

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

Band: 27 (1920)

Heft: 2

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. 3.— halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schönthalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 45 Cts.

Nr. 2. XXVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 17. Januar 1920.

Laß dich kein Unglück je bemeistern! Denn
Nur stark es tragen, führt allein zum Tag
Des Glückes. Was den Menschen treffen kann,
Dazu hat er auch Kraft; wozu er Kraft hat,
Das ziemt ihm auch zu tragen, liebe Seele.

Leopold Schefer.



Ratichläge

zur

Verwendung der verschiedenen Brennstoffe.

Die Gemeinde St. Gallen hat kürzlich bei Anlaß eines öffentlichen Vortrags über die Brennstoffnot ein Flugblatt verteilen lassen, das allen, die irgendwie mit der Heizung von bewohnten Räumen zu tun haben, gute Wegleitung gibt. Der Text ist ausgearbeitet worden von der heiztechnischen Abteilung der Kohlen-Großhandlung S. Spekmann & Cie., Basel und St. Gallen. Er lautet:

Um die uns gegenwärtig zur Verfügung stehenden Brennstoffe möglichst zweckmäßig und vorteilhaft zu verwenden, ist es eine Hauptbedingung, daß man der Feuerung und deren Beobachtung etwas mehr Zeit widmet. Bei den früher regelmäßig zur Verwendung gelangenden Kohlenarten war dies weniger notwendig, weil deren Verbrennungsweise genügend bekannt war.

Je nach dem Charakter des Brennstoffes ist auch eine verschiedene Verfeuerung notwendig.

So kann man bei den Kohlen namentlich zwei Haupteigenschaften unterscheiden.

a) Kohlen, welche bei der Verfeuerung locker brennen, Magerkohlen genannt.

Hiezu gehören sämtliche Anthrazitkohlen-Sorten. Auch Roß und Holzkohlen brennen locker.

Unter „locker“ brennen versteht man, daß die Kohle beim Verfeuern nicht in Klumpen zusammenbackt, sondern daß solche in allen ihren Teilen locker durchbrennt, auch wenn sie in größeren Mengen auf den Roß bezw. in den Ofen geschüttet wird. Solche locker brennenden Sorten eignen sich somit am besten für Füllöfen, Dauerbrandöfen, Zentralheizungen, welche Ofensysteme speziell für Verwendung solcher Sorten gebaut wurden. Magerkohle ist eine sehr langsam brennende Kohle und benötigt sehr starken Zug. Ist der Zug zu schwach, so darf der betr. Brennstoff nur in dünnen Schichten aufgelegt werden und man muß immer wieder rechtzeitig nachschütten.

b) Kohlen, welche bei der Verfeuerung backen, d. h. zu Klumpen zusammen-schmelzen.

Kohlen mit backender Eigenschaft (Fettkohlen und verwandte Sorten) dürfen also nicht in größeren Mengen aufgelegt, sondern müssen in kürzern Intervallen, in kleinen Mengen immer wieder nachgelegt werden. Wenn sich Klumpen bilden, sollen solche, wenn sie in guter Glut sind, mit dem Feuereisen sorgfältig etwas gelodert werden, damit sich diese in Würzelform zerteilen, wobei ein luftiges, leistungs-

fähiges Feuer entsteht. Bevor dann wieder eine neue Kohlenschicht aufgelegt wird, soll das Feuer nach dem Lodern einige Zeit in Ruhe gelassen werden.

Zur Abschwächung des Badens empfiehlt sich die Beimischung nicht badender Brennstoffe (z. B. Anthrazite, Koks, Holzkohlen, Brennholz.)

Bei der Verfeuerung aller Brennstoffe ist darauf zu sehen, daß solchen genügend Luft zur Verbrennung zugeführt wird. Der Luftschieber an der Feuertüre soll so lange offen bleiben, bis der Brennstoff durchglüht ist, also keine Flamme mehr zeigt. Der Rauchschieber am Ramin ist so stark zu öffnen, daß der Rauch nicht zurückschlägt, wird dagegen der Rauchschieber zu stark geöffnet, so geht viele Feuerhitze durch das Ramin verloren.

