschen wieder getrocknet werden. Die Masse wird bei starker Hitze in einer Form 1 1/4 Stunden lang gebacken.

Aus „Häusl. Konditorei“ von Pröpper.

Orangen-Marmelade. Man schäle von 12 großen Orangen die Schale dünn ab, so daß nichts Weißes daran bleibt und nur die kleinen Nagen durchschnitten sind, und lege die Schalen in gesalzenes Wasser. Die geschälten Orangen und noch vier ungeschälte schneide man durch, schabe mit einem Theelöffel Mark und Saft in eine Porzellan-schüssel und lasse die Kerne und alles Faserige zurück. Die Schalen koche man in frischem Wasser ganz weich, schneide sie in sehr feine Streifen und füge sie zu der Fruchtmasse; dann tue man alles in die Pfanne, füge im gleichen Gewicht Zucker dazu und lasse unter beständigem Rühren die Masse 20 Minuten kochen. Die Marmelade muß klar und dick sein, aber die Schalenstreifen müssen ganz bleiben.

„Das Einmachen der Früchte“ von Pröpper.

Gesundheitspflege.

Mittel, den Teint zu verschönern. Daß man schon zu Urgroßmutter's Zeiten Wert auf einen schönen Teint legte, sagt ein altes, bewährtes Verfahren, das vielleicht heute noch seine Nachahmerinnen findet. Das Rezept lautet: Eine Weinflasche wird zu Dreivierteln mit Regenwasser gefüllt, dem man einen Eßlöffel voll Borax beifügt. Nun schüttelt man die Flasche, bis der Borax sich vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar erscheint. Dann gibt man drei Erbsen groß Kampfer hinein und schüttelt wieder, bis sich auch dieser gelöst hat. Hierauf kommen zwei Eßlöffel Benzoeintur und ein Theelöffel Kornbranntwein hinzu, und alles wird gut durcheinander geschüttelt. Mit diesem Schönheitswasser werden Gesicht, Hals und Arme vor dem Schlafen-

gehen und unmittelbar nach dem Aufstehen mit einem darein getauchten leinenen Läppchen befeuchtet und auf der Haut eintrocknen gelassen, wobei zu beachten ist, daß man nicht durch rasche Bewegungen Zugluft erzeugt. Die Flüssigkeit soll langsam in die Haut einziehen. Wer dieses Schönheitswasser benutzt, darf Gesicht und Hals nie mit Seife waschen, sonst wird die Haut glänzend, wie mit Speckschwarte eingerieben. Anstatt Seife nehme man etwas Mandelfleie oder Weizenmehl auf ein Waschtüchlein, träufle wenig Wasser darauf und reibe mit diesem Brei Gesicht und Hals derb und recht schnell ab, sofort mit reinem Wasser gut nachspülend, damit der mehligte Brei nicht an den feinen Härchen des Rinnes und Halses festtrocknet, was schmerzt und sich schlecht entfernen läßt. Das Abtrocknen hat mit grobem Handtuch und darauf mit weichem Hirschleder zu erfolgen, dadurch wird die Haut fein und rosig. St.

Krankenspflege.

Erstickungsgefahr durch Verschlucken von Fremdkörpern. Verschluckte Fremdkörper bleiben, wenn sie groß sind, gewöhnlich im Schlund stecken; kleinere gelangen in die Speiseröhre oder in die Luftröhre. Hat sich jemand beim Essen verschluckt, so daß er plötzlich keine Luft mehr bekommt, so fahre man ihm mit dem Zeige- und Mittelfinger der rechten Hand in den Mund und versuche den Fremdkörper mit hakenförmig gebogenen Fingern herauszubefördern. Zum Schutz vor Biß schiebt man vorher einen Kork oder einen Handtuchzipfel zwischen die hinteren Backenzähne oder die Unterlippe über die unteren Schneidezähne. Durch das Hineingreifen gelingt es entweder den Fremdkörper zu entfernen oder es wird Erbrechen erregt, welches ihn herausbefördert.

Sitzt der Körper in der Speiseröhre, so kann ihn nur der Arzt, wenn es sich um einen unschädlichen oder verdaulichen Gegenstand handelt, mit der Schlundsonde hinabstoßen, andernfalls mit einer Schlundzange oder dem Münzen- oder Grätenfänger herausholen.

Hat jemand einen scharfen Gegenstand (Gräte, Nadel oder ähnliches) verschluckt und ist dieser in den Magen gelangt, so lasse man den Betreffenden einen Tag lang nichts anderes wie Erbsen- und Kartoffelbrei genießen, damit der Gegenstand davon umhüllt und gefahrlos in den Darm geleitet werde.

Ist der Fremdkörper in die Luftröhre gelangt, was man an starkem Hustenreiz und erschwelter Atmung erkennt, so ist die Erstickungsgefahr groß und erfordert unter Umständen den Luftröhrenschnitt. Wenn Kinder nicht spitze Dinge, wie Erbsen Münzen in der

Luftröhre haben und solche durch den Husten nicht herausbefördert werden, so kann die Entfernung derselben dadurch versucht werden, daß man das Kind auf den Kopf stellt, damit der Fremdkörper durch seine eigene Schwere herausfalle. In allen Fällen rufe man den Arzt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Damit der Schlaf auch beim Kinde seine erfrischende, Leib und Seele zu neuer Leistungsfähigkeit herstellende Wirkung voll entfalten kann, müssen gewisse Bedingungen erfüllt werden.

In der „Gesundheitspflege der Schuljugend“, schreibt Dr. Dornblüth dazu: Leib und Seele müssen hinlänglich ermüdet, dürfen aber nicht durch Überanstrengung völlig erschöpft sein, noch sich in einem Zustande der Aufregung befinden. Der erregte Geist kann so wenig wie der erregte Körper alsbald zu ruhigem Schlafe gelangen, sondern arbeitet noch fort, hindert das Einschlafen, schreckt wieder empor oder setzt die vorausgegangene Arbeit in unruhigen, wirren Träumen fort, während unwillkürliche Muskelbewegungen oder Zuckungen, heftige Herzbewegungen und unregelmäßiges Atmen auch den Körper nicht zur Ruhe kommen lassen. Deshalb ist es notwendig, besonders bei leicht erregbaren Kindern, daß dem Schlafengehen eine Zeit verhältnismäßiger Ruhe, leichter Körperbewegung, ruhige Unterhaltung, ein nicht aufregendes Spiel, aber durchaus kein Lernen oder sonstiges Arbeiten vorausgehe. Auch dürfen weder erregende Getränke, noch eine starke Mahlzeit mit schwer verdaulichen Speisen kurz vor dem Schlafen eingenommen werden.

Ein Kind, welches einen Herzfehler hat, werde ruhig gehalten; körperliche wie geistige Anstrengungen sind zu meiden. Bergtouren, Turnen, kalte Bäder sind verboten, aber auch angestrengtes Sitzen ist nicht vorteilhaft. Die Nahrung sei leicht verdaulich, nicht blähend, nie reizend; nie Alkohol, kein starker Kaffee oder Thee. Man sorge für gute Verdauung. Stellen sich Herzbeschwerden ein, so ist ein kalter Umschlag auf die Herzgegend, sowie ein Abkistier von Nutzen. Kohlensäure-Bäder sind zu empfehlen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Bepflanzung der Hängevasen. Vollbewachsene Ampeln mit hängendem Grün oder bunten Blumen sind immer ein lieblicher Anblick. Es wird aber oft der Fehler gemacht, daß die Hängevasen zu voll bepflanzt werden. Es ist nicht richtig, wenn Ampeln so dicht

bepflanzt werden, daß sie von Anfang an voll garniert sind. Das sieht wohl augenblicklich schön aus, hat aber den Nachteil, daß sich die Pflanzen nicht gehörig entwickeln können. Es ist auch zweckmäßiger, nur eine Pflanzenart in die Ampel zu setzen, es sieht hübscher aus als das Durcheinander mehrerer Sorten. Nur bei ganz großen Ampeln ist eine verschiedenartige Bepflanzung bei richtiger Zusammenstellung zu empfehlen. Die Erde darf nicht zu leicht und mager sein, weil sie schnell austrocknet. Für Hängepflanzen, die im Freien kultiviert werden sollen, eignet sich am besten eine gute, alte Mistbeeternte mit Lehm und Sand vermischt. Krautartige Pflanzen müssen oft an den Trieben gekürzt werden, damit sie sich gut verzweigen. Die zurückgeschnittenen oder entpiketen Pflanzen bilden neue Triebe und werden dadurch buschig und schöner in der Form.

