

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

Band: 24 (1917)

Heft: 11

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: 30.01.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

..

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

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

Nr. 11. XXIV. Jahrgang

Erscheint jährlich in 26 Nummern

Zürich, 26. Mai 1917.

Weite Welt.

Weite Welt und breites Leben,
Langer Jahre redlich Streben,
Stets geforscht und stets gegründet,
Nie geschlossen, oft geründet;
Altestes bewahrt mit Treue,
Freundlich aufgefaßtes Neue,
Heitern Sinn und reine Zwecke:
Nun! man kommt wohl eine Strecke.

Goethe.



Die Bekämpfung der Hausmotten.

(Nachdruck verboten.)

Die wärmere Jahreszeit begünstigt die Entstehung und Verbreitung dieser gefürchteten Schädlinge, deren Raupen Pelzwerk, Wollstoffe aller Art, Kleider, Polstermöbel, Federhüte, ausgestopfte Tiere, Felle und viele andere Stoffe tierischen Ursprungs, die sie in den menschlichen Wohnungen antreffen, zerfressen und durchlöchern. Man sieht mitunter aber auch im Winter Motten herumfliegen, überhaupt gibt es keine Jahreszeit, in der man vor ihnen ganz sicher wäre.

Die echten Motten oder Schaben (Tineiden) sind eine Familie der Kleinschmetterlinge (Mikrolepidopteren): kleine, oft winzige Falter von sehr mannigfachem und zierlichem Bau, mit dicht behaartem Kopf, borstenförmigen Fühlern, durchweg sehr stark entwickelten und buschig beschuppten Lippentastern, schmalen, gewöhnlich zugespitzten und langgefranzten Flügeln,

die nicht selten eine wunderbar feine Zeichnung und hübsche Färbung aufweisen. Die meisten Vertreter dieser Familie sind als Schädlinge bekannt, wie z. B. die verschiedenen Gespinnstmotten, die Kornmotte, Obstblattmotte, Lärchentriebmotte, die verschiedenen Miniermotten, wie Rosenminiermotte u. a. und schließlich die Kleider- und Pelzmotten in unsern Wohnungen, mit denen allein wir uns hier beschäftigen wollen.

Unter den verbreitetsten Hausmotten ist die 10 bis 13 Millimeter spannende Pelzmotte (*Tinea pellionella*) die gemeinste. Das Wollhaar des Kopfes ist lehmgrau gefärbt, die dachförmig getragenen Vorderflügel sind etwas lichter, stark glänzend, und weisen zwei dunkle Punkte übereinander vor der Mitte auf, sowie einen größeren hinter dieser; mitunter fehlen diese Zeichnungen aber auch teilweise oder gänzlich. Die hellgrauen, ebenfalls stark glänzenden Hinterflügel schimmern gelblich.

Die etwa ebenso große, glänzend ockergelbe, gewöhnlich als Kleidermotte bezeichnete *Tineola biselliella* unterscheidet sich von der ihr sehr nahe verwandten Pelzmotte besonders durch das Fehlen der Riefertaster. Ihre Färbung ähnelt den zeichnungslosen Stücken der Pelzmotte: Vorderflügel hell oder gelb, ins Fleischfarbene ziehend, an den Wurzeln unmerklich verdunkelt, Hinterflügel wenig schmaler und länger gespitzt als dort. Flugzeit zwischen Mai und August; zwei Bruten; Lebensweise wie bei der Pelzmotte.

Die ausgebildete Kleidermotte ist nach Sitowski zu keiner Nahrungsaufnahme befähigt und fristet ihr Dasein, das bis zu einem Monat währt, von dem Fettgewebe, das der Körper im Raupenzustande aufgespeichert hat und beim Ausschlüpfen beibehält. Ihre Raupen ziehen tierische Wolle der Baumwolle vor (auch an Seide gehen sie nicht, dagegen an Tapeten, die Woll- oder Haarfasern enthalten) und verschlingen ziemlich lange Haare, ohne sie erst zu zerbeißen. Durch Versuche hat man ferner festgestellt, daß verschiedene giftige Farbstoffe, wie Methylenblau, Methylenblau, Neutralrot u. a. von den Raupen ohne Schaden aufgenommen wurden, daß dagegen Cochin eine Giftwirkung zeigte. Diese Feststellung ist wichtig, denn durch Weiterführung derartiger Versuche vermag unsere Farbstoffindustrie möglicherweise solche Stoffe aufzufinden und herzustellen, die die damit gefärbte Wolle für die Mottenraupen ungenießbar machen.

Die dritte im Bunde dieser unerwünschten Hausgenossen ist die weißgraue, an den Flügelwurzeln schwarze und am Kopfe schneeweiße *Tapetenmotte* (*Trichophaga tapetiella*). Diese Motte findet sich häufiger als die andern im Freien, wo sich ihre Raupen von Raubvogelgewöllen nähren. Sie ist etwas größer als die vorigen (von 15—18 Millimeter Breite), aber mit der gleichen Lebensweise.

Schließlich wäre noch die weißschulterige *Schabe* (*Mehlspeisemotte*, *Endrosis lacteella* oder *Tinea betulinella*) anzuführen, die zwar zur Sippe der Geleichen gehört, sich in ihrer Lebensweise aber streng an die Kleider- und Pelzmotten anschließt. Sie ist die größte der hier besprochenen Motten: ihre lanzettförmigen Vorderflügel spannen über 18 Millimeter. Die in der Ruhe dem Rücken flach aufliegenden Vorderflügel sind staubgrau und etwas dunkler gewölkt. Die Hinterflügel sind weißlichgrau. Der glatt beschuppte breite Kopf trägt ein paar lange und dünne, sichelförmige, weiße Taster.

Das Weibchen führt einen Legeftachel. — Ihre Raupe ist das ganze Jahr hindurch anzutreffen und lebt von „Mehl, Kleie, mehlhaltigen Samen, in den Vorratskammern von verschiedenen getrockneten Früchten, in den Zuckerbäckereien besonders von Mandeln, auch von getrockneten Insekten und den Haaren der Polster“. Somit, meint Taschenberg, hat man auf diese Art als eine „Motte“ in unsern Häusern genau so zu achten und mit ihr zu verfahren, wie mit bereits besprochenen Arten der Gattung *Tinea*.

Auf welche Weise vermag man nun im Haushalt wollene Stoffe, Kleiderschränke u. s. w. vor diesen Plagegeistern mit Aussicht auf Erfolg zu schützen? Die abends gegen das Licht flatternden Motten zu fangen, ist natürlich zweckmäßig, aber nicht leicht, da erfahrungsgemäß die flatternden Tierchen sehr gewandt dem Jäger zu entweichen und sich dann schleunigst unsichtbar zu machen verstehen. Fleißiges Lüften und Wenden, Bürsten, Klopfen und Schütteln ist ein besonders während der Hauptfresszeit der Raupen, die von August an beginnt und den ganzen Winter hindurch dauert, zu empfehlendes Schutzmittel; die locker sitzenden Eier werden dabei meist herausfallen, fester klebende und ebenso die ziemlich fest an ihrer Unterlage haftenden Gespinnstfäden der Larven können dagegen nur durch sorgfältiges Absuchen entdeckt und durch Abreißen entfernt werden. Außerdem sind — namentlich bei Möbeln — die betreffenden Stellen so versteckt, daß man schwer zu ihnen gelangt.

Da das Ungeziefer nur an Woll- und Haarstoffe geht, kann man seine Wollfächer und Pelze vor der Gefahr schützen, indem man sie gleich nach dem Winter tüchtig ausklopft und sie entweder in luftdichten Blechkästen oder in mit Blech ausge schlagenen Kisten aufbewahrt oder sie gut in leinene oder baumwollene Tücher, die man vorher mit Salzwasser gewaschen hat, einnäht oder einschlägt. Ein einfaches, sicheres, noch wenig bekanntes Mittel hat der erfahrene Insektenforscher J. H. Fabre angeführt, das er auch zur

Sicherung von Fleisch, Wildpret u. s. w., vor den Fleischmaden, der Brut unserer Schmeißfliegen, den Hausfrauen anrät: nämlich das sorgfältige Einpacken der zu schützenden Sachen in Zeitungspapiere, deren Ränder man gut zusammenfaltet und mit Nadeln feststeckt oder mit Kleister verklebt. Bei wirklich gutem Verschluss gelangt keine Motte hinein.

Eingestreute Stoffe wie Kampfer, Naphthalin, Thymian, Lavendel, Mottentinktur, Tabakblätter, Benzol, Serpentinegeist und andere stark riechende Mittel töten die Motten nicht, sondern hindern sie nur daran, die Stoffe bei der Eiablage aufzufinden. Auch echtes Insektenpulver ist immer noch ein gut vorbeugendes Mittel, doch darf man auf alle diese Mittel nicht gar zu fest bauen. Übrigens schreckt das echte Insektenpulver nicht durch seinen Geruch die Motten ab, wie man meist annimmt, sondern wird ihnen durch die nur mikroskopisch wahrnehmbaren Widerhaken verhängnisvoll, mit denen jene feinen Blütenstäubchen, aus denen das echte Pulver besteht, versehen sind. Diese setzen sich in den Atmungsorganen der Motten fest und rufen dort Entzündungen und Anschwellungen hervor, an denen die Tierchen zuletzt ersticken. Gute vorbeugende Mittel sind ferner:

1. Dr. Weinreichs Mottenäther, der durch geeignete Zerstäuber aus kurzer Entfernung auf die zu behandelnden Stoffe und Gegenstände gebracht wird. Polierte und lackierte Holzteile, sowie mit in Spiritus löslichen Farben behandelte Stoffe, z. B. gefärbte Lederwaren, bedecke man während des Zerstäubens mit einem Tuch.

2. 100 Gr. Formaldehydlösung werden mit 80 Gr. absolutem Alkohol gemischt und in fest verschlossenen Räumen mit einem Zerstäuber (am besten mit einer alten Morphiumspritze) in die Polstermöbel gespritzt, die erst nach 10 Stunden zu lüften sind.

Ein unfehlbares Mittel ist endlich die moderne Kälteindustrie uns zu bieten imstande, das sich freilich nicht in unseren Wohnungen selbst anwenden ließe; sie

könnte aber für die Aufbewahrung von Pelz- und Wollwaren und dergleichen mehr während der heißen Sommermonate Kühlräume zur Verfügung stellen, deren Temperatur die Lebensfähigkeit der Motten vernichtet.

—i—



Zur Anwendung von Hausmitteln.

(Nachdruck verboten.)

Wo in einem wohleingerichteten Haushalt eine Hausapotheke mit völlig neuzeitlicher Einrichtung vorhanden ist, da pflegt die Übersicht über deren Inhalt nicht schwer zu sein, so daß auch die unerfahrene Hausfrau bald herausfindet, was sie von den vorrätigen Hausmitteln bei Erkrankungsfällen benötigt. Anders aber ist es in dem Haushalt, der nur eines der früher üblichen Arzneischränkchen aufweist, in dem die Behälter für die einzelnen Theesorten, Salze, Pflaster usw. oft durcheinanderliegen. Thee in Päckchen, Tüten und Beuteln findet sich häufig neben solchen in Büchsen und Fläschchen der verschiedensten Größe, so daß es oft eine wahre Geduldprobe bedeutet, bei rasch gebotener Hilfeleistung erst mühsam zwischen den reichen Vorräten das geeignete Hilfsmittel herauszufinden.

Aber nicht nur aus diesem Grunde sollte für größtmögliche Ordnung im Arzneischrank Sorge getragen werden. Wie nahe liegt bei Unordnung in ihm auch die Gefahr der Verwechslung oder einer Vermischung der einzelnen Thee- und Kräuterarten, Pulver usw., so daß oft bei Verabreichung derselben eine Verschlechterung des Zustandes eines Patienten erzielt wird.

Daher ist eine Tafel, bezw. ein recht übersichtlich geschriebener Bogen Papier auf ein Stück Karton geklebt und an der Innenseite der Tür des Arzneischrankes angebracht, zur raschen Übersicht sehr zu empfehlen. Die einzelnen Theebehälter, gleichviel welcher Art sie sind, brauchen dann nur mit einer fortlaufenden Nummer versehen zu sein, unter der auch im Inhaltsverzeichnis an der Tür der Inhalt des Pakets genau verzeichnet ist.

3. B.: 1. Afazienthee. Zur Reinigung des Blutes, Hautunreinigkeit und Ausschlag besonders bei Kindern zu beseitigen. Theeaufguß in üblicher Weise zubereitet (soweit als man mit drei Fingerspitzen fassen kann auf eine Tasse Thee gerechnet).

2. Alantwurzel. Gegen Hustenreiz und Lungenverschleimung (1 Theelöffel auf eine Tasse gerechnet, kalt aufgesetzt und zum Kochen gebracht.)

3. Anis. Bei Magen- und Darm- schwäche und Blähungen krampfstillend und wärmend. (Bereitung wie Nr. 2.)

4. Baldrian. Bei Schlaflosigkeit, Nervenüberreizung und Kopfschmerzen vorzüglich. (Mit kaltem Wasser übergießen und mehrere Stunden ziehen lassen, wodurch der Thee nicht so unangenehm riecht, oder wie Nr. 2 bereiten.)

5. Brennesselblätter. Magen- reinigend, gut gegen Blutflüsse und Haut- ausschläge. (Zubereitet wie Nr. 2.)

6. Birkenblätterthee. Gegen Gicht und Rheumatismus (Wie Nr. 2 zubereitet.)

7. Bockshornfle. (Foenum grazum.) Kühnend wirkend bei hohem Fieber, als Gurgelwasser bei Halsleiden zu empfehlen und zu dickem Brei gekocht in Leinentücher geschlagen, eines der besten Auflösmittel bei Geschwülsten und Geschwüren.

8. Eichenrindenabkochung. Zur Behandlung von Brandwunden und mit Milch gesotten ein vorzügliches Gegenmittel bei Vergiftungen durch Pilze, Tollkirschen &c.

9. Fenchel. Zur Austreibung von Gasen aus dem Körper, besonders bei Kindern sehr wirksam. (Thee wie Nr. 2 zubereitet.)

10. Fliederthee. Schweißtreibend, krampfstillend und schlechte Säfte ausscheidend. (Zubereitung wie Nr. 2.)

11. Hagebuttenthee. Außerst wirksam bei Grief-, Nieren- und Blasensteinen. (Kalt aufsetzen und so lange kochen, bis der Thee Rotweinfarbe erreicht.)

12. Kamille. Schweißtreibend und krampfstillend, Blähungen austreibend und beruhigend. (Bereitung: 1 Eßlöffel voll auf eine Tasse Wasser.)

13. Salbei. Heilsam bei zu starken Absonderungen von Schleim und Schweiß, als Gurgelwasser bei Mundfäule, Mundgeschwüren und schlechtem Zahnfleisch. (Thee wie Nr. 2 bereitet.)

14. Schafgarbe. Außerst wirksam bei Verschleimung der Brust und Lunge, stärkend und heilend für kleine Bettläger (regelmäßig nehmen). (In Mengen wie Nr. 2 mit kochendem Wasser überbrühen.)

15. Saubnesselblüte. Ein uraltes Heilmittel bei Unterleibsstörungen der Frauen, sowohl als Thee, als zur Spülung zu gebrauchen. (Zubereitung wie Nr. 2.)

16. Wacholderbeeren. Bei der Pflege ansteckender Kranker genossen, wirksam und desinfizierend, und auf glühende Kohlen geschüttet als vorzügliches Räucher- mittel. Auch ein schwacher Magen wird gekräftigt, wenn täglich 2—3 Beeren ge- essen werden.

Natürlich müssen nicht in jeder Haus- apotheke alle hier angeführten Theesorten vorhanden sein, denn es gibt noch eine ganze Menge anderer, die ebenso wirksam sind, nur sollte in dieser Weise der ge- samte Inhalt registriert und die einzelnen Behälter auch möglichst nach der Reihen- folge der Nummern geordnet sein, so daß sie eine rasche Übersicht bieten.

Dr. Sartorius.

Haushalt.

Als billiger Ersatz für Eier kann vor- teilhaft das Milcheiweiß Ovalactal verwendet werden, indem die Hälfte der sonst zur Ver- wendung kommenden Eier durch 1 Theelöffel Ovalactal ersetzt wird. Dessen Preis ist un- gefähr halb so hoch wie der Preis der Eier.

5. Warum bekommt frisches Brot nicht gut? Weil es sich beim Rauen zusammen- ballt. Wenn Brot bekömmlich sein soll, so muß es beim Rauen vollständig zerrieben werden können. Denn nur dann ist es möglich, daß die Verdauungssäfte (Magensaft, Bauch- speichel) gründlich darauf einwirken können. Das frische Brot aber wird beim Rauen zu kleinen Klümpchen zusammengedrückt, die für die Verdauungssäfte fast unangreifbar, also mit andern Worten nahezu unverdaulich sind.

Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Grasflecken beseitigt man durch stark verdünnte Zinnchloridlösung (die man in der Drogerie hergestellt bekommt). Man feuchtet den Fleck damit an, und wäscht mit einer großen Menge Wasser nach. Die Flecken verschwinden nach diesem Verfahren aus Wolle, Baumwolle, Seide, Atlas und den meisten andern Stoffen.

Grasflecken aus **Leinwand** werden durch Auswaschen mit siedendem Wasser entfernt.

Harzflecken in **Wollstoffen** entfernt man durch Abreiben mit Schweinefett und nachheriges Einseifen. Dann wird mit Serpentinöl und heißem Wasser nachgewaschen.

Bettfedern zu reinigen. Die zu reinigenden Federn bringt man in einen Waschzuber und übergießt sie unter Umrühren mit Seifenwasser. Dann preßt man sie mit der Hand tüchtig aus, legt sie in einen andern Zuber und gießt noch einmal warmes Wasser darauf. Schließlich werden sie an der Sonne gut getrocknet und, wenn nötig, etwas auseinander gezupft.

Unge schnittene Zwiebeln halten sich einige Tage frisch, wenn man sie mit der Schnittfläche in Kochsalz legt.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: †Brot-Suppe, Kaninchenbraten, †Grüne Hopfenspitzen, *Zitronengallert.

Montag: Sagosuppe, *Brätkügel, *Spinatreispudding.

Dienstag: Hafersuppe, *Fastenkutteln mit Käse, Salat.

Mittwoch: Grüne Maisuppe, †Lopfbreien, Maffaroni, *Kettigsalat.

Donnerstag: Restensuppe, †Reis mit Pilzsauce, *Rhabarberbrot.

Freitag: Gemüsesuppe, †Wiener Omeletten.

Samstag: *Sauermilchsuppe, †Ravioli mit Tomatensauce, †Pflaumensulz.

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.

Sauermilchsuppe. 30 Gr. Mehl, 1 Liter saure Magermilch, 1 Prise Salz, Schnittlauch, 1 Ei, nach Belieben 20 Gr. Fett und Brotwürfelchen. Das Mehl wird in der eingefetteten Pfanne mit etwas Milch glatt angerührt und unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum Kochen gebracht und gesalzen. Dann gießt man den Rest der Sauermilch dazu und läßt die Suppe noch

bis zum Sieden kommen unter fortwährendem Schlagen. Man richtet sie über fein geschnittenen Schnittlauch und das verklopfte Ei an. Vor dem Servieren kann man im Fett geröstete Brotwürfel hinein geben. Die Sauermilchsuppe ist sehr beliebt und eignet sich vorzüglich als Krankensuppe (jedoch ohne Brotwürfel). Man kann zur Bereitung dieser Suppe Milch verwenden, die beim Sieden gerinnen würde.

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

Brätkügel. 500 Gr. Brät, 4 alte Weggl, 1 Ei, 1 Theelöffel Fett, $\frac{1}{2}$ fein gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Gewürz nach Belieben, $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Wasser, zur Sauce: 1 Stücklein Butter und 4 Eßlöffel Mehl. Das Fett wird heiß gemacht und die Zwiebel darin gedämpft, dann kommen die eingeweichten und gut ausgedrückten Weggl dazu, das Ei und das Gewürz. Wenn alles gut verschafft ist, wird es unter das Brät vermengt und 10 Minuten verrührt. Indessen wird das Wasser mit ein wenig Salz zum Sieden gebracht. Nun formt man kleine Kugeln zwischen den Handballen, indem man die Handflächen nach jedem Kügelchen in kaltes Wasser taucht, wodurch das Ankleben verhindert wird. Man legt die geformte Kugel sofort in das bereitstehende heiße Wasser, am Schluß werden alle miteinander aufgekocht; dann läßt man sie zugedeckt noch etwas stehen. — Sauce: Butter und Mehl werden glatt gerührt, mit der Brätkügelbrühe verdünnt, wenn nötig gesalzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aufgekocht. Die Brätkügel werden herausgezogen und noch kurz in der Sauce aufgekocht und angerichtet. Am besten passen Schalenkartoffeln oder Reis dazu. Der Rest der Brätkügelbrühe wird zur Suppe verwendet.

Aus „Rezepte für einfache Gerichte“ herausgegeben v. d. Zürcher Frauenzentrale.

Falsche Hirnküchlein. 500 Gr. Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, noch warm durch die Hackmaschine getrieben, mit einem Teller voll weichgebünsteten Champignons oder Steinpilzen (letztere sollen ganz weiß sein) gut vermischt und gesalzen. Aus dieser Masse formt man Kugeln oder kleine Küchlein, die man mit Ei und Stoßbrot paniert und in wenig Fett schön gelb bäckt. (Sterilisierte Pilze können zu diesem Gericht gut verwendet werden.)

Spinat-Reispudding. 300 Gr. Spinat, 250 Gr. Reis, 1 Liter Wasser, Fett, 2 Eier, 1 Sellerieblatt, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Salz. Der Reis wird mit dem gesalzenen Wasser zu einem steifen Brei gekocht. Der gewaschene, fein gewiegte Spinat wird mit der fein geschnittenen Zwiebel und Sellerie im heißen Fett gedämpft und zum Reis gerührt. Wenn alles ein wenig

erkaltet ist, rührt man die zerquirten Eigelb und zuletzt den Eierschnee in die Masse und füllt sie in eine gut ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form. Der Pudding wird im Wasserbad 1½ Stunden gekocht oder im Ofen gebacken.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Fastenkutteln mit Käse. 200 Gr. Mehl 2—3 Deziliter Magermilch, Salz, 2 Eier, 70 Gr. Fett, 100 Gr. geriebener Käse, Zum Guß: 1—2 Eier, 1 Tasse Milch. Aus dem Mehl, Salz, der Milch und 2 Eiern macht man einen glatten Omelettenteig und bäckt davon 4—5 dünne Omeletten. Man schneidet diese aufgerollt in schmale Streifen und gibt sie in eine eingefettete Ofenplatte. Dann werden sie lagenweise mit dem Käse bestreut. 1 bis 2 Eier und die Tasse Milch zerklöpft man gut und gießt die Flüssigkeit durch eine Schaumfelle über die Omeletten. Man bäckt die Fastenkutteln etwa 20 Minuten im Ofen; bei großer Oberhitze legt man ein mit Butter bestrichenen Papier darüber, damit keine harten Stellen entstehen. Die Fastenkutteln sind ein vorzügliches Gericht mit Salat oder frischen oder sterilisierten Erbsen.

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

Reittigsalat. Die Reittige werden gewaschen, auf der Kartoffelrassel in feine Scheibchen gerastelt und mit einer Salatsauce aus Salz, beliebig gehackten Küchenkräutern, Essig oder Zitronensaft und Öl vermischt.

Rhabarberbrot. Man kocht ein Rhabarbermus und richtet es über geröstete Brotwürfel an. Es darf ziemlich viel Brot, so viel wie Rhabarber, dazu verwendet werden. Oder man gibt das Rhabarbermus lagenweise abwechselnd mit gerösteten Brotwürfeln in eine tiefe Salatschüssel, läßt es darin erkalten und stürzt abends die Speise auf eine andere Platte. Es schmeckt besser kalt als warm.

Aus „Was koche ich morgen?“

Zitronengallert. 2 Orangen, 2 Zitronen, ¼ Liter Wasser, Zucker, 7 Blatt Gelatine. Von einer Zitrone und einer halben Orange reibt man die Schale auf Zucker ab, läßt diesen Zucker mit dem Wasser zum Kochen kommen, gibt den ausgepreßten Saft der Zitronen und Orangen dazu nebst soviel Zucker, als zu angenehmer Süße erforderlich ist. Wenn die Flüssigkeit einmal aufgelocht ist, schüttet man sie durch ein Haarsieb, gibt die in etwas warmem Wasser aufgelöste Gelatine dazu, rührt gut um und schüttet die Speise zum Erkalten in eine Glasschale, in der sie gereicht wird.

Aus

„Die fleischlose Küche in der Kriegszeit“.



Krankenflege.

Sehr wichtig ist die Erhaltung guter, frischer Luft im Krankenzimmer. Wo es in einem Krankenzimmer riecht, ist die Luft schlecht und muß erneuert werden. Nur in den modernsten Krankenhäusern genügen hierzu die Ventilationsvorrichtungen, meist muß man das Fenster öffnen, um frische Luft hereinzulassen.

Im Sommer halte man die Fenster so oft und so lange wie möglich, auch des Nachts, offen und Sorge nur dafür, daß kein Zug entsteht. Im Winter öffnet man zuweilen das Fenster, besonders die oberen Flügel, und läßt auch auf einige Minuten Durchzug entstehen, wobei die Kranken gut zugebedeckt oder durch einen Bettschirm geschützt werden. Ich setze voraus, daß sich die Fenster nicht auf dumpfe Höfe usw. öffnen, aus denen schlechtere Luft hereinkommen kann, als schon im Zimmer ist; in diesem Notfall muß man durch die Tür oder ein Nebenzimmer lüften.

Liegt ein Kranker im Schweiß, so muß die Lüftung aufgeschoben werden. Es ist nicht statthaft, die Zimmerluft durch Räuchermittel zu verbessern, höchstens darf man Essig auf der heißen Ofenplatte verdampfen lassen oder mit einem besonderen Apparat Formalindämpfe erzeugen in einer Menge, daß sie übeln Geruch beseitigen, aber die Atmung nicht belästigen.

Dr. W.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein interessantes Studium ist es für die aufmerksame Mutter, die Entwicklung der Sinnesorgane ihres Kindes zu beobachten. Beim Neugeborenen ist der Geschmackssinn am meisten entwickelt. Früh schon unterscheidet es den Geschmack der Kuhmilch, des Zuckers, des Haferschleims von dem der Muttermilch und gibt sein Mißfallen über den schlechten Geschmack durch ablehnende Gerben oder durch AusSpeien zu erkennen.

In seiner ersten Lebenswoche scheint das Kind taub zu sein. Langsam entwickelt sich der Gehörsinn und mit ihm die Beurteilung des Gehörten, das Unterscheiden verschiedener Stimmen, verschiedener Arten von Tönen, von denen die einen plötzlichen, grellen, ihm Furcht, die andern, sanften, wohlklingenden ihm Behagen einflößen. Das Verständnis für gehörte Worte kommt langsam im zweiten Halbjahr. Der Geruchssinn macht sich erst nach einigen Monaten bemerkbar.

Die Augen des Neugeborenen sehen wohl, aber das Gehirn versteht das Gesehene noch nicht. Sie bewegen sich noch nicht gleich-

mäßig, sie arbeiten nicht zusammen; deshalb spielen mehrmonatliche Kinder noch häufig, ohne daß ein Fehler in der Bildung der Augen besteht. Die Richtung und Entfernung der Gegenstände wird noch nicht richtig beurteilt, das Kind greift falsch, wenn es etwas fassen will, es greift auch nach dem Monde! Bewußtes Erkennen der Umgebung und einzelner Menschen kommt frühestens im dritten Monat vor. — Der Tastsinn entwickelt sich frühe, denn das Kind ist von Natur neugierig und möchte alles, was in seinen Bereich kommt, befühlen. Lippen und Zunge sind für Kälte- und Wärmegefühl außerordentlich empfindlich; deshalb stößt das Kind erschrocken die Flasche weg, wenn ihm seine Nahrung zu heiß gereicht wird. Das Schmerzgefühl ist anfänglich recht gering, was bei Operationen, die infolge von Bildungsfehlern in der ersten Lebenszeit nötig werden können, den Eltern eine große Beruhigung gewähren mag. Aus: „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“

von Dr. Marie Heim.

Gartenbau und Blumenkultur.

Beschaffung von Wasser im Gemüsegarten. J. Böttner schreibt in seiner „Gemüsegärtnerei“:

Auch die beste künstliche Bewässerung kann Regen und Tau des Himmels nicht ersetzen, denn es fehlen ihr die befruchtenden Eigenschaften des Regenwassers, dessen wohlthuende Wirkung noch vermehrt wird durch die frische, feuchte Luft, die nur bei Regenwetter herrscht.

Sind unsere künstlichen Bewässerungen somit immer nur als Notbehelf zu betrachten, so können wir sie im rationellen Gemüsebau doch durchaus nicht entbehren. Wir müssen im Gemüsegarten Wasser haben beim Säen, beim Verpflanzen und bei trockenem Wetter im Sommer zum täglichen Begießen der Gemüsebeete. Das Vorhandensein von Gießwasser erhöht den Wert jedes Gartens um das Doppelte und Dreifache. Für den Gemüsegärtner ist das Wasser eine Lebensfrage.

Doch nicht jedes Wasser ist für die Bewässerung gleich gut. Weiches Wasser, wie es mit Vorliebe zum Waschen der Wäsche und zum Kochen von Hülsenfrüchten genommen wird, ist das beste. Weich ist meistens alles Teich- und Flußwasser. Hartes, kaltes Brunnenwasser ist am wenigsten tauglich; es hat gewöhnlich einen hohen Gehalt an Kalk und Eisen, welcher in dieser Form nachteilig auf das Pflanzenleben wirkt. Auch seine Kälte ist schadenbringend; Brunnen- oder Grundwasser muß deshalb an der Luft abkühlen, wenn es zum Begießen genommen werden soll.

Das nächstliegende ist es, das Regenwasser von den Dächern in Fässern oder Bütten zu sammeln und dann mit der Gießkanne zu verteilen. Leider reicht es selten aus für den Garten. Schlecht ist das Regenwasser dort, wo die Luft und die Dächer durch Rauch von Fabriken oder Bahnhöfen verunreinigt werden.

In zweiter Linie wäre die Bewässerung durch Bach- oder Flußwasser ins Auge zu fassen. Gemüsegärten, welche an Wassergräben, Bächen oder kleinen Flüssen liegen, sind mit Recht die gesuchtesten von allen. Das Wasser wird entweder mittels Spritzen oder mit Gießkannen geschöpft und zu den Gartenbeeten geschafft, oder es wird durch Röhren in kleinere Wasserbecken geleitet, die zweckentsprechend im Garten verteilt worden sind. In den kleinen Wasserbecken steht durch Vermittlung der ausgleichenden Röhren dann überall das Wasser ebenso hoch wie im benachbarten Flusse selbst. Sollte der Garten erheblich höher liegen als der Wasserspiegel, so würde es notwendig, das Wasser zu heben. Einfache Schöpfvorrichtungen und Pumpen werden hierzu benutzt.

In großen Städten können Gartenbesitzer leicht die städtische Wasserleitung für ihre Gärten in Anspruch nehmen. Mit einem Kostenaufwande von wenigen Franken ist der Anschluß erreicht, und die Vergütung für den jährlichen Verbrauch ist meistens so niedrig gestellt, daß das erforderliche Wasser auf anderem Wege nicht billiger beschafft werden kann. Das Leitungswasser ist im Durchschnitt für Gemüsezuucht besser als Brunnenwasser.

Sterzucht.

Ziegen- und Schafhaltung. Außerhalb des Weichbildes der Stadt und in größeren ländlichen Ortschaften, wo neben dem Gemüsegarten noch ein Obstgärtchen Raum gefunden hat, ließe sich vereinzelt in einem Holzschuppen mit bescheidenen Kosten ein kleiner Ziegen- oder Schafstall einrichten. Das Futter für die Tiere wird man im Sommer aus den Gemüseabfällen des Hausgartens und der Küche gewinnen, größtenteils suchen es die Tiere selbst, wenn man sie im Obstgarten anpflöckt. An Futtervorräten für den Winter genügen neben den Küchenabfällen Heu und gedörrtes Baumlaub. Die Kinder finden in den Schulferien reichlich Zeit, die nötigen Vorräte für den Winter zu sammeln. Zur Unterhaltung würde den Bewohnern des Land- und des einfachen Handwerkerhauses eine saubere, muntere „Loggenburger- oder Saanengetz“ — gar mit ihrem lebensfrohen Zicklein — auf alle Fälle mindestens so gut dienen wie ein struppiger Rötter.

In den kriegführenden Staaten machten es sich Stadtverwaltungen, gemeinnützige Vereine, Fürsorgestellen und industrielle Unternehmer zur Pflicht, kleinen Leuten durch Zukauf von Tieren, Abgabe von Futterland und Einrichtung von Ställen die Haltung von Ziegen zu ermöglichen. In der Schweiz folgt man vereinzelt, ein mehreres könnte und sollte im Kriegsjahr 1917 in dieser Richtung noch geschehen. b.

Frage-Ecke.

Antworten.

35. Weiße Hüte werden mit „Strobin“, das in allen Drogerien erhältlich ist, gereinigt und schwarze mit schwarzem Hutlack aufgefärbt. Annemeil.

37. Um gutes Fett zu erhalten, nehme man auf 1 Kilo Tierenfett einen Liter ungekochte Milch, koche es auf kleinem Feuer, bis das Fett klar abläuft, vermische es noch heiß mit einem Liter gutem Speiseöl und rühre es tüchtig durcheinander. Dieses Fett eignet sich zu Koch-, Brat- und Backzwecken. Hausfrau in C.

37. Palmin oder Vegetaline zu gleichen Teilen mit Ambrosia- oder Olivenöl gemischt, ist ein sehr gutes Koch- und Backfett ohne unangenehmen Geschmack. Ich backe viel damit und alle finden es gut. J.

39. Ich empfehle Ihnen das Büchlein „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt“ von Fr. M. und L. Barth, Schleithelm, Kursleiterinnen. Sie werden darin Antwort auf Ihre Frage finden. Das Büchlein wird Ihnen und andern viel Anregung geben. Wenn die Milch auch teurer geworden ist, ist sie doch immer noch ein relativ billiges Nahrungsmittel und man sollte sich bemühen, sie in verschiedener Form auf den Tisch zu bringen. Wenn Sie die Broschüre in der Buchhandlung nicht bekommen, so wenden Sie sich direkt an den Verlag Emil Wirz in Aarau. Preis 60 Cts. B.

40. Man kann sich viel schwere Plöckarbeit ersparen, wenn man die Böden mit Linoleum belegen läßt. Wohl ist meiner Ansicht nach ein gut unterhaltener Holzboden schöner und „heimeliger“, aber wenn dieser Glanz auf Kosten der Gesundheit erzeugt wird, so ist es eben ein „falscher Glanz“. Die schwere Plöckbürste ist auch meiner Ansicht nach ein Gerät für Männerhand: Ich wundere mich, daß man noch keinen Ersatz dafür gefunden hat, der den gleichen Zweck erfüllen würde, ohne körperlich zu stark anzustrengen! W.

41. Als Ratgeber in Zimmerblumenpflege wird Ihnen gewiß U. Biers „Praktische Zimmerpflanzenzucht und Pflege“ (10.

Band der Gartenführerbibliothek) gut dienen können, das Sie durch jede Buchhandlung beziehen können. Preis geb. ca. 2 Mark.

M. S.

41. Ich empfehle Ihnen: „Die Kultur der Pflanzen im Zimmer“ von L. Gräbener, Gartendirektor. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. Sie finden das Buch, das ca. 3 Fr. kosten wird, in jeder Buchhandlung. W.

Fragen.

42. Auf welche Art werden Eier am besten zum Einmachen in Wasserglas oder Garantol zusammengespart, bis ein genügendes Quantum, wenigstens 100 bis 200 Eier, beisammen ist, wenn wöchentlich nicht mehr als 10 bis 15 Eier hierfür zurückgelegt werden können? Darf man die Eier event. ohne Beeinträchtigung ihrer Haltbarkeit in kleinen Quantitäten jede Woche direkt ins Wasserglas bezw. Garantol legen und in welcher Weise? Für erfahrungsgemäße, zuverlässige Auskunft wäre ich dankbar. Berta.

43. Warum erfinden Frauen hauswirtschaftlich so wenig Neues und wenn sie einen guten Gedanken haben, warum suchen sie ihn nicht am rechten Ort zu verwerten? Es muß sich ihnen doch gewiß im Laufe des Tages oder des Jahres manches aufdrängen, das verbessert werden könnte an Geräten, hauswirtschaftlichen Vorrichtungen etc. Warum sind es meistens Männer, die Erfindungen auch auf dem Gebiete der Hauswirtschaft machen? B.

Das Konserbieren von Früchten und Gemüse durch Trocknen oder Dörren gewinnt dieses Jahr ganz besonders an Bedeutung, weil zum Einmachen von Früchten der Zucker fehlt und das Sterilisieren wegen höheren Preisen für Gläser und Zubehör ebenfalls teurer wird. Das Trocknen mit Elektrizität hat den besonderen Vorteil größter Reinlichkeit. Ein elektrischer Dorrapparat sollte in einer größeren Haushaltung ebenso wenig fehlen wie das elektrische Bügeleisen. Sehr empfehlenswert sind die Hausdörr-Apparate Marke „Simplon“, welche in verschiedenen Größen erhältlich sind und sich durch außerordentliche Einfachheit und unverwundliche Ausführung auszeichnen. Nähere Auskunft gibt die A.-G. Rummeler & Matter, Aarau.



Reeses
Backwunder
maacht Kuchen
größer
lockerer
verdaulicher
Prakt. gratis-Rezept