Bei den Hausbrand-Feuerungen können wir folgende Hauptsysteme unterscheiden: a) Öfen ohne Koft, b) Öfen mit Koft, c) Füllöfen, Dauerbrandöfen und Automatöfen, d) Zentralheizungen.

In Zimmeröfen ohne Koft kann verwendet werden: Braunkohle, Torf, Holz (vorzugsweise klein gespaltenes Tannenbrennholz), Holzkohlen, Büschel (Wellen).

Die vorteilhafteste Feuerung der Öfen ohne Koft geschieht in der Weise, daß man von vorneherein ein größeres Quantum des betr. Brennstoffes, auf einmal aufgehäuft, in den Ofen bringt und entzündet. Wenn solcher verbrannt ist, empfiehlt es sich, die glühende Asche gegen die Ofenwände zu verteilen zur direktesten Abermittlung der Hitze.

In Öfen mit Koft (auch Kochherde und Waschküche) können alle festen Brennstoffmaterialien verwendet werden. Man darf jedoch nicht zu viel auf einmal auflegen. Es sollte darauf geachtet werden, daß das Feuer so wenig als möglich gestört wird, zu vieles Rütteln des Koftes und Scharren im Feuer wirkt nur nachteilig.

Bei allen Öfen mit Koft ist darauf zu achten, daß stets die ganze Koftfläche mit Brennstoff überdeckt ist, damit keine kalte Luft, die nur abkühlend wirkt, durchbringt.

Der Aschenbehälter ist täglich gut zu reinigen.

Füllöfen, Dauerbrandöfen, Automatöfen sind speziell zur Verwendung von magern Kohlen (nicht badenden) welche im Füllschacht leicht nachrutschen, geschaffen, also speziell für Koks, Anthrazite, Eierkohlen. Da aber gegenwärtig diese Sorten nicht immer erhältlich sind, oder nur in geringern Quantitäten, so ist man darauf angewiesen, Ersatzsorten zu verwenden. Sobald nun solche Ersatzsorten zur Verwendung gelangen (wie z. B. belgische und englische Würfelkohlen, amerikan. Kohlen, Saarkohlen), überhaupt Kohlenarten mit badender Eigenschaft, so darf man diese Öfen nicht mehr als Füll- oder Dauerbrandöfen behandeln. Der Füllschacht darf nicht mehr mit Kohle aufgefüllt werden, sondern man muß immer wieder etwas nachschütten und so das Feuer zu unterhalten suchen.

Die Zentralheizungen sind namentlich zur Verfeuerung von Koks geschaffen. Da aber auch Koks nicht in genügenden Mengen erhältlich ist, muß man sich auch hier mit Ersatzmaterial begnügen, wie belgische und englische Würfelkohlen, amerikan. Kohlen, Eierbrikette, Torf, Holz, Holzkohlen. Diese Ersatzbrennstoffe enthalten meistens viele flüchtige Bestandteile (Gase) und es kann deshalb die Verfeuerung nicht gleich erfolgen wie bei Koks. Sobald solche gasreichen Sorten in Zentralheizungen zur Verfeuerung gelangen, muß darauf gesehen werden, daß diese heizkräftigen Gase auch zur Verbrennung und dadurch zur Verwertung gelangen. Um dies zu erreichen, darf man von diesen gasreichen Kohlenarten jeweilen nur wenig auflegen, nicht etwa den Kessel damit auf einmal auffüllen. Man muß mit dem Auffüllen immer so lange zuwarten, bis die vorangehend aufgelegte Schicht gut durchglüht ist und somit die darin enthaltenen Gase auch verbrannt sind. Auf diese Weise muß der Kessel fortwährend aufgefüllt werden. Diese Feuerungsart erfordert wohl mehr Zeit, die sich aber durch die vorteilhaftere Ausnutzung des Brennstoffes bezahlt macht.

Erfolgt die Verfeuerung nicht richtig und wird der Kessel zu früh gänzlich aufgefüllt, so können die Gase nicht verbrennen und ziehen unverbrannt durch den Ramin ab. Diese Gase hinterlassen an den bestrichenen Kesselwänden Teeransätze. Durch diese Teeransätze werden die Kesselwände isoliert und solche nehmen die Wärme nur in geringem Maße auf, die Hitze geht so durch den Ramin verloren. Es empfiehlt sich sehr, von Zeit zu Zeit, ausschließlich Koks, Anthrazit, Holzkohlen oder diese Sorten gemischt, zu verfeuern, damit die abgelagerten Teeransätze durch dieses Feuer etwas aufgefressen werden, bezw. abblättern.

Wer sich der Feuerung widmet und gut beobachtet, wird dadurch bleibende Ersparnisse erzielen, die seine Mühe mehrfach belohnen.



Jahresinventur im Haushalt.

(Nachdruck verboten.)

Die Jahreswende pflegt auch an den oberflächlichsten Menschen nicht ganz spurlos vorüberzugehen, und wären es auch nur Augenblicke, in denen er das verfllossene Jahr zurückschauend an sich vorüberziehen läßt! Wären es auch nur wenige Vorsätze, die während dieses Rückblickes von ihm rasch gefaßt werden, dahinzielend, begangene Fehler im kommenden Jahr nicht zu wiederholen.

Wie sehr hat auch die Hausfrau Veranlassung dazu, einmal am Anfang des Jahres festzustellen, was sie in dem abgeschlossenen Zeitraum zum Wohle ihrer Lieben wie zu ihrem eigenen Besten unterlassen oder im hauswirtschaftlichen Eifer zuviel getan hat. Meist wird sie dann finden, daß das letztere der Fall war, daß sie sich oft geradezu körperlich aufrieb, um ihren Angehörigen mit ihren Forderungen voll gerecht zu werden. Soweit sie das verfllossene Jahr überblickt, findet sie immer wieder ohne Selbstüberhebung, daß rastloser Fleiß, Mühe und Arbeit ihr Loos war und daß sie darüber sich selbst fast vergaß. Aber — sie darf auch sich nicht völlig frei von Schuld sprechen, daß es

so kam. Wer hinderte sie, sich alle erreichbaren Erleichterungen zu verschaffen, die zu ihrer Entlastung dienen konnten? Wer verwehrte ihr eine Vereinfachung der Kocharbeit? Wer zwang sie dazu, sich, wie es leider so oft noch geschieht, bei der Haushaltsführung mit schadhast gewordenen Gerätschaften zu befassen, die die Hausarbeit zwecklos verlängern und erschweren?

Was jeder Hausfrau nützte und von jeder einzelnen streng durchgeführt werden sollte nach Art der Hausfrauen der alten Zeit, das wäre: eine genaue Inventuraufnahme des gesamten Haushalts am Jahresanfang. Eine Inventur in der Absicht, alles aufzufinden, was ergänzungsbedürftig ist, alle jene Lücken festzustellen, die zu einer glatten Fortführung des Haushalts im neuen Jahre unbedingt der Füllung bedürfen: Besen und Schaufeln und Tücher zur Wohnungsreinigung, Waschapparate und -Gefäße, Körbe, Wascheleinen und Klammern zur Wäschereinigung. Alle Küchengeräte, die zum Bereiten der Speisen, wie jene für Nähnisch und Nähmaschine, die zum Instandhalten von Garderobe und Wäsche notwendig sind, können in tabellosem Zustand wertvolle Arbeitsverminderer, stets berette Heinzelmännchen zur Arbeitsentlastung der Hausfrau werden. In schadhastem Zustande jedoch, oder in nicht genügender Menge vorhanden, erschweren sie die Arbeit der Hausfrau, machen sie umständlich und aufreibend. Die Bescheidenheit der Frau in dieser Hinsicht, jedes geduldige Behelfenwollen ihrerseits mit unzulänglichen Mitteln straft aber nicht nur sie selbst durch Mehrbelastung mit Arbeit, sondern wird auch ihrer Familie immer wieder fühlbar, da sie sich dieser dadurch körperlich und seelisch nur zu häufig völlig entzieht. Planvolle und rasch durchgeführte Ergänzungen im Hauswesen auf Grund der vorgenommenen Inventur am Jahreswechsel werden unseren Hausfrauen im kommenden Jahre manche freie Stunde schaffen, in der sie nicht nur völlig sich selbst angehören können, sondern auch besser, als es früher unter

der Arbeitsbelastung möglich war, wieder die Seele des Hauses, der Mittelpunkt der Familie sein können, die ihrer in der heutigen Zeit so dringend bedarf.

Hanna Brenten.



Zur Behandlung des Kochgeschirrs.

(Nachdruck verboten.)

Die Preise für Kochgeschirre aller Gattungen zwingen uns Hausfrauen gebieterisch dazu, größte Sorgfalt anzuwenden, um sie im Gebrauch vor Beschädigung zu bewahren.

Emailtöpfe müssen vor allzu jähem Wechsel zwischen kaltem und heißem Inhalt bewahrt bleiben, da sonst die Glasur Sprünge erhält, die bald zum Abblättern derselben führen. Sind Speisen darin angebrannt, dann dürfen sie nicht mit Messer, Löffel oder sonstigen scharfen Gegenständen ausgekratzt werden, sondern der Topf muß, mit starkem Sodawasser gefüllt, so lange stehen bleiben, bis sich der Ansatz gelockert hat und mit Sand und wollenem Lappen leicht herausgerieben werden kann. Will man Emailtöpfe vor Rußansatz beim Aufstellen auf offenes Kohlenfeuer bewahren, dann reibe man den Boden zuvor mit etwas Seife ein; er läßt sich dann leicht mit etwas gestiebter Brikettasche reinigen. Um den Emailtöpfen ihr glänzendes Äußere zu erhalten, reibe man sie nach dem Auswaschen mit gestiebter Asche ab, spüle sie kalt und lasse sie an warmem Ort nachtrocknen. Scharf gewürzte und saure Speisen sollte man nie darin aufbewahren, da die scharfen Stoffe die Glasur angreifen und die Speisen im Geschmack verändern, so daß sie für den Genuß sogar schädlich werden können.

Feuerfestes Porzellangeschirr mit weißer Innen- und farbiger Außenseite ist nur dann von unbegrenzter Haltbarkeit, wenn es vor Stoß und vor dem trockenen Erhitzen und Einlochen von Speisen bewahrt wird. Es hat den großen Vorzug vor allem andern Kochgeschirr, daß in ihm jede Speise ohne Ausnahme, im

Aussehen und Geschmack unverändert bleibt und auch ohne Bedenken selbst mehrere Tage darin aufbewahrt werden kann. Seine Glasur ist feuerfest, darf aber auch nicht mit scharfen Gegenständen bearbeitet und nur mit Seifenlappen gereinigt werden. Sind Speisen darin übergekocht, dann weiche man die Töpfe in leichtem Sodawasser ein und reinige sie mit wollenem Lappen und Zinnsand, spüle sie mit kaltem Wasser nach und trockne sie sofort mit Leinentüchern nach.

Sonkochgeschirr wird in seiner Gebrauchsdauer bedeutend verlängert, wenn man es vor seiner ersten Verwendung in kaltes Wasser versenkt, zum Kochen bringt, $\frac{1}{4}$ Stunde weiterkochen und dann im Kochwasser völlig erkalten läßt. Man kann es auch, bis zum Rand mit Wasser gefüllt, an nicht zu heißer Herdstelle zum Kochen bringen und so lange im Ofen lassen, bis das Wasser bei offenem Topf völlig darin verköcht. Es wird mit gestiebter Brikettasche gereinigt, tadellos sauber, darf ebenfalls nicht einem zu jähen Wechsel zwischen zu heißem oder zu kaltem Inhalt unterworfen werden und muß öfter mit leichtem Sodawasser gefüllt, wässern, um den vorhandenen Geruch zu verlieren.

Verzinnte Kochgeschirre, die ihres leichten Erhitzens wegen in vielen Haushaltungen sehr beliebt sind, dürfen ebenfalls nicht mit scharfen Reinigungsmitteln bearbeitet werden. Zinnsand, mit etwas weichem Scheuerbast oder wollenem Lappen aufgerieben, eignet sich am besten zum Säubern derselben. Sie müssen öfter sorgsam nachgesehen werden, ob die Verzinnung nicht etwa schadhafte Stellen erhielt. Eingebraunte Speisen dürfen erst nach vorherigem Einweichen mit leichtem Sodawasser mit wollenem Lappen oder Zinnsand herausgeschauert werden. Scheuer- oder weißer Sand sind meist zum Reinigen zu grobkörnig.

nik.



Nichts macht so dankbar wie erlittener Un dank.

Auch die Unnatur kann zur zweiten Natur werden.

M. S.

Haushalt.

Die Ausnützung der Asche im Haushalt. In der achlos in jedem Haushalt beseitigten Asche der verschiedenen Brennstoffe besitzt die Hausfrau eine ganze Reihe Hilfsmittel, die ihr bei den verschiedensten Verrichtungen wertvolle Hilfe leisten könnten. So erweist sich durchgestiebte Asche von Bricketten und Braunkohlen als vorzügliches Putzmittel für Messer und Sabeln, Wiegenmesser, wenn sie mit einem feuchten Wollappen darauf verrieben wird. Rasches Nachspülen und Trocknen ist notwendig. Mit der gleichen Asche, etwas Seifenschäum und einem wollenen Lappen gepunkt werden alle Aluminiumgegenstände silberweiß, doch darf kein Sodawasser verwendet werden, da dieses nicht nur das Aluminium angreift, sondern ihm ein graues Aussehen verleiht. Mit schwachem Salmiakwasser und feingestiebter Asche behandelt, verschwinden alle Speisespritzer an den Röhren und Wandverkleidungen der Küche, wie auch die Schmutzstreifen, die an den unteren Rändern hellackierter Türen durch Berührung mit dem Fuße entstehen. Essig, Salz und gestiebte Asche ergeben zusammen ein vorzügliches Mittel für Messinggegenstände, und reine Holzkohlenasche, einen ganzen Tag über in klarem Wasser ausziehen gelassen, ein scharfes, dabei unschädliches Reinigungsmittel für stark schmutzige Wäsche. Die zurückgebliebene, gröbere Asche von Koks und Steinkohlen reinigt Flaschen aller Art mit Wasserzusatz in kurzer Frist und macht sie spiegelblank.

Zigarrenasche ist ein gutes Putzmittel für Gold- und Silberwaren, auch können Tintenflecke, selbst auf polierten Möbeln, durch Reiben mit der Asche entfernt werden. Die mattwerdenden Stellen macht Bodenwische wieder blank.

Stearinflecken auf Kleidern, Tischtüchern etc., die von abtropfenden Kerzen entstanden sind, entfernt man leicht mittels des Glätteisens. Man löst die größeren Anhäufungen vorsichtig mit dem Messer ab, legt dann Fließpapier auf und fährt mit dem heißen Eisen über die Stelle. Wenn nötig, wird das Löschblatt gewechselt. Die Flecken verschwinden spurlos, wenn das einfache Verfahren richtig vorgenommen wird.

Lackierte Theebrettchen, Körbchen und dergleichen verlieren leicht den ersten schönen Glanz und werden durch Abwischen mit gröberem Leinen rauh und zerkratzt. Vor letzterem muß man sie sorgfältig hüten; etwaige Flecken entfernt man, indem man etwas feines Mehl darauf streut und dieses mit einem weichen, wollenen, noch besser mit einem Lederläppchen behutsam abreibt. Das Mehl entfernt Staub und Fett. Auch Öl reinigt gut.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Cremesuppe, * Rindfleischrouladen, * Reis mit Kastanien, * Orangensalat.

Montag: Julienesuppe, † Hülsenfruchtbraten, † Randen als Rotkohl gekocht.

Dienstag: Erbsensuppe, * Einfacher Obstauflauf

Mittwoch: † Maissuppe, Blutwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Sagosuppe, † Eintopf-Gericht, Apfelfstückli.

Freitag: Fidelesuppe, * Rummelkohl, * Goldkugeln, Zwetschenmus.

Samstag: * Linsensuppe mit Siedwurst. (Vollständiges Gericht.)

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.

Linsensuppe mit Siedwurst. Ein Teller voll Linsen (Erbsen oder Bohnen), die man am Abend vorher eingeweicht hat, werden weich gesotten. Dann wird eine Mehlröste gemacht und an die Linsen gegeben, dazu in Würfel geschnittene Kartoffeln und Rübi, Kohl, Lauch und Sellerie, alles weich gekocht. Ein Paar Schüblinge werden mitgekocht und vor dem Anrichten in Rädchen zerschnitten in die Suppe gelegt. Man kann auch ein Stück geräucherter Fleisch mitkochen, nur muß man dann mit dem Salzzusatz vorsichtig sein.

Aus „Bruschga“ von Frau Wiget-Thoma.

Geschmorte Rindfleischrouladen. (Für vier Personen.) 500 Gr. Rindfleisch in Scheiben, 50 Gr. Speck, 1 Zwiebel, knapp 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, weiße gebrühte Fäden, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Fett, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, Bratengewürze. Die Fleischscheiben werden geklopft und gewaschen, Speck und Zwiebel fein verwiagt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, das Fleisch mit dieser Masse bestrichen, zusammengerollt und mit weißem Faden umbunden. Diese Rollen wendet man in Mehl, läßt sie in dampfendem Fett anbräunen, gibt kochendes Wasser und Bratengewürze daran und läßt sie langsam weich schmoren (zwei Stunden). Beim Anrichten werden die Fäden entfernt, die Sauce passiert und wenn nötig verdicke.

Aus „Wahrhafte Kost.“

Rummelkohl. Die Blätter eines Weißkohls werden von den Rippen befreit, in gleich-

mäßige Stücke geschnitten, gewaschen und in einer Butter Sauce, der man etwas Rummel beigegeben hat, weichgeschmort.

Räseschnitten. Alte Brötchen werden in 1 Cm. dicke Scheiben geschnitten und rasch durch kaltes Wasser gezogen und abtropfen gelassen. Man muß darauf achten, daß sie nicht zu naß werden, sonst verfallen sie. Dann wird eine Masse von 2—3 Eiern und 1 Teller geriebenen Käse und 1 Prise Salz, die man gut mit einem Kochlöffel vermischt hat, auf die Brötchen gestrichen. In einer Pfanne wird Fett heiß gemacht und die Schnitten auf der unbestrichenen Seite gebacken. Sehr ergiebig und nahrhaft.

Reis mit Kastanien. (Bündner Rezept.) Ein gutes, billiges Gericht. Die Kastanien werden zuerst allein gesotten und gereinigt. Dann die Kastanien noch mit dem Reis in reichlich Salzwasser zusammengekocht, herausgezogen, mit Parmesan- oder anderm geriebenen Käse überstreut und mit reichlich Fett überbrennt.

Goldkugeln. Weiße Bohnen, die man tags vorher weich gekocht hat (in der Kochkiste) und die ziemlich trocken sein müssen, treibt man durch die Hackmaschine, vermengt sie mit Ei, Salz und geriebenem Brot, formt daraus kleine Kugeln und bädt diese in heißem Fett oder Öl schön gelb. Eine gute Gemüsebeilage. Man kann die Kugeln auch aus übriggebliebenen Böhnchen herstellen, wenn sie nicht zu feucht sind.

Orangensalat. Man schneidet vier schöne, feinschalige Orangen quer durch in dünne Scheiben, bildet davon in der Kompottschale einen Kranz, jede Scheibe auf der andern liegend, und läutert dann 60 Gr. Zucker in ein wenig Wasser, bis er Fäden zieht, wonach man ihn über die Orangen gießt. Sehr hübsch macht es sich, wenn man mit Blut- und gewöhnlichen Orangen abwechselt oder den Salat mit einem Kranz von eingemachten Erdbeeren umlegt.

Einfacher Obstauflauf. Man nehme 250 Gr. Mehl, 70 Gr. Butter, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder 8 abgezogene gestoßene bittere Mandeln und 1 Eßlöffel Salz, lasse die Hälfte der Butter schmelzen, gebe das mit der Milch angerührte Mehl hinzu und rühre es über dem Feuer, bis es sich von der Pfanne ablöst. Die übrige Butter wird zu Schaum gerührt und man mischt dann 2 bis 3 Eidotter, Zucker, Zitronenschale oder Mandeln und die etwas abgekühlte Masse darunter und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß leicht durch. Davon füllt man den vierten Teil in eine gebutterte und bestreute Form, legt, wenn es ein Apfelaufbau werden soll, zwei gehäufte Suppenteller Kleingeschnittene, geschälte, mürbe, säuerliche Äpfel darüber, bestreut sie mit Zucker und Zimt, be-

deckt sie mit der übrigen Masse und läßt fünf Viertelstunden lang baden.

Dieser sehr empfehlenswerte Auflauf kann von aller Art Früchten bereitet werden, von Zwetschgen, sowohl frischen als getrockneten, welche letztere natürlich vorher gekocht sein müssen, Reineclauden, Aprikosen usw.

Pröpfer, „Das Obst in der Küche“.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen plötzliche Nasenröte. Bei schroffem Temperaturwechsel im Winter, auch bei Genuß heißer Speisen und Getränke entsteht bei zarten, überempfindlichen Menschen leicht Nasenröte. Ein vorzügliches, sofort wirkendes Mittel dagegen ist Benzol, das mit einem Wattebäuschchen rasch aufgetragen wird. Doch müssen die Augen dabei fest geschlossen und Mund und Naseninneres vor Einwirkung geschützt werden. R.

Krankenpflege.

Heiße Säckchen werden in der Krankenpflege vielfach angewandt. Dr. Keller schreibt darüber in seiner Broschüre „Nadungen, Heiße Auflagen, Hautreiz-Verfahren“: Das einfachste von trockenheißen Auflagen sind warme Kleie-, Salz-, Sand- oder Kirschsteinsäckchen. Während die feuchten Auflagen nicht gut unter den Rücken gelegt werden können, weil das Bett leicht durchnäßt wird, leisten gerade solche heiße Säckchen sehr gute Dienste gegen Ischias, Brustfell- und Lungenentzündung, sowie Kreuzschmerzen.

Die Zubereitung der Sand- und Salzsäckchen: Je nach der Größe der schmerzhaften Stelle wird $\frac{1}{2}$ —1 Kilo Salz oder Sand in einer Pfanne geröstet, in ein Tuch gehüllt oder in ein Säckchen geleert und unter den Körper gelegt. Statt Salz allein zu verwenden, ist es sehr gut, Salz mit Flußsand zu vermischen, damit die groben Salzkörner nicht so gespürt werden. Es ist möglich, daß das Salz einen speziellen Einfluß hat, jedenfalls sind die Wirkungen erstaunlich.

Statt vieler will ich nur ein Beispiel erwähnen. Eines Tages sah ich einen Patienten, der sich schon seit mehreren Jahren mit chronischem Hexenschuß herumgeplagt und allerlei Salben und Pflaster aufgelegt hatte, ohne Erfolg. Diesem Mann empfahl ich heiße Salzsäckchen unters Kreuz zu legen. Freudestrahelnd kam er am andern Morgen mit dem Bericht, daß das einfache Mittel ihm so geholfen habe, daß er sich so leicht fühle, wie seit langer Zeit nicht mehr. Mit wenigen Anwendungen war dieser Hexenschuß spurlos verschwunden.

Das Salzsäcken hält sehr heiß und es können sehr hohe Temperaturen ertragen werden.

Heiße Fettlappen. Nicht zu verachten sind auch die heiß aufgelegten Fettlappen: Ein Flanellappen wird in heißem Fett (Schweinefett oder irgend ein Kochfett) gelehrt und dann auf die schmerzende Stelle gelegt und mit Watte und wollenem Tuch bedeckt. Diese Fettlappen sind imstande, Schmerzen zu lindern, wo oft alles andere versagt. Besonders bei starker Spannung der Haut können wir solche Auflagen mit gutem Erfolg anwenden, da das Fett gleichzeitig die Haut dehnbar macht.

Andere trockenheiße Auflagen, wie warme Kleiesäckchen (Krüsch) und Kirscheinstensäckchen können auch als Auflagen verwendet werden, jedoch sind sie nicht so wirksam, da sie nicht so stark erhitzt werden können, wie die beiden erstern.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Taschengeld unserer Kinder. Ueber die Frage, ob unsere Kinder Taschengeld erhalten sollen, sind die Meinungen der Eltern und Erzieher geteilt. Sprechen diese den Kindern jedes Verständnis für den Wert des Geldes ab, so sind jene der Meinung, daß sie sehr wohl auch in jüngern Jahren von der Bedeutung des Geldes überzeugt werden können, wenn diese zur rechten Zeit ihnen beigebracht wird. Die letzteren sind auch die Verfechter des Taschengeldes unserer Kinder, denn, so sagen sie, ein Kind soll so früh wie möglich die eigene Erfahrung machen, daß es sich selbst um manchen Genuß bringt, wenn es ohne Ueberlegung seinen kleinen Besitz an Geld ausgibt und dann für andere, bessere Zwecke nichts mehr zur Verfügung hat.

Welcher von beiden Meinungen sollen nun die beiden Eltern beipflichten und zur Richtschnur ihres Handelns nehmen? Wenn wir den heutigen sorglosen Umgang mit Geld auf allen Altersstufen und in allen Kreisen beobachten, muß man befürworten, daß den Kindern so früh wie möglich der Sinn für den wahren Wert des Geldes geweckt wird. Sie dürfen nicht sorg- und planlos in den Tag hineinleben in der Gewißheit, daß die Eltern schon die erforderlichen Geldmittel zur Verfügung stellen werden, wenn die Notwendigkeit es erheischt. Sie müssen so früh wie möglich einsehen lernen, daß es für jeden Menschen beim Geldausgeben Grenzen gibt, die er nicht überschreiten darf, wenn er sich nicht andererseits manchen Genuß und manche Wohltat andern gegenüber versagen will, die möglich gewesen wären, wenn er zuvor sorgsamer mit seinem Besitz gewirtschaftet hätte. Es muß den Kindern eindringlich klar ge-

macht werden, daß jeder gesparte Rappen zu schon vorhandenen Ersparnissen gelegt, für die Zukunft manche Möglichkeiten erschließt, die sonst unrealisierbar wären. Je früher dem Kinde von einsichtsvollen Erziehern der Wert des Besitzes an Geldmitteln und vor allem das richtige Geldausgeben, das sorgsame Ueberlegen vor jeder Ausgabe beigebracht wird, umso eher wird ihm sorgsamer, planmäßiger Umgang mit Geldmitteln zur Gewohnheit. Die Gewohnheit aber, in frühester Jugend gepflegt, verheißt eine sorgsame Verwaltung jeglichen Besitzes, die in heutiger Zeit allen Menschen zu wünschen wäre. E. Th.

Gartenbau und Blumenkultur.

Zur Auswahl der Samenarten schreibt J. Böttner in der „Praktischen Gemüsegärtnerei“: Der Anfänger steht vor einem Gemüsesortenverzeichnis. Welche von den 20, 30 oder 40 verschiedenen Sorten ist wohl die rechte? Es lassen sich sehr wohl einige Sorten von jedem Gemüse nennen, die gut und anpassungsfähig sind; aber welche Sorte gerade für einen bestimmten Garten die vorteilhafteste sei, läßt sich nur durch örtliche Ubauberfuche und Erfahrung entscheiden. Von einer Neuheit, die mit großen Anpreisungen in die Welt gesetzt wird, ist zunächst noch ganz ungewiß, ob sie dem Lobe, das der Züchter ihr spendet, entspricht. Nehmen wir aber an, es sei dies im allgemeinen der Fall, so bleibt doch noch festzustellen, ob diese Neuheit auch für unseren Garten und für unsere besonderen Verhältnisse Wert hat.

Wer Gemüsebau sachgemäