

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

Band: 22 (1915)

Heft: 22

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: 02.02.2025

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



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

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

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

N^o. 22. XXII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 23. Oktober 1915.

Wer keinen Willen hat, ist immer ratlos,
Und der kein Ziel noch hat, ist immer pfadlos,
Und der nicht Früchte hat, ist immer saarlos,
Und der kein Streben hat, ist immer tatlos.
Carmen Sylva.



Das Kartensystem in der Hauswirtschaft.

(Nachdruck verboten.)

Das Kartensystem (Kartothek) beruht auf einer neuen Art der Registrierung von Geschäftsfällen, wie Ein- und Verkäufe, Zahlungen usw. Sie hat den Vorzug, übersichtlicher und, wie der geschäftliche Ausdruck lautet, „greifbarer“ zu sein als die Geschäftsbücher, in der Art, als das Blättern in den Büchern wegfällt und man sofort den gesamten laufenden Verkehr mit einem bestimmten Kunden oder Lieferanten in all seinen Bewegungen vor sich hat. Das System ließe sich in entsprechender Anpassung mit Vorteil auch im Haushalt einführen.

In den Bureaueinrichtungs-Geschäften sind die Kartothekkasten in gutem Holz und mit vollendet zweckmäßiger Inneneinrichtung käuflich, aber ihr Preis ist ziemlich hoch (12—16 Fr. und mehr). Es lohnt sich deshalb, versuchsweise und bis man das

Kartotheksystem mit Fertigkeit handhabt — denn erst dann erkennt man auch seine großen Vorzüge — sich mit einer Zigarrenkiste zu behelfen.

Das Kistchen soll ca. 10 Cm. hoch und 15 Cm. breit sein; eine genau bestimmte Länge ist nicht notwendig. Hinein kommen:

a) 25 Stück Karten (in Ansichtskartendicke), die fortlaufend das Alphabet enthalten. Die erste Karte trägt also den Buchstaben A, die zweite ist mit B bezeichnet, die dritte mit C u. s. f., die fünf- und zwanzigste enthält folgerichtig ein Z.

Jede Karte soll mit einer kleinen Ausbuchtung versehen sein, auf welche die genannten Buchstaben zu stehen kommen. Die Ausbuchtung soll sich auf jeder fortlaufenden Karte, von A aus gedacht, etwas mehr rechts befinden. Es käme also für die Karte A die Ausbuchtung am oberen Rande zu äußerst links hin, für die Karte B ein wenig mehr rechts und so fortlaufend, bis die Karte Z, also die letzte, ihre Ausbuchtung zu äußerst rechts fände. Hieraus geht hervor, daß auf einer Kartenbreite von 15—16 Cm. eine Anzahl von 25 Ausbuchtungen Platz haben sollen, von denen, wie vorhin ausgeführt, nur

jeweilen eine auf dieselbe Karte kommt. Die Breite der Ausbuchtung ergibt sich also durch eine Division der Kartenbreite mit der Zahl 25. (Bei 15 Cm. Kartenbreite ergibt sich die Ausbuchtung als 0,6 Cm. breit. Die Ausbuchtung kann aber auch etwas breiter genommen werden, wobei die Ausführungen des Kartenlieferanten zu beachten sind.) Stellt man 25 aufrechte Karten hintereinander, so leuchtet der Zweck dieser „Links nach Rechts-Anordnung“ der Ausbuchtungen sofort ein: man erzielt damit eine sofortige und klare Übersicht auf alle einzelnen Buchstaben des Alphabetes.

Es ist indessen eine etwas mühselige und nicht die nötige Genauigkeit garantierende Arbeit, die Ausbuchtungen mit Bleistift und Schere von Hand zu machen; man wird solche Alphabekarten besser fertig kaufen.

In das Ristchen kommen ferner:

b) hinter jeder der 25 ausgebuchteten Karten 6—12 Karten in genau gleichem Format, aber ohne Ausbuchtung.

Man stelle sich die Anordnung nun vor: Erst kommt eine Karte mit der Ausbuchtung A, gleich hinter ihr 6 bis 12 Karten ohne Ausbuchtung, dann die ausgebuchtete Karte mit dem Ausdruck B und eine gleiche Anzahl gewöhnlicher Karten, und so fort bis zur Karte Z.

Die Alphabekarten haben den gleichen Zweck zu erfüllen, wie das Alphabet im Geschäftsbuche: jeder Buchstabe nimmt die auf ihn lautenden Kunden oder Lieferanten auf. Zum Beispiel: Hinter der Karte G käme auf eine nicht ausgebuchtete Karte der Name des Kaufmanns Gammer, dann des Kaufmanns Gerner u. s. w. zu stehen. Die Anordnung auch dieser Karten ist also alphabetisch: das a in „Gammer“ kommt alphabetisch vor dem e in „Gerner“.

Die Anwendung des Kartensystems kann sich wie in der kaufmännischen Praxis so auch in der Hauswirtschaft auf die verschiedensten Zwecke ausdehnen. Es seien einige genannt:

Man notiert die Bestellungen an den Kohlenhändler und bedient sich dabei folgender Rubriken:

Jahr	Datum der Bestellung	Art des Gegenstandes	Quantum	Geliefert erhalten	Preis pro q
1916	28. Jan.	Anthrazit	2 q	30. Jan.	—

Oder man möchte die Gesamtkosten eines Kindes pro Jahr ermitteln:

Jahr	Datum der Anschaffung	Art des Gegenstandes	Spezielle Zwecke	Preis (Kosten)
1912	24. Juni 16. August 31. "	Kattunkleid, blau 1 Paar Schuhe, hoch Mutmaßl. Ernährungskosten	Für die Schule " Alltag Pro August	Fr. 12.— " 15.— " —.—

Oder angenommen, das Einkommen der Familie sei ein bewegliches, nicht ein durch feste Anstellung fixiertes. Dann wird man sich folgende Rubriken schaffen:

19 . .	August	An Nettogewinn von Waren	An Provisionen	An
	1. Woche	Fr. . . .	Fr. . . .	Fr. . . .
	2. "	" . . .	" . . .	" . . .
	3. "	" . . .	" . . .	" . . .

Wie ersichtlich, ist das System außerordentlich beweglich; man kann damit alle möglichen sich wiederholenden Vorgänge festhalten. Am Ende des Jahres bieten die so ausgefüllten Karten einen genauen Überblick über die Ausgaben und Einnahmen der Familie und, die Kartothek durch mehrere Jahre hindurch geführt, gestattet sie durch Vergleich einen schätzenswerten Einblick in die Lebensmittelverteuerung und andere Veränderungen. Eine derartige „Buchführung“, die über alles Auskunft gibt und sofort in den verschiedensten Gebieten orientiert, ist geradezu die Grundbedingung zum äußeren Fortkommen, denn wo man über das Verhältnis von Einkommen und Ausgaben so klar unterrichtet wird wie durch das Kartotheksystem, wird man, falls das Resultat ungünstig ist, sofort Schritte zur Verbesserung unternehmen.

Die einzelnen Karten werden natürlich mit ihrer Zweckbestimmung überschrieben. Die Karte, die über das Einkommen Auskunft geben soll, figuriert unter E, weil sie die Aufschrift „Einkommen“ trägt und zwar auf der obersten Linie, die horizontal ist, wie auch diejenigen der Rubrik-**Bennungen** (Gegenstand, Preis usw.). Die Linien der **Angaben** sind vertikal.

Ist man bezüglich der genauen Zweckbestimmung und damit der Angaben, die die Kartothek enthalten soll, im Klaren, so kann man sich mit nicht zuviel Kosten die vertikale und horizontale Anordnung der Karten vordrucken lassen. Man wird sich vorher auch noch das Kartensystem in der Anwendung zeigen lassen, was bei seiner heutigen allgemeinen Verbreitung keinen Schwierigkeiten begegnen sollte.

Die Anwendungsmöglichkeiten der Kartothek in ihrer **ausgebautesten** Form sind hier in keiner Weise angedeutet, da sie für Kleinbetriebe, wie sie unsere Hauswirtschaften im allgemeinen darstellen, nicht in Betracht fallen. Der vorliegende Artikel sei nur ein Hinweis auf eine kaufmännische Neuerung, die auch dem hauswirtschaftlichen Betrieb von Nutzen sein kann.

F.



□ Unsere Heizmittel. □

Von Paul Karst.

(Nachdruck verboten.)

Die kühler werdenden Tage lassen das grämliche Gesicht des Winters bereits zur Tür hereinklugen. Und damit tritt die Frage der Heizmittel wieder in den Vordergrund, deren gesteigerte Preise in dieser Steuerungszeit des Krieges, aber nicht in einem Mangel des Materials zu suchen sind.

Ein in gewisser Beziehung ideales Heizmaterial ist unstreitig das Holz. Jedemfalls gibt es kaum eines, das sauberer wäre. Man denke nur an die Kohle, der man wohl den Ehrennamen der „schwarzen Diamanten“ gegeben hat. Aber es ist nicht zu leugnen, daß diese edlen Steine recht schmutzig sind. Leider ist es nun nicht angängig, nur mit Holz zu feuern, denn dieses Material ist viel zu kostbar, um lediglich als Wärmespender verbraucht zu werden.

Wir müssen uns also doch mit der Kohle befreunden, mit der man ja schließlich auch bei pflanzlichem Material bleibt. Nur wird es sozusagen in Form von Konserven gebraucht. Betrachtet man ein Stückchen Steinkohle mit unbewaffnetem Auge, so verrät es das Geheimnis seiner Herkunft nicht ohne weiteres. Aber wenn man einen dünnen Schliff herstellt und diesen mit Salpetersäure behandelt, so werden die empfindlicheren Stellen weggeätzt, und unter dem Mikroskop erscheint deutlich der Zellenbau der Pflanze.

Obwohl nun in den verschiedenen Kohlenlagern das Material wesentlich gleichartig zusammengesetzt ist, gibt es doch mannigfache Sorten der Steinkohle. Natürlich ist die eine Art für diesen, die andere für jenen Zweck besonders geeignet. Neben der Blätter- oder Schieferkohle steht die dichte, bituminöse Rännelkohle; die Grobkohle ist dick und verb, während die Pechkohle in ihrem glänzenden und pechschwarzen Gewande viel appetitlicher aussieht; Faserkohle ist mineralische Holzkohle.

Wenn man ein Stück Steinkohle ins Feuer wirft, so entflammt es natürlich

halb, und es verbrennt schließlich. Wenn man dagegen Kohle in eine Retorte, in einen feuerfesten Zylinder so einfüllt, daß möglichst wenig Raum für Luft übrig bleibt, und wenn man dann diesen Behälter luftdicht abschließt, so kann der Inhalt nicht verbrennen, auch wenn man unter der Retorte ein starkes Feuer unterhält. Denn es fehlt ja in ihrem Innern der Sauerstoff, der zum Verbrennungsprozeß unbedingt notwendig ist. Es vollzieht sich vielmehr eine sogenannte trockene Destillation, und wenn man den sich entwickelnden Gasen freien Abzug gewährt, so bleibt schließlich Koks übrig. Dieser bietet aber ein ausgezeichnetes Brennmaterial. Denn er enthält einen hohen Prozentsatz an Kohlenstoff, während nur ein kleiner Rest aus Asche und Schwefel-eisen besteht.

Ein wichtiges Feuerungsmaterial ist ferner der Anthrazit mit seinem reichlichen Kohlenstoff. Er ist allerdings nicht für jeden Ofen geeignet. Wo man ihn aber verfeuern kann, wird man die starke Hitze schätzen, die dies schwer verbrennliche, glänzende Mineral entwickelt.

Neben der Steinkohle steht die Braunkohle, die ebenfalls ein pflanzliches Produkt ist. Sie hat den Vorzug, daß sie keine so scharfe Hitze erzeugt wie die Steinkohle, wodurch der Ofen wieder außerordentlich geschont wird. Verbrennt nämlich Steinkohle mittlerer Güte unter Zuführung von nur soviel Luft, als gerade nötig ist, so entwickelt sich eine Temperatur von 2000—3000 Grad, die schädlich sein kann. Will man die Temperatur vermindern, so muß man mehr Luft zuströmen lassen. Das aber bedeutet wieder eine Vergeudung von Wärme. Die weniger „hitzige“ Braunkohle schont dagegen den Ofen von selbst, und es ist unter Umständen zweckmäßig, Stein- und Braunkohlen in einem bestimmten Verhältnis zu mischen, das durch Versuche leicht festgestellt werden kann.

Auch Torf wird in manchen Gegenden noch viel gebrannt. Er stellt ein Gewebe unvollständig vermoderter Sumpfpflanzen

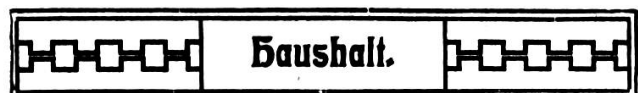
dar, unter denen die Moose eine besondere Rolle spielen. Torf bildet sich noch heute, und wir würden diese Erneuerungsfähigkeit viel freudiger begrüßen, wenn sie ein besseres Material beträfe.

Es ist interessant, den mittleren Gehalt an Kohlenstoff bei verschiedenen Materialien zu vergleichen. Dieser beträgt in steigender Reihe bei Holz 50, bei Torf 58, bei Braunkohle 65, bei Steinkohle 80, bei Koks 93 und bei Anthrazit 95 Prozent.

Ebenso ist die Verbrennungswärme der Heizstoffe wichtig. Man bestimmt diese nach Wärmeeinheiten, wobei eine Einheit die Wärmemenge bedeutet, die man braucht, um 1 Liter Wasser um einen Grad Celsius wärmer zu machen. Wird ein Kilo Kohle oder dergleichen verbrannt, so entwickelt sich natürlich eine bestimmte Anzahl solcher Wärmeeinheiten, und diese Zahl mißt eben die Verbrennungswärme.

Die Verbrennungswärme beträgt bei Tannenholz 4422 Wärmeeinheiten pro Kilogramm, bei guter Braunkohle 6000, bei Koks 7100, bei Holz- und Steinkohle 7500, bei gereinigtem amerikanischen Petroleum 11,000. Man erkennt leicht, daß eine Berührung zwischen beiden Reihen stattfindet.

Die Heizmaterialien haben eine große Kulturbedeutung. Schon da, wo sie ein Stübchen wärmen, noch gewaltiger aber in den Fabriken und in den Hochöfen der Industrie.



Warum kann man durch Einpökeln Fleisch vor der Zersetzung schützen?

Weil dem Fleische dabei Wasser entzogen wird und weil durch das Kochsalz die Fäulniskeime vernichtet werden. Je mehr Wasser eine organische Substanz enthält, desto leichter verfault sie. Da nun das Salz die Eigenschaft hat, Wasser an sich zu ziehen, so entzieht es dem Fleische einen Teil seines Wassers. Dadurch wird also schon der Zersetzung vorgebeugt, denn je weniger Wasser das Fleisch enthält, desto weniger leicht fault es. Man kann sogar Fleisch durch bloßes Trocknen konservieren. Aberdies ist aber eine Salzlösung

fein Boden, auf dem Fäulnisbakterien gedeihen könnten, ja, das Kochsalz kann sogar als fäulniswidriger Stoff bezeichnet werden, denn es vermag die Fäulniskeime abzutöten. Es wirkt also auch auf diese Weise der Zersetzung des Fleisches entgegen.

Haase, „Allerlei Rüchentreue“.

Neben den unmittelbar aus Pflanzen-säften gewonnenen Zuckersorten gibt es noch andere als Zucker benannte Süßstoffe völlig anderen Ursprungs. Der schwach süße Milchsucker, der in der Milch zerstreut enthalten ist, wird aus der süßen Molke bereitet und arzneilich — zum Verflühen der Tiermilch für Säuglinge — verwendet. — Ebenfalls schwach süß ist der Malzsucker, der bei Reimung der Gerste durch Gärung entsteht und dem Traubenzucker ähnlich ist. Dieser sowie der Fruchtzucker kommt in süßen Früchten und im Honig vor. Zuckerähnliche Stoffe sind ferner in einigen Geweben des menschlichen oder tierischen Körpers enthalten (Muskelzucker oder Inosit) desgleichen im Drüsengewebe der Leber. Wo er im Harn in stärkerem Maße auftritt, stellt er eine krankhafte Erscheinung vor.

Das Einbrennen von Fässern wird in der „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau“ wie folgt beschrieben. Die Prozedur wird vorgenommen, nachdem das gereinigte Faß gut getrocknet ist. Man nehme auf den Hektoliter Fassung etwa 2 G. Schwefel. Beim Einbrennen wird das Faßlürchen eingezogen, während Spund- und Zapfloch vorläufig offen bleiben. Die notwendigen Schwefelschnitten werden sodann an einen dünnen, galvanisierten Draht gehängt, der etwa bis mitten ins Faß hinab reicht. Nachdem die Schnitten angezündet sind, werden sie durch das Spundloch ins Faß hineingehängt, worauf letzteres sofort verspundet wird. Durch die sich entwickelnden Schwefeldämpfe wird nun die im Faß befindliche Luft durch das Hahnenloch hinausgedrängt, welches, sobald Rauch erscheint oder die hingehaltene Hand keine ausströmende Luft mehr fühlt, ebenfalls verschlossen wird. Schließlich notiert man sich noch das Datum des Einbrandes mit Kreide an den Faßboden. — Eingebrennte Fässer können nicht ohne weiteres gefüllt werden, sondern müssen vor dem Füllen ausgewaschen und von der noch etwa vorhandenen schwefeligen Säure gereinigt werden.

Militärhandschuhe wäscht man in lauem Seifenwasser, dem ein Tropfen Öl beigemischt wird, damit das Leder weich bleibt.

Um das Eingehen der Wollfäden zu verhindern, legt man solche, entweder vor dem Gebrauch, oder vor dem erstmaligen Waschen 12 Stunden in kaltes Wasser (erstes ist vorzuziehen). Dieses Verfahren wurde seit

20 Jahren bei Blusen, Strümpfen, Wolldecken u. s. w. erprobt und fiel stets zur Zufriedenheit aus.

Stoßflecke aus Wäsche zu entfernen.
1 Eßlöffel fein gestoßenes Salz und 1 Theelöffel pulverisierter Salmiak wird vermischt, in Wasser aufgelöst und die Flecken damit bestrichen. Die Wäsche kommt einige Stunden an die Luft und wird dann ausgewaschen.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Baumwollsuppe, † Gedünstetes Rebhuhn mit Sellerie, Pommes frites, *Linzener Kuchen.

Montag: Gemüsesuppe, *Eier in Käsesauce, *Gemischter Salat, *Natronküchlein.

Dienstag: *Maccaroni-Suppe, Schüblinge, *Gelbrüben mit weißen Bohnen, †Quitten-Schnitz mit Birnen.

Mittwoch: Tomatensuppe, *Kalbszunge, Gebäckener Kartoffelring, Endiviensalat.

Donnerstag: *Gerstensuppe mit Dörrerbsen, †Reihschmarren, Apfelmus.

Freitag: Rummelsuppe, *Maccaronispeise mit Schellfisch, Salat, †Bettelmann.

Samstag: Sternlissuppe, †Kalbsfüße, †Rohlwurstchen mit Käse, †Kartoffel-Zimt Kuchen.

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.

Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen.

100 Gr. Gerste, 100 Gr. gelbe Erbsen, 1 Sellerieknollen, 1 Lauchstengel, 100 Gr. Wirsing, Schnittlauch, 60 Gr. Fett, Salz, 2 1/2 Liter Wasser. Gerste und Erbsen werden über Nacht in 1 Liter lauem Wasser eingeweicht. 1 1/2 Liter Wasser werden siedend gemacht, die eingeweichte Gerste samt Erbsen und Wasser hineingerührt und mit der gepuzten Sellerie, Lauch und Salz 2 Stunden auf kleinem Feuer gekocht. Im Fett dämpft man noch einige Sellerieblätter und gibt dies mit dem fein geschnittenen Schnittlauch in die Suppe. Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Kalbszunge. Eine frische Zunge wird mit lauwarmem, gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 gespickten Zwiebel, einem Sträußchen grünem Gewürz und gelber Rübe zum Feuer gebracht und weich gekocht. Dann wird die Haut abgezogen. Indessen werden 1 Löffel Speckwürfel, 1 Löffel Mehl und 1 Messerspitze Zucker zusammen gelb geröstet, eine gehackte Schalotte noch mitgeröstet, bis alles eine schön braune Farbe hat, alsdann mit einem 1/2 Glas Weißwein

und 1 Schöpflöffel Zungenbrühe aufgelöst, ein wenig Muskatblüte und nach Belieben 1 Kaffeelöffel voll Kapern zugefügt und gekocht, bis die Sauce kräftig ist. Die Zunge wird dann der Länge nach in zwei Teile geschnitten, doch so, daß sie an der Spitze noch zusammen hängt, herzförmig auf die Platte geordnet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen. Aus „Bürgerliche Küche“

von Frau Wyder-Zneichen.

Maccaronispesce mit Schellfisch. Bereitungszeit zirka 1 Stunde. Zutaten: 250 Gr. Maccaroni, 1 Tasse süßen Rahm, 750 Gr. Schellfisch, Butter, Parmesankäse, Zwiebel, ein halber Löffel Mehl und Suppengrün, Pfeffer, Salz, 1 Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt. Die Maccaroni werden halbfingerlang gebrochen und in Salzwasser weich gekocht. Der Fisch wird gereinigt, roh abgezogen, gewiegt und mit Butter, Zwiebel, Pfeffer und Salz 15 Minuten gedünstet; unterdessen werden die Gräten mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz und Suppengrün durchgekocht. Von Mehl und Butter macht man eine Mehlschwitze, die mit der durchgegossenen Fischbrühe und dem Rahm verdünnt und mit einer Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt vermischt wird. Beim Anrichten gibt man schichtweise Maccaroni und Fisch, darüber die Sauce, zuletzt geriebener Parmesankäse.

Gelbrüben mit weißen Bohnen. Die sauber gepuhten Rüben werden in kleine Würfel geschnitten, in siedendem Wasser mit Fett und Salz oder mit einem Stück Speck weichgekocht. Das gleiche Quantum getrocknete weiße Böhnchen kocht man in Salzwasser recht weich, vermischt sie dann mit den Rüben und kocht das Ganze mit einem Kochlöffel Mehl, das mit Essig und Pfeffer angerührt ist, sämig. Man serviert das Gemüse mit Rauchfleisch oder Wurst.

Eier in Käsesauce. Beliebige Anzahl hartgekochte Eier. Zutaten zur Sauce: 10 Gr. Maizena, 5 Deziliter Milch, Muskatnuß, 80 bis 100 Gr. geriebener Fettkäse, 2 Eier. In einer Tasse rührt man das Maizena glatt an und gießt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch. Nach dem Aufkochen fügt man den geriebenen Käse und etwas Muskatnuß bei. In einer Schüssel verklopft man die 2 Eier mit 2 Löffel kalter Milch, und gießt unter beständigem Rühren die kochende Käsemilch daran. Nun gibt man die Sauce in die Pfanne zurück, läßt sie unter fleißigem Rühren dickflüssig werden und richtet sie rasch, ehe die Eier gerinnen, über die halbierten, hartgekochten Eier an und serviert als Vorspeise.

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

Gemischter Salat. 500 Gr. rote Rüben (Randen), 500 Gr. Kartoffeln, 250 Gr. Lauch,

Salz, 60 Gr. Olivenöl, 2 Zitronen. Die gekochten kalten Randen und Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten und mit Zitronensaft und Salz vermischt. Den sauberen Lauch schneidet man recht fein, dämpft ihn 5 Minuten im heißen Olivenöl und mischt ihn zum übrigen Salat.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Natronküchlein. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 3 Eier, 50 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 3 Eßlöffel Rahm, zirka 450 Gr. Mehl, 1 gestrichener Theelöffel Natron, Salz, Backfett, Zucker und Zimt zum Bestreuen. Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der saure Rahm, die zerlassene Butter, Salz und Natron beigelegt, dann arbeitet man so viel Mehl hinein, daß man den Teig ausrollen kann. Nun wällt man ihn $\frac{1}{2}$ Cm. dick aus, sticht mit einem Ringe oder Glas runde Plätzchen aus, von diesen mit einem kleinen Ringe oder Fingerhut wiederum die Mitte, gibt die Küchlein auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und backt sie schwimmend schön braun; noch warm werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Aus „Grilli in der Küche.“

Quittenwürstchen. 1 Kilo Quittenmark, 700–800 Gr. Zucker, 125 Gr. geschälte, feingehackte oder geriebene Mandeln, 40–50 Gr. Orangeat, 40–50 Gr. Zitronat, eine kleine Messerspitze Nelkenpulver, Zimt, Himbeersaft oder Cochenilletinktur zum färben, Schafsdärme, Gelatine zum Bestreichen. Quittenmark, Zucker, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Nelkenpulver und Zimt werden auf dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, mit Himbeersaft oder Cochenilletinktur schön rot gefärbt, angefeuchtete Schafsdärme damit gefüllt, diese mit schmalem, farbigem Band zu kleinen Würstchen unterbunden, über dem warmen Ofen aufgehängt und getrocknet. Gelatine wird mit wenig Wasser aufgekocht, die Würstchen damit bestrichen, völlig getrocknet und trocken aufbewahrt.

Aus „N. Reformküche“ von E. Williger.

Einzer Kuchen. 500 Gr. Mehl, 180 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Mandeln, 25 Gr. Saffade, 25 Gr. kandierte Orangenschale (feingehackt), Zimt, Nelken, 2 Eier. Man bereitet aus obigen Zutaten einen festen Teig, den man auf dem Backbrett kräftig bearbeitet und wovon man den vierten Teil beiseite legt. Das übrige rollt man auf einem Blech aus, bestreicht dies mit Marmelade, macht von dem zurückgehaltenen Teige ein Gitter darüber, das man mit Ei bestreicht. Der Kuchen, den man langsam braun backen läßt, ist erst nach einigen Tagen vollkommen schmackhaft; er ist äußerst halbar.

Aus „Häusl. Konditorei“ von Pröpper.



Krankenpflege.

Auch bei nicht stark blutenden Wunden, die bei Unfällen in und außer dem Hause entstehen, soll man sich vor Augen halten, daß man durch Berührung mit nicht regelrecht desinfizierten Händen diese infizieren kann, so daß sie nicht mehr durch rasche Verklebung, sondern unter Eiterbildung heilt, was äußerst gefährlich sein kann. Daher soll die Wunde mit keinem Finger berührt werden, noch weniger soll mit irgend einem Instrument darin herumgestochert werden. Auch soll man Blutgerinnsel ruhig liegen lassen und nicht zu entfernen suchen.

Ist die Wunde sehr stark mit Erde, Kleiderfetzen u. dgl. verunreinigt, so reinige man sie durch Aufgießen von reinem, am besten vorher ausgekochtem Wasser. Vorstehende gröbere Unreinigkeiten darf man mit den Fingern anfassen und entfernen, wenn dies ohne Gewalt und ohne Berührung der Wunde geschehen kann.

Die Umgebung der Wunde wird vom größten Schmutz gereinigt durch Abreiben mit einem in reines oder gekochtes Wasser getauchten reinen Tuch.

Auf die Wunde legt man ein Stück ganz reines oder kurz vorher ausgekochtes Stück Zeug (Kompresse) und befestigt dasselbe mit einem krawattenförmig oder dreieckig zusammengelegten reinen Taschentuch (sogenannter Notverband). Statt des reinen Tuches darf auch frisch aus der Apotheke bezogene Jodoform- oder Airolgaze oder dergleichen auf die Wunde gelegt werden. Jodoformgaze und Verbandwatte dagegen, wie sie häufig in Haushaltungen, offen in angebrochenen Paketen vorrätig gehalten werden, sind unzuverlässig und finden besser keine Verwendung.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zur Säuglingspflege. Anhaltende Stuhlverstopfung kommt nicht nur bei künstlich ernährten, sondern auch bei Brustkindern öfter vor. Blähungen, Appetitlosigkeit, Brechen, sogar Gehirnkongestionen und Sichteranfälle entstehen im Gefolge von hartnäckiger Verstopfung. Du sollst deshalb bei einem ganz jungen Säugling nie 24 Stunden vorbegehen lassen, ohne für Stuhlentleerung zu sorgen. Dies darfst du nie mit Abführmitteln erreichen wollen; sie sind dem kindlichen Magen gefährlich. Das einzige richtige Hilfsmittel ist ein Klystierchen. Eine kleine rote Ballonspritze Nr. 1 mit schwarzem, nicht zu dickem Ansatz aus Hartgummi, auf den du zweckmäßig noch einen zweiten biege-

samen aufsetzt, ist das beste Instrument dazu. Lauwarmes Wasser, bei hartnäckiger Verstopfung mit Zusatz von etwas Olivenöl, ist ganz genügend; nie darfst du Seife dazu verwenden; auch Seifenzäpfchen sind, als viel zu starker Reiz für den kindlichen Darm, ganz verwerflich. Ist der Ballon nicht vollständig mit Flüssigkeit gefüllt, so spritzest du dem Kinde Luft ein und das Klystier wird dadurch nutzlos und schmerzhaft. Beim Füllen der Spritze drückst du deren Boden mit dem Daumen ganz ein und hältst so den Ansatz in die Klystierflüssigkeit. Nun zieht die Spritze diese auf; sie füllt sich aber beim erstenmal nur unvollständig. Halte nun die Spritze wieder aufrecht und drücke wieder mit dem Daumen gegen den Boden. Dadurch entweicht die noch in dem Ballon befindliche Luft. Ohne den Daumen loszulassen, hältst du nun den Ansatz zum zweitenmal in die Flüssigkeit, worauf die Spritze sich so vollständig füllt, daß in aufrechter Haltung derselben bei leisem Druck gegen den Boden die Flüssigkeit schon aus der Ansatzspitze fließt. Solche einfache Klystierchen können längere Zeit ohne Schaden täglich gegeben werden. Oft genügt schon eine tägliche kleine Portion lauwarmen Zuckerswassers. Abführmittel gib nie ohne den Rat des Arztes. Bei anhaltender Neigung zu Verstopfung muß gewöhnlich durch einen Wechsel der Nahrung nachgeholfen werden, nicht aber durch die gewöhnlich angeratene Abschwächung derselben, die das Gedeihen des Kindes nur zurückhält, ohne die Verstopfung zu heben.

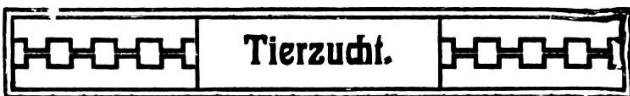
Aus „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“
von Dr. Marie Heim-Vögtlin.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Für den Gebrauch in der Küche müssen die Endivien gebleicht werden. Sie sollen für diesen Zweck völlig ausgewachsen sein. Man bleicht nicht alles auf einmal, sondern immer die bestentwickelten Pflanzen zuerst. Für den frühen Gebrauch werden die Pflanzen im Freien gebleicht. Das Wetter muß zu diesem Zweck trocken sein, sonst faulen die Blätter im Innern. Man faßt die Blätter von unten, schlägt sie zusammen und bindet an der Spitze Bast oder Stroh darum; das Innere muß lose bleiben, nicht zusammengepreßt werden. Nach Verlauf von acht Tagen wird nachgesehen, ob das Herz schon gebleicht ist und ob das Band noch in Ordnung ist. Wenn es absprang oder von den nachwachsenden Blättern zur Seite gedrückt wurde, ist es zu erneuern. Spätestens nach zwei bis drei Wochen sind die Herzblätter gebleicht und in diesem gebleichten Zustande, zart und weißlichgelb, für Salatabereitung geeignet.

Etwa Mitte Oktober hört die Entwicklung im Freien auf. Um diese Zeit hebt man die Endivien aus und bringt sie in einen geschützten Raum, z. B. in den Keller, wo sie bei dem Mangel an Licht ohne unser Zutun von selbst eine zarte Beschaffenheit und blasse Farbe annehmen. Im Keller bindet man sie nicht zusammen, sondern legt sie nur so mit den Wurzeln in feuchten Sand, daß die oberen Teile der Blätter der einzelnen Stauden sich zusammenschließen, nicht flachliegen. Zwischen den einzelnen Stauden muß Zwischenraum bleiben, denn selbst bei der besten Lüftung bilden sich im Keller schlechte, faulende Blätter, die zu beseitigen sind, wenn die Endivien gesund bleiben sollen. Ohne Lüftung (trockene Luft!) und Beaufsichtigung fault alles weg.

J. B.



Eine bekannte Krankheit der Katzen ist die Räude oder Krätze, welche sich durch Pusteln im Gesicht und an anderen Körperteilen äußert. Sie gehen meistens daran zugrunde, denn sie vertragen keine scharfen Räudemittel. Katzen mit Hautausschlägen sind deshalb am besten sofort in tierärztliche Behandlung zu geben. Will man das nicht, so kann man innerlich etwas Schwefelblumen in lauer Milch früh nüchtern geben; äußerlich beschränke man sich auf Einreibungen, z. B. mit Perubalsam oder mit Benzinlösung (einen Teil auf zehn Teile Wasser). Man reibe alle 24 Stunden einmal ein, und zwar nicht nur die ründigen Stellen, sondern den ganzen Körper, besonders auch den Schwanz, weil die Krätze durch diesen die Milben von einer Stelle zur anderen überträgt. Die Kur ist einige Wochen lang fortzusetzen. Im allgemeinen beschränkt sich die Pflege kranker Katzen auf Regelung der Diät.

U. v. A.



Antworten.

76. Einen sehr guten Ausbackteig erhält man, wenn man eine Tasse Milch, ein ganzes Ei, event. noch ein Eidotter, eine Prise Salz, einen Eßlöffel Speiseöl über dem Feuer zusammengerührt. Nach dem Auskühlen werden dann noch 8-9 Eßlöffel voll Mehl glatt damit verrührt. Es muß ein dicker, aber noch flüssiger Teig entstehen, der die auszubackenden Gegenstände gut überzieht. Sie backen wahrscheinlich zu schnell, deshalb wird der Teig außen rasch braun und ist innen noch roh.

77. Man schreckt Schweinebraten und andere fette Braten mit etwas kaltem Wasser

ab. Dadurch wird die Rinde scharf und braun.
Hausstochter.

78. Wenn die Gläser gut verschlossen und keinerlei Anzeichen einer Veränderung an den Schwämmen wahrzunehmen sind, sollten solche ruhig genossen werden dürfen. Eva.

79. Ich habe noch von keinem Gestell zur Aufnahme von zu wärmenden Speisen gehört. Im Ofen läßt sich manches Gericht gut und ohne Einbuße an Geschmack aufwärmen. Wenn nicht Suppe oder sonst etwas leicht überkochendes im Topf sich befindet, kann man auch auf dem umgestülpten Pfannendeckel die eine oder andere Speise leicht aufwärmen (in dem Geschirr, in dem sie serviert werden soll.)
Erika.

80. Sie bekommen jedenfalls in jeder Drogerie eine Mischung, mit der Sie Ihr Schuhwerk wasserdicht machen können. Gut gearbeitete Schuhe, die nicht beständig im Gebrauch sind, nehmen auch in der Regel nicht so leicht Wasser auf.
Martha.

Fragen.

81. Wie können kleine, verschimmelte Punkte aus weißer Wäsche entfernt werden, oder wer kennt eine Adresse, wo man dies besorgen lassen kann? Besten Dank.

Abonnentin.

82. An unserem Rindertwagen fallen die Gummireifen immer ab trotz verschiedenen Verfahren beim Wiederanbringen. Der Leim bleibt am Eisen hängen und nicht am Gummi. Weiß jemand Rat?

Abonnentin.

83. In meiner Jugend wurden Bohnenerne geröstet und in anderer Form uns Kindern vorgesetzt. Sie waren sehr schmackhaft und nahrhaft. Kann mir jemand solche Rezepte noch angeben? Ich finde, man sollte die Bohnen viel mehr, als es geschieht, zu Ehren ziehen.

Frau Anna.

84. Verlohnt es sich, Fleckentwasser selbst herzustellen? Wenn ja, gibt es ein Universalrezept für die meisten vorkommenden Flecken? Und wie stellt sich solches zusammen?

Junge Hausfrau.



Blitzblanke
Fenster & Spiegel

nur mit **Silka** Putztuch

Enorm billiger & besser als
Hirschleder

