

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

Band: 22 (1915)

Heft: 21

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: 03.02.2025

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



Redaktion:
Elna Schlöfli
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kranken- und Kinder-
pflege, Gartenbau und Blumentultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Corabi-Maag, Zürich 4.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Schönthalstraße 27,
und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 20 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N^o. 21. XXII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 9. Oktober 1915.

Genieße mäßig Füll' und Segen,
Vernunft sei überall zugegen,
Wo Leben sich des Lebens freut.
Dann ist Vergangenheit beständig,
Das Künftige voraus lebendig,
Der Augenblick ist Ewigkeit. Goethe.



Moderne Organisation und Hauswirtschaft.

(Nachdruck verboten.)

Wer unsere moderne Lebenshaltung in Nahrung, Kleidung und Wohnung, die fortwährende Preissteigerung der Lebensmittel in Erwägung zieht, wird kaum an der Größe der Aufgabe zweifeln, die in der nach allen Gesichtspunkten befriedigenden Führung eines Haushaltes liegt. Die Aufgabe gut zu lösen, erfordert klares und unausgesetztes Denken, setzt eine Menge Fähigkeiten und einen beweglichen, anpassungsfähigen Geist voraus. Diesen Erwägungen stellt sich die in unserer Zeit auch in weiblichen Kreisen weit verbreitete Ansicht gegenüber, daß die Führung eines Hauswesens, die Hausarbeit überhaupt, intellektuell, unter der Bureauarbeit, dem Ladenservice usw. stehe.

Man vergißt da so leicht das organisatorische Erfordernis, die Notwendigkeit all der sich täglich wiederholenden Bedürfnisse der Familie an Nahrung und Kleidung etc., der klugen und ausgedachten Befriedigung, denn die gedankenlose rächt sich an der Kasse, am Wohlbehagen der Familie und an der eigenen Zufriedenheit der Hausfrau. Man übersieht auch das Gebot der klugen Verwertung des Angekauften und manche andere Fähigkeit und Eigenschaft, die ein gut geleiteter Haushalt von der Frau verlangt.

Andererseits aber bedenkt man nicht, daß der größte Teil der weiblichen und männlichen Handelsangestellten mit gegebenem Bureau- und anderem Material, zusammen mit schon vorhandenen und in die Arbeit eingeführten Kräften, unter einer zielbewußten, streng systematischen, den modernen Betriebsmethoden angepaßten Führung arbeitet. Es wird auf diese Art vielen leichter gemacht, selbst eine gute Arbeitsleistung zu vollbringen (ja selbst einen höheren Posten erfolgreich auszufüllen), als der Hausfrau, deren Aufgabe in der Anschaffung von Werten, der Aus-

wahl und der Einführung von Dienstpersonal besteht, die in hundert Fällen alle Arbeit vom Einkauf bis zum dampfenden Gericht auf dem Tisch und dem fertigen oder gestopften Strumpf mit eigener Hand zu vollbringen hat. Man sagt, die Hausfrau sei unmethodisch. Das mag auf eine Anzahl Frauen zutreffen; der Großteil aber kann es nicht sein, denn dann gäbe es keine unserer behaglich geordneten Haushaltungen mehr, dann stände nicht das fertige Mittagessen zeitig auf dem Tisch, dann begegnete man nicht frühmorgens sauber gewaschenen Schülern auf dem Schulwege. Es gäbe auch keinen Sonntag in der Familie, im Hauswesen, wenn nicht die Hausfrau tagtäglich zur bestimmten Zeit bestimmte häusliche Verrichtungen ausübte, an bestimmten Plätzen genau dafür bestimmte Gegenstände bergen würde.

Nein, ein gut geführter Haushalt läßt sich ohne Methode nicht denken.

Aber den hauswirtschaftlichen mit dem industriellen Betriebe verglichen, kommt allerdings ein Unterschied zutage, nämlich in der Intensität des Eindringens der Methode in den Betrieb. Die Möglichkeit des methodischen Eindringens ist im großen Betriebe viel eher gegeben, denn für diesen lohnen sich kostspielige Anschaffungen, zu denen als wesentlicher Ausgabenposten die Anwendung hinzukommt: die Anschaffung einer teuren, allen modernen Anforderungen genügenden Kartothek bedingt, wenn sie dem Unternehmen Nutzen bringen soll, das nötige, hiefür geschulte Personal und damit eine materielle Belohnung; die buchführungstechnische Erfassung der einzelnen Ressorts, wie Einkauf, Herstellungskosten usw. verlangt wiederum auf diese speziellen Materien eingeschulte Kräfte, die dem Unternehmen ebenfalls Ausgaben verursachen. Aber dies sind Ausgaben, die sich nicht nur lohnen, sondern notwendig und deshalb berechtigt sind, denn ein großes Unternehmen ist ohne Organisation bis in die scheinbar unwesentlichsten Gebiete hinaus nicht zu erfassen, nicht zu kontrollieren.

Die ungeheure Bedeutung der Organisationsmethoden hat dazu geführt, sie immer weiter und in wahrhaft genialer Weise auszubauen, wobei immer und für alle Branchen industrieller Tätigkeit der Grundsatz leitend war: möglichst große Leistung mit geringstem Zeitaufwand. Die Verfolgung neuer Arbeitsmethoden hat zur Schaffung eigener hieher gerichteter Berufe geführt und wir können heute auch in kleineren Städten auf Firmen stoßen, die sich mit der Organisation industrieller und technischer Betriebe befassen und wo jedem Interessenten in besonderen Ausstellungen die neuesten Arbeitsmethoden von ihren Prinzipien bis zu deren kleinsten und letzten Auswirkung entwickelt werden.

Von solchen Segnungen modernen Fortschrittes genießt die Hausfrau von heute soviel wie nichts. Sie hat wohl das Bedürfnis, am Ende des Jahres oder Monats genau zu wissen, wieviel Kosten ihr auf die eingemachten Früchte fallen, wieviel sie durch Stopfen und Flickern an Neuanschaffungen erspart u. s. w. u. s. w. Aber wenn sie derartige Zahlen auch zu ermitteln sucht, so können sie — abgesehen von der Mehrarbeit, die sie sich dadurch zuzieht — niemals ganz genau sein, sie werden immer nur den Charakter oberflächlicher Schätzung haben, denn angenommen, die Frau arbeite mit einer oder zwei Mägden, so wird sie nicht allein wegen der steten Ablösung einer Arbeit durch die folgende, die durch die Tageszeit bedingt ist und sich nicht verschieben läßt (Kochen u. s. w.) nie genau bestimmen können, wieviel Magdlohn auf diese oder jene Arbeit fällt, als vielmehr auch deswegen, weil sehr oft zwei Arbeiten nebeneinander verrichtet werden, z. B. Herrichtung der einzumachenden Früchte neben dem Kochen &c. Man sieht, daß industrielle Unternehmen kann mit einem die Berechnungen wesentlich erleichternden Faktor rechnen, der der Hauswirtschaft mit der Arbeitsteilung nicht zugute kommt.

Aber auch angenommen, eine sehr kaufmännisch denkende Hausfrau würde die nebeneinander verrichteten Arbeiten der

Magd und der eigenen Betätigung aufs genaueste abschätzen, so muß einer solchen Praxis entgegen gehalten werden, das Erfordere, auf jede einzelne Arbeit erstreckt, zuviel Zeit der Notierungen und monatlich abschließenden Berechnungen. Und zu diesem einzigen hier verfolgten Beispiel der Berechnung des Magdlohnteils an den Herstellungskosten eines Kochproduktes käme ja noch die Verteilung zahlreicher Anschaffungskosten auf die einschlägigen Haushaltressorts.

Bezüglich der Entlastung der Hausfrau von derartigen komplizierten Buchungen muß gesagt werden, daß ein mittlerer Familienhaushalt zu klein ist, um, wie in den industriellen Betrieben, eigens hiezu bezahlte Kräfte zu verwenden und wäre es auch nur eine, die die Buchung für alle Ressorts übernehme, so ist man heute noch nicht daran gewöhnt und es ist auch kaum anzunehmen, daß sich die Ausgabe lohnen würde.

Anderseits darf man aber wohl sagen, daß manche kleine oder relativ größere Summe von der Hausfrau ausgegeben wird, die bei einer detaillierten Buchhaltungsmethode in der Rasse geblieben wäre; es sei nur erinnert an die oft unbedachten Anschaffungen bei Ausverkäufen der Warenhäuser oder unter dem Zwang der Mode, besonders beim Wechsel der Jahreszeiten. Weiter sichert eine gute Berechnung und dabei Differenzierung des Gesamthaushaltes in einzelne Ressorts den zuverlässigen Vorschlag, eine Übersicht über das Zubiel und Zuwenig des Verbrauchs hinsichtlich hygienischer, ethischer und Bildungsanforderungen an die Familie und ermöglicht den sicheren Einklang der materiellen Einnahmen mit den Ausgaben.

Trotz den hier beleuchteten Schwierigkeiten, die einer häuslichen Wirtschaftsführung im Sinne moderner Organisation entgegenstehen, sprechen doch, wie wir eben gesehen haben, manche Gründe von wesentlicher Bedeutung dafür.

Spürt man den Ursachen nach, warum die moderne Organisation nur in der

kaufmännischen Sphäre zur Geltung gekommen ist und nicht auch hinübergegriffen hat in den hauswirtschaftlichen Betrieb, so tritt uns sofort der allbekannte Umstand entgegen, daß das Kaufmännische eben in der Hauptsache als sogen. männliches Gebiet gilt und die männliche Tätigkeit — einige Ausnahmen, über die wir noch zu sprechen kommen, abgerechnet — nicht ins Hauswesen hinübergreift. Zu dieser einen Ursache gesellt sich die zweite und bedeutungsvollere: daß man bis in unsere Tage dem Haushalt als Betriebsunternehmen überhaupt zu wenig oder gar keine Beachtung geschenkt hat. Auch vom Hotelbetrieb, wo wir die oben erwähnten Ausnahmen meist zu suchen haben, ist von einer methodischen Arbeitsweise nicht viel in das nächstverwandte Gebiet des Haushaltes hinüber gedrungen.

So ist es leicht erklärlich, daß für den hauswirtschaftlichen Betrieb keine seiner Eigenart angepassten Methoden geschaffen worden sind. Aber das will nicht heißen, daß solche nicht geschaffen werden könnten, wenn der Einsicht und dem Willen der Hausfrau diese methodeschaffende schöpferische Kraft entgegenkäme, sei es aus männlichen oder weiblichen Kreisen.

Eine Frage darf in dieser Abhandlung nicht übersehen werden:

Wird die Frau der organisatorischen Erfassung des Hauswesens günstig gesinnt sein oder ihr Abneigung entgegenbringen?

Das erstere darf erwartet werden von den Kreisen, auf die es hier ankommt, nämlich von den höheren und mittleren Ständen. Eine allfällige Durchführung ruht wohl beim Mittelstande und am stärksten bei den Frauen, die die kaufmännische Tätigkeit mit der Ehe, also mit hauswirtschaftlichem Wirkungskreis vertauscht haben. Diese haben schon einen Einblick in die Vorzüge der Organisation, und wenn sie auch in den meisten Fällen nur ihre Diener waren, so müssen sie sie nachher doch vermessen und deren Mangel in der Hauswirtschaft empfinden. Die kaufmännisch Tüchtigen und organisatorisch Veranlagten unter ihnen aber wären be-

rufen, die Organisation auch im Hauswesen einzuführen oder zum mindesten die Initiative zu einer diesem Gebiet angepassten Reform zu ergreifen.

Mina Fels.



Die Einwinterung von Gemüse und Obst.*)

Die Einwinterung der Gemüse muß im Oktober—November sorgfältig und in der richtigen Folge geschehen. Mit dem Einerten der Kohlartern ist zu warten, solange nicht die Wurzelgemüse untergebracht sind, weil diese zuerst in Erdgruben oder Mieten eingeschlagen werden müssen. Diese Überwinterungsweise ist zweckmäßiger und einfacher, als das Einschlagen im Keller in Sand oder Erde, denn das Gemüse, sowie die nötige Erde liegt bereits im Garten zur Hand, bedarf deshalb keiner langen Vorbereitungen. Die Erdgrube kann auf trocken gelegenem Gelände bis zur Tiefe von 1 Meter ausgehoben werden, soll aber nicht über 1,50 Meter breit sein, weil sie sich sonst schlecht eindecken läßt.

Die Knollen- und Wurzelgemüse werden von den Blättern befreit und in die Grube geschüttet. Eine Zwischenlage von Erde ist nicht notwendig, doch stellt man einen Strohbund in der Mitte großer Gruben auf, um dadurch die Ableitung der Wärme zu bewirken. Die Abdeckung der Grube geschieht dachförmig, deshalb werden die Knollen zuletzt hügelartig aufgeschüttet. Man kann die Grube auch flach abdecken mit einer Abschrägung nach einer Seite, damit Regen- und Schmelzwasser abfließen. Auf die Seiten wird zur Ableitung ein Graben gemacht, um zu verhindern, daß das Regen- oder Schmelzwasser in die Grube versinkt und dort Fäulnis verursacht. Das Abdecken geschieht mit Erde in 20—30 Cm. Dicke. Beim Eintritt starker Kälte ist der Hügel noch mit strohigem Dünger oder Streu zu bedecken. Im feuchten Gelände wird die Miete in Erdhöhe ausgeführt und das Wurzelge-

müse in dachförmigen Haufen aufgeschüttet, um ebenfalls mit Stroh, Schilf, Reisig und zuletzt mit Erde abgedeckt zu werden. Die Kohlartern werden in Mieten eingeschlagen, nachdem die überflüssigen äußeren Blätter entfernt worden sind. Das Einschlagen geschieht reihenweise, möglichst dicht nebeneinander auf eine Breite von 1,50—2 Meter. Die verschiedenen Kohlartern werden durch Einstecken von überstehenden Pfählen an den Endreihen bezeichnet, so daß nach Bedarf von der Seite der gedeckten Miete im Winter Gemüse entnommen werden kann. Vielfach wird über die Miete aus Stangen ein dachförmiges Gerüst errichtet und mit Stroh, Schilf oder Reisig verkleidet. Die Mieten sind erst mit dem Eintritt der Fröste abzudecken. Das Einschlagen der Kohlartern kann bereits ab Mitte Oktober geschehen. Ist das Wetter andauernd gut, dann hat es keine Eile damit; allerdings ist später anhaltender Regen recht hinderlich beim Einwintern, denn die Gemüse und Knollen sollen möglichst trocken in den Einschlag oder in die Grube kommen. Winterkohl bleibt ungedeckt auf den Beeten. Er wird erst nach öfterem Gefrieren brauchbar. Rapsrüben oder Feldsalat, Spinat, Mangold halten ebenfalls im Freien ohne Bedeckung aus. Wer aber auch im Winter davon ernten will, muß die Beete mit Fichtenreisig schützen.

Bei der Aufbewahrung des Winterobstes ist zu beachten, daß es wohl baumreif, aber noch nicht zum Genuß geeignet ist. Es muß erst die Lagerreife haben, die durch zweckmäßige Aufbewahrung in einem geeigneten Raume erreicht wird.

Zur Einlagerung des Winterobstes eignet sich jeder Raum, der möglichst gleichbleibende Luftwärme von etwa 3° C hat. Licht- und Luftzutritt müssen geregelt, d. h. nach Bedarf ein- und ausgeschaltet, verstärkt oder vermindert werden können. Die Luft soll trocken oder nur mäßig feucht sein. Ein in die Erde eingebautes Obsthäus aus Beton bewährt sich am besten, doch ist auch jeder gute Keller zur Einlagerung geeignet. Die innere Einrichtung eines

*) Aus „Der Kleingarten“, Bd. 498, der Sammlung: Aus Natur- und Geisteswelt. Verlag B. G. Teubner, Leipzig und Berlin.

Obstlagerhauses besteht aus hölzernen Gestellen, die einen Meter breit sind, sowie ausziehbaren Hurden von einem Meter Länge und Breite. Bei großen Obstmengen von einer Sorte ist das Aufschichten in Haufen unmittelbar auf den Boden zulässig und zweckmäßig, die Hauptsache bleibt nur die sorgfältige Ausscheidung aller beschädigten, faulen oder wurmstichigen Äpfel. Beim Einlegen in die Hurden dürfen ebenfalls mehrere Lagen übereinander aufgeschichtet werden, unerlässlich ist dann aber das von Zeit zu Zeit erfolgende Umlegen und Auslesen der schlechten Früchte. Selbstverständlich ist genau darauf zu achten, wann die Früchte lagerreif sind. Eine Obstsorte, die im Dezember lagerreif wird, kann bereits im Anfang des Monats zum Verbrauch gebracht werden. Es genügt dann das mehrtägige Lagern in einem wärmeren Raum, um sie genußfertig zu machen. Die natürliche Reife kann nur durch anhaltend niedere Temperatur, durch eine mäßige Luftfeuchtigkeit und das Abhalten des Lichtes wesentlich verzögert werden.



Warum wird der Honig mit der Zeit trüb und fest? Weil ein Teil seines Zuckers aus der Lösung auskristallisiert. — Honig ist eine sehr konzentrierte Zuckerlösung. Er enthält etwa 80% Zucker und nur etwa 20% Wasser (daneben geringe Mengen anderer Bestandteile, wie Ameisensäure, Salze usw.). Der im Honig enthaltene Zucker ist jedoch nicht der gewöhnliche Rohrzucker, sondern teils Traubenzucker, teils Fruchtzucker. Traubenzucker und Fruchtzucker sind zwei Zuckerarten, die auch im Obst enthalten sind und ihm seinen süßen Geschmack geben. Beide sind einander sehr ähnlich; ihre Unterscheidung interessiert mehr den Chemiker als den Laien. Vom gewöhnlichen Zucker (Rohrzucker) unterscheiden sich beide dadurch, daß sie gärungsfähig sind und nicht ganz so süß schmecken. Beide Zuckerarten sind etwa zu gleichen Teilen, also zu je etwa 40% vorhanden. Honig besteht also, um es in einfachen Verhältniszahlen auszudrücken, aus zwei Teilen Traubenzucker, zwei Teilen Fruchtzucker und einem Teil Wasser. Die eine von den beiden Zuckerarten, der Traubenzucker, scheidet sich bei längerem Stehen aus der Lösung aus. In der Flüssigkeit ist dann noch immer der gesamte Frucht-

zucker, also die Hälfte der ganzen Zuckermenge gelöst. Aber in dieser Lösung ist nun in festem Zustande der Traubenzucker enthalten und daher erscheint der vorher klare Honig getrübt und die ganze Masse ist dickbreitig („fest“) geworden. Erhitzt man diesen trüben Honig, so löst sich der Traubenzucker wieder auf, und der Honig wird insolgedessen wieder klar und flüssig. Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Das Mangeln der Wäsche. Will man seine Wäsche mangeln, so verfähre man dabei folgendermaßen: die Wäsche muß nicht zu trocken, aber auch nicht zu feucht sein; man ziehe sie gut, daß alle Fäden gerade laufen, und falte sie alsdann sorgfältig, daß Saum auf Saum und Webekante auf Webekante komme, auch keine Seite überstehe. Wie oft man faltet, richtet sich nach der Breite der Rolle. Die Hemden werden gewöhnlich einmal gefaltet, die Ärmel nach innen gelegt; man kann zum Rollen zwei Hemden aufeinander legen, doch so, daß die Ärmel nicht nach einer Seite hin liegen. Durch Anschauen lernt man die richtige Art und Weise des Faltens und Legens am besten. Wie lange man jedes Stück mangeln will, richtet sich nach dem Belieben der Hausfrau; je länger es geschieht, um so glänzender wird die Wäsche, aber um so mehr greift es sie auch an.



Rochrezepte.

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

Maccaronisuppe. Zutaten: 35 Gr. Fett, 50 Gr. Mehl, 1¹/₂ Liter Flüssigkeit, 1 kleine Zwiebel, 50 Gr. Maccaroni (oder Maccaronireste), 4 Eßlöffel Milch, Salz und Muskat. Zubereitung: Aus Fett und Mehl wird eine helle Mehlschwitze gemacht, diese mit 1 Tasse kaltem Wasser abgelöscht, mit Wasser oder Knochenbrühe aufgefüllt und mit einer Zwiebel etwa 20 Minuten kochen gelassen. Dann schmeckt man die Suppe ab, fügt die in 2 Cm. lange Stücke gebrochenen Maccaroni bei und läßt diese weich kochen. Vor dem Unrichten schmeckt man die Suppe mit einigen Löffeln Milch oder Rahm ab.

Aus „222 Rezepte“.

Gedünstetes Rebhuhn mit Sellerie. Das gut gereinigte Rebhuhn wird gespickt, auf beiden Seiten im Fett hellbraun gebraten und in eine größere Pfanne auf einige dünne Speckscheiben gelegt. Hierauf puht man 1—2 große Sellerieknochen, zerschneidet sie in 4—6 Teile, legt sie um das Rebhuhn, gießt den Fond von diesem, sowie 2—3 Schöpflöffel Krautbrühe darüber und dämpft alles zusammen weich. Beim Unrichten garniert man den

Sellerie um das zerlegte Huhn und gießt die noch etwas eingekochte Brühe darüber.

Kalbsfüße in Buttersauce. Für 3 Personen. 2 gekochte Kalbsfüße, 1 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, etwas Zitronensaft und Grünes, 1 Eßlöffel Mehl. Von den gekochten Kalbsfüßen wird das Fleisch sorgfältig losgelöst. In süßer Butter dämpft man das Mehl gelblich, löscht mit guter Fleischbrühe ab, gibt viel Grünes und etwas Zitronensaft zu, kocht die Sauce gut durch, gibt das Fleisch der Kalbsfüße zu und erhitzt es nochmals in der Buttersauce. Nach Belieben kann die Sauce noch mit Eigelb abgezogen werden. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch“.

Rohlwürstchen mit Käse. 1 Rohlkopf, 100 Gr. geräucherten MagerSpeck, 60 Gr. Käse, Stößbrot. Der Rohl wird entblättert, die Blattrippen flach abgeschnitten, die Blätter gewaschen und in siedendem Salzwasser schnell abgewellt und auf einem Sieb gut abgetropft. Die ausgebreiteten Rohlblätter bestreut man mit geriebenem Käse und rollt sie zu gleichmäßigen Würstchen auf. Der Speck wird in Scheiben geschnitten und in einer Bratpfanne auf beiden Seiten überbraten. Nun hebt man die Speckscheiben heraus, legt in das zurückbleibende Fett die Rohlwürstchen, bestreut sie mit dem Rest des Käses und etwas Stößbrot. Darüber verteilt man die Speckscheiben, deckt die Bratpfanne gut zu, läßt die Rohlwürstchen während $1\frac{1}{2}$ Stunden im Ofen braten und begießt sie mit der sich bildenden Sauce. — Will man die Rohlwürstchen auf dem Herd fertig machen, so werden sie einmal gewendet.

Reisschmarren. $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch, 200 Gr. Reis, Salz, 40 Gr. Zucker, 2 Eier, 60 Gr. Backfett, 25 Gr. Rosinen. In einer eingefetteten Pfanne kocht man aus der Milch und dem gewaschenen Reis einen dicken Brei, würzt ihn mit Salz und läßt ihn etwas auskühlen. Unterdessen rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, schlägt das Eiweiß zu Schnee und vermischt alles gut mit dem Reiskrei. In einer Bratpfanne macht man das Fett heiß, gibt die Masse hinein und läßt sie langsam backen. Wenn die Unterseite gelb geworden ist, streut man die gewaschenen Rosinen darüber, zerplückt den Schmarren mit dem Schöpfelchen, wendet die Brocken und läßt sie noch backen. Der Schmarren wird heiß zu Tisch gegeben.

Aus „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt“, von M. u. L. Barth.

Quittenschnitz mit Birnen. 500 Gr. Quitten, 1 Kilo Birnen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 250 Gr. Zucker. Die Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, von Büxen und Kernhaus befreit und in lange dünne Schnitzchen geschnitten; ebenso die Birnen, und dann

beides zusammen mit Wasser und Zucker 1 Stunde gekocht. Von wässrigen, wenig kräftigen Birnen kann man auf diese Weise ein wohl-schmeckendes Gericht herstellen.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Bettelmann. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 1 Kilo in dünne Scheibchen geschnittene Apfel, $\frac{1}{2}$ Kilo geriebenes Schwarzbrot, 150 Gr. Zucker, 100 Gramm Rosinen, 1 Theelöffel Zimtpulver, 80 Gr. Butter, 1 Dezil. Himbeersaft, 1 Dezil. Wasser. Die Apfel werden mit Zucker, Zimt und Rosinen gedämpft oder in den warmen Ofen gestellt. Das Schwarzbrot wird ebenfalls mit Zucker und Zimt gemischt und eine Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen. Dann streut man eine Lage geriebenes Schwarzbrot ein, schichtet einen Teil der Apfel darauf, gießt zerlassene Butter darüber, gibt wieder Brot, Apfel und Butter hinein und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt kommt Brot, mit reichlich Butter begossen. Die Speise muß sehr sorgfältig gebacken werden, da sie gerne anbrennt. Sobald die Form nach ca. $\frac{3}{4}$ Stunden aus dem Ofen kommt, wird die Mischung von Himbeersaft und Wasser über die Speise gegossen. Statt Apfel kann man auch Zwetschgen verwenden. Man serviert in der Auflaufform.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kartoffel-Zimtkuchen (sehr schmackhaft). 400 Gr. Mehl, 250 Gr. kalt geriebene Kartoffeln, 200 Gr. Zucker, 150 Gr. Butter, 30 Gr. Hefe, etwas Salz und ein wenig Muskatblüte werden am Abend mit angewärmter Milch zu einem nicht sehr festen Teig angemacht und über Nacht stehen gelassen. Am Morgen wird der Teig sehr weich sein, man knetet daher nochmals Mehl darunter, bis er dick genug ist zum auswallen. Ausgewallt gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, sticht mit einer Gabel hie und da Löcher, damit der Teig keine Blasen wirft, läßt ihn nochmals 1 Stunde stehen und bäckt ihn nachher in mäßiger Hitze. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreicht man ihn reichlich mit heißer Butter und bestreut ihn dick mit Zucker und Zimt und gibt ihn nochmals einige Minuten in den Ofen.

Aus „100 gute, billige Kartoffelspeisen“ von S. Senn.



Gute Luft im Schlafzimmer. Man soll nicht bloß einen Teil des Tages frische Luft einatmen, sondern zu jeder Zeit, also auch im Schlafe. Man versäume deshalb nicht, das Schlafzimmer gut zu lüften und womöglich Sorge zu tragen, daß auch des Nachts ununterbrochen Lüftung stattfinden kann. Es empfiehlt sich allen, bei offenem Fenster zu

schlafen, wobei man sich jedoch vor Zugluft zu schützen hat. Um im Sommer das Eindringen von Staub, Insekten u. s. w. zur Nachtzeit zu hindern, kann man die Fensteröffnung mit feiner Gaze versehen. Empfehlenswert sind auch Doppelfenster, von denen man den einen innern und den entgegengesetzten äußern Flügel, oder umgekehrt, offen läßt; hierdurch wird eine gute Luftzirkulation ermöglicht und Zugluft ist ausgeschlossen.

Das Schlafzimmer soll überhaupt das gesündeste und hellste der ganzen Wohnung sein. Man bedenke, daß es der Raum ist, in dem man den dritten Teil seines Lebens zubringt!

Man vermeide es, zu kalte Luft durch den Mund einzuatmen; man setzt sich dabei der Gefahr aus, an entzündlicher Anschwellung der Mandeln und des weichen Gaumens (sogenannter Halsentzündung) oder an Kehlkopfkatarrh und Heiserkeit zu erkranken. Man atme deshalb nur durch die Nase, denn die Nase dient dazu, die zu kalte Luft, bevor sie ins Innere tritt, vorzuwärmen. W.

Krankenpflege.

Bei Verbrennungen hat man in erster Linie die Ursache zu beseitigen: bei Verbrühungen löse man die Kleider sorgfältig (nicht abreißen) und rasch, bei ätzenden Stoffen spüle man diese gründlich weg, beim Feuerfangen von Kleidern ersticke man die Flamme durch Überwerfen von Tüchern, Teppichen, Decken oder durch Wälzen der Person auf dem Boden, durch Überschütten mit Sand, man kühle die heißen Kleider durch viel Wasser ab, bringe die Verunglückten in ein warmes Zimmer, entferne die Kleider sorgfältig ohne Zerrung (Austrennen mit Messer und Schere); die Brandblasen dürfen nur mit reiner, vorher geglähter und wieder abgekühlter Nadel angestochen werden, um den Inhalt auslaufen zu lassen. Man hüte sich, die Oberhaut wegzunehmen, sollte sie weg sein, so bedecke man die Brandwunden mit einem in Öl getauchten Leinwandlappen.

Bei Verbrennungen ersten Grades: Rötung und Schwellung der Haut, ohne Blasenbildung, lege man als erstes Hilfsmittel mit frischem Wasser durchfeuchtete Leinwand auf die Wunde, oder geraspelte rohe Kartoffeln, oder in wenig Wasser aufgelöstes Eiweiß oder Stärkepulver. In allen Fällen will man mit der ange deuteten Behandlung den Luftzutritt zur Wunde verhindern und eine größere Kühle in der geschädigten Stelle (am besten mit Bleiwasserumschlägen) erhalten.

Brandwunden zweiten Grades mit Brandblasen bestreiche man mit Brandsalbe oder reinem Fett oder bedecke sie mit feiner, weicher,

in reines Fett oder Öl getauchter Leinwand, oder lege eine starke Schicht Wundwatte oder Baumwolle darauf, die vorher mit einem Gemisch von Kalkwasser und Olivenöl zu gleichen Teilen dick bestrichen worden ist; hierauf wird alles leicht und sorgfältig verbunden.

Brandwunden dritten Grades: mit Verschrumpfung und Verkohlung der Haut und tiefer liegender Gewebe behandelt man auf gleiche Weise und ziehe den Arzt zu Rate.
-rt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Warum stillen so wenige Mütter? Dr. med. Eugendreich erörtert diese Frage in seinen „Vorträgen über Ernährung und Pflege des Kindes“ wie folgt: Wirklich stichhaltige Gründe, wie Mißgestalt der Brustwarzen oder schweres Siechtum der Mütter, sind so selten, daß sie außer Betracht bleiben können. Hält eine Frau ihre Brustwarzen für ungeeignet, so frage sie den Arzt. In vielen Fällen wird sie mittels Saughütchen unter ärztlicher Anleitung weiter stillen können. Zu den allergrößten Ausnahmen gehört der völlige Milchmangel der Mutter.

Man wird über diese Angabe vielleicht etwas erstaunt sein. Denn fragen wir die Mutter nach dem Grunde des Nichtstillens, so erhalten wir in den meisten Fällen die glatte Antwort: „Ich hatte keine Nahrung.“

Früher hat man dieser Angabe blind geglaubt und hat daraus auf eine immer zunehmende Unfähigkeit der Frau zum Stillgeschäft geschlossen, als ein Zeichen der bei hochgesteigerter Kultur eintretenden Entartung! — Auch diese Vorstellung muß ins Märchenland verwiesen werden. Es ist nichts Wahres daran. Die ärztliche Beobachtung hat gerade im Gegenteil nunmehr unwiderleglich festgestellt, daß nahezu alle Mütter (jedemfalls über 90 von 100) imstande sind, ihrem Kinde die Brust zu reichen. Wie erklärt sich dieser Widerspruch? Aus der Unkenntnis über die Gesetze, nach denen die Brustdrüse arbeitet. Jedes Körperorgan hat einen bestimmten Reiz zu seiner Tätigkeit, zu seiner Kräftigung nötig. Durch häufige (allerdings nicht übertriebene) Beanspruchung wird ein Organ gestärkt, Ruhe führt zu seiner Erschlaffung. Der täglich geübte Muskel wird immer stärker und leistungsfähiger. Ganz genau so verhält sich die Brustdrüse. Durch die Schwangerschaft und den Geburtsakt wird in der Drüse zunächst ein Reiz ausgelöst, der zur Milchbereitung führt. Damit nun aber die Milch sich in genügender Menge bilde und immer aufs neue bilde, dazu ist für die Brust wie für den Muskel ein bestimmter Reiz erforderlich. Dieser Reiz besteht für die Brustdrüse in nichts anderem als in dem

Saugen des Kindes. Es ist also nötig, erstens das Kind möglichst früh an die Brust zu legen und saugen zu lassen, zweitens es gerade da, wo die Milch anfangs nur spärlich zu fließen scheint, regelmäßig anzulegen. Diese beiden Maßregeln werden aus Unkenntnis häufig unterlassen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Rosen des Rosenkohlstrauchs entwickeln sich von Mitte September ab, den ganzen Oktober, November, bei gutem Wetter selbst Dezember hindurch. Raum bemerkbare Ansätze bilden sich in dieser Zeit noch zu vollen Rosen aus.

Es ist falsch, Rosenkohlstauden zu köpfen oder Blätter wegzuschneiden. Die Rosen werden viel schöner, wenn die Pflanzen nicht gestört werden.

Jedes einzelne der großen Blätter des Rosenkohls hat den Zweck, das Köschen im Blattwinkel zu ernähren und zu schützen, selbst später noch bei Schnee und Frost. Deshalb wird jedes Blatt beim Reinigen der Beete so sorgfältig geschont und gegen Abbrechen und Raupenfraß geschützt. Wo kein Blatt steht, erscheint in der Regel auch nur eine dürftige Rose.

Die Rosenkohlstöcke bleiben den Winter hindurch im Freien; das Abpflücken der Rosen geschieht nach Bedarf bis zum Frühjahr. In kalten Gegenden, welche scharfen Ostwinden ausgesetzt sind, wird man die Stauden im Spätherbst, nicht vor Mitte November, mit den Wurzelballen ausheben und an einer sehr geschützten Stelle nebeneinander (nicht zu dicht) einschlagen. In diesem Falle werden beim Einschlagen die Blätter weggeschnitten. Bei trockenem Frost und scharfem Wind wird Stroh oder Reisig übergedeckt. Auch auf volle Länge in Erde ein geschlagen, hält sich der fertig ausgebildete Rosenkohl, wenn er vorher von allen Blattresten befreit wurde. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

70. Probieren Sie nur. Ich habe neuerlich einen Caramelpudding (also eine Masse aus Milch, Eiern und Zucker) nach einer Viertelstunde Vorkochzeit in den Selbstkocher gestellt und hatte die Freude, ihn prächtig geraten herausnehmen zu können. J. A.

71. Die sogenannten Roselettenbirnen werden als sehr gut geeignet zum Sterilisieren betrachtet. Auch die sogenannten Berlinerbirne soll sich bewähren. Diese ist aber jetzt nicht mehr erhältlich. Die Rezepte für „Birnen in Gläsern“

können Sie natürlich auch für „Birnen in Töpfen“ verwenden. Alice.

72. Das Einlegen in Buttermilch soll vergilbter Wäsche ihre ursprüngliche Farbe wieder geben. Hausfrau.

73. Winterobst reift immer erst auf Lager nach. Sie können also nicht direkt vom Baume sterilisieren. Die Lagerreife darf aber auch nicht überschritten werden, wenn die Früchte ihren Zweck gut erfüllen sollen. Lena.

74. Zwiebeln nehmen alle Gerüche gut auf. Bei Jodoforn, Petrol ist das Mittel aber wohl nicht wirksam genug. Fragen Sie den Droguisten um Rat. Haustochter.

75. Die Töchter erhalten oft im Elternhaus zu wenig Anleitung zu einer geordneten Hausführung in Ihrem Sinne. Man lehrt sie nicht, die vorhandenen Möbel, Geräte &c. zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Im engeren Haushalt wird dann in der Regel so weiter gewirtschaftet, wie man zuhause gewohnt war. Ich halte es deshalb für wertvoll, wenn die jungen Töchter Haushaltungsschulen besuchen, wo gerade im Bezug auf Ausschmückung der Wohnung, Tischdecken sehr viel wertvolle Anregung gegeben wird. Leserin in B.

Fragen.

76. Könnte mir jemand einen croquanten Backteig ohne Zutat von Wein zu Kalbsfüßen und Offiziersküchlein empfehlen? Woran liegt der Fehler, wenn diese auswendig schön gebacken, inwendig aber noch teig sind? Eine Abstinentin.

77. Weiß mir jemand zu sagen, auf welche Weise das sogen. Abschrecken bei Geflügel- und Schweinsbraten geschieht, wodurch solche eine so schöne, goldgelbe Kruste bekommen? E. H.

78. Sind vor einem Jahr sterilisierte, kleine Eierschwämmchen ohne Gefahr noch zu essen? Die Gläser sind mit Gummi gut verschlossen. Besten Dank für Rat. U. U.

79. Gibt es kein einfaches Gestell, das ermöglicht, Speisen im Dampf eines kochenden Gerichtes aufzuwärmen? Die meisten Gerichte verlieren an Wert, wenn sie zum aufwärmen in die Pfanne kommen. Hausfrau.

80. Gibt es ein Mittel, um Schuhwerk ganz wasserdicht zu machen? Leinöl hat sich wohl bewährt, aber der Geruch war fast unerträglich. Für Auskunft dankt Anna.

Um Mißverständnissen vorzubeugen, wird darauf aufmerksam gemacht, daß die frühere Firma Knorr in Romanshorn (jetzt Ostschweiz, Lebensmittel U. G.), über deren Vermögen das Konkursverfahren eröffnet wurde, mit den bekannten Nahrungsmittelfabriken E. H. Knorr U. G. in Thayingen (Kt. Schaffhausen) nicht identisch ist.