Folgende Ampelpflanzen eignen sich sowohl fürs Zimmer wie auch fürs Freie: Asparagus Sprengeri, der bekannte Zierspargel, Campanula fragilis, blaublühende Glockenblumen. Lobelia Richardsoni mit hängenden Zweigen und hellblauen Blüten, Pelargonium peltatum (Efeupelargonium), Frageria indica, indische Erdbeeren mit gelben Blüten und roten Früchten, Fuchsia procumbens mit gelben Blüten und korallenroten Früchten &c.

Von Sommergewächsen sind für die Ampeln zu empfehlen: Die wohlriechende Winde (Lathyrus odoratus), die Petunia hybr. Grandiflora, Varietäten, Tropaeolum, Lobbionum und besonders die Sorte Hederæfolium und verschiedene Verbena hybrida-Sorten.

Neuseeländer Spinat. Dieser Spinat liebt eine sonnige Lage, fetten Boden und bei trockener Witterung ein reichliches Begießen. Da der gewöhnliche Spinat im Sommer leicht in Samen geht, ist es besser, für den Sommergebrauch diese Art anzupflanzen. Weil diese Art Ranken bildet, ähnlich den Gurken, wird sie auch in gleicher Weise angepflanzt; man bringt nämlich eine Reihe Pflanzen in die Mitte des Beetes in einem Abstand von 30 Cm., so daß das Beet bald überwachsen ist.

Der Samen wird entweder zeitig im Frühjahr an Ort und Stelle gesät, oder man erzieht sich die nötigen Pflanzen in Kistchen, in Töpfen oder im Frühbeet. Weil der Samen nur langsam keimt, kann er durch Einlegen in Wasser vorgekeimt werden. Nachdem die Sektlinge erstarkt sind, bringt man sie an ihren Platz und schützt sie mit Papierdüten oder Körbchen, um das Anwachsen zu sichern.

In der Küche werden die Blätter und Zweigspitzen als Gemüse benützt. Bei gehöriger Pflege ist der Neuseeländer Spinat eine sehr ergiebige Gemüsepflanze.

„Krafts Haus- und Gemüsegarten“.

Tierzucht.

Behandlung der Enten. Entenküken sind zunächst in einem warmen Raum, dessen Fußboden namentlich nicht kalt sein darf, 24 bis 48 Stunden lang zu halten und dann bei warmer Witterung ins Freie zu lassen, anfänglich nicht zu lange. Als Getränk reicht man ihnen Milch; als Futter, aber nicht eher als 24 Stunden nach dem Ausschlüpfen, gekochten Reis, dem sehr bald eingeweichtes und ausgedrücktes, altbackenes Brot, Grütze und Roggenkleie, Fleisch- oder Fischmehl zugesetzt wird. Gerstenschrot und möglichst viel Grünfutter soll bei einigen Wochen alten Tieren die hauptsächliche Nahrung ausmachen. Später reiche man ihnen einen aus Gersten- oder Maismehl oder Schrot, gekochten Kartoffeln und Salzgrieben bestehenden, bröckeligen Teig nebst zerschnittenen Rüben und Grünzeug. Die Ente ist sehr gefräßig und nimmt gerne alle Küchenabfälle, auch Fleisch u. dergl. Mit zehn Wochen ist die Jungente schlachtreif. Sie muß bei richtiger Fütterung zwei Kilo schwer sein. Die Haltung und Mast älterer Tiere lohnt sich nur dann, wenn man sie der Federn wegen älter werden läßt und genug Federn hat. Sind sie 5-6 Monate alt, so kann man mit der Futtermast beginnen. Sie erhalten dann vorzugsweise gequelltes Körnerfutter, Rüben und Kartoffeln, mit etwas Ölfuchen und Milch bereitet. Das Futter wird den nunmehr eingesperrt gehaltenen Enten nur in kleinen Mengen öfters vorgesetzt, damit sie auch alles auffressen. Man kann zuletzt etwas Fett oder Öl zusetzen oder die Enten mit gequelltem, lauwarmen Maiskörnern füttern.

Frage-Ecke.

Antworten.

18. Mit Salzsäure wird sich der Ansaß in Ihrer Wasserkaraffe entfernen lassen. Sie müssen aber sorgfältig dabei zu Werke gehen, damit Sie sich nicht mit der Säure verletzen. Die Flasche muß nachher gut mit klarem Wasser gespült werden. J.

18. Das Bestreichen der Karaffe mit absolutem Alkohol (nicht Brennsprit) kann Ihnen helfen, wenn es sich bei dem Ansaß um organische Stoffe handelt. Schimmel weicht konzentrierter Sodalaug. Ich habe es selbst erfahren. Es muß mit Wasser nachgespült werden. Ist es aber Grünertz an altem Bronzemetall, so bringen Sie es mit Salzsäure oder Zitronenresten weg (kohlen-saures Kupfer). Leserin.

19. Der Rost mit Heizring ist meines Wissens mit dem Guf. Müllerschen Selbst-

kocher nicht kombinierbar. Immerhin dürfte eine Anfrage beim Fabrikanten Hartwig, Zweierstraße-Freyastraße 19, Zürich III, genaueren Aufschluß vermitteln. Die Bezugsquelle des Ökonom ist mir nicht bekannt.

Leserin.

20. Ich glaube, Sie tun am besten, die Küche wieder weißeln zu lassen. Wo mit Dampf und Rauch gerechnet werden muß, kann der Ölfarbenastrich nicht in Betracht fallen, da die Mauern sozusagen undurchlässig werden und der Dampf sich in Wasserbächlein verwandelt, die von den Wänden herabrinnen.

Evi.

22. Die elektrische Küche ist wohl außerordentlich sauber und praktisch, aber teuer. Genau berechnen, was Sie brauchen, kann man kaum, man müßte zuerst wissen, wie groß Ihre Familie ist. Was die Einrichtung anbetrifft, kann Ihnen die Firma, die in Ihrer Gemeinde die Einrichtung besorgt, gewiß am besten mit einem Voranschlag dienen.

Hausfrau.

Fragen.

23. Ich besitze einen Selbstkocher mit Wärmekörper. Wären nun einige Frauen, die ebenfalls einen solchen haben, bereit, mir zu sagen, wie lange ich die Speisen vorkochen muß? Wer gibt mir solche an, die im Kochen gut und die gar nicht gelingen? Ich bin Lehrerin und möchte am Morgen selbst die Speisen „einpacken“. Wir sind 3-4 Personen. Zu was dient das Kartoffelsieb? Wir wohnen auf dem Lande und kochen viel Gemüse mit geräuchertem Fleisch. Auch besitzen wir viel eingemachte Früchte und Gemüse. Kann man erstere auch in den Selbstkocher bringen? Wie reinige ich das Aluminiumgeschirr am besten? Bitte, ihr werthen Frauen mit Selbstkochern, gebt mir auf die vielen Fragen Antwort, gebt mir Räte, damit mir der Selbstkocher etwas nützt. Meinen herzlichsten Dank dafür!

R. Pf.

24. Könnte mir eine Abonnentin sagen, wie lackierte Möbel gereinigt werden, ohne daß sie den Glanz verlieren? Für gütige Antwort danke herzlich Eine Abonnentin.

25. Kann man ohne weiteres auf Grund eines guten Buches über Gemüsebau seinen eigenen Grund und Boden selber bebauen? Ich fürchte, man habe dabei mehr Mühe und Auslagen, als wenn man das Gemüse kauft. Unentschlossene.

Wer in Boden-, Möbel- u. Linoleumwiche

nebst andern vorteilhaften Eigenschaften, Güte und grosse Ausgiebigkeit (also sehr billige gute Wiche) wünscht, beziehe diese nur von **A. Stierli**, Tellstrasse Nr 58 I. I., Zürich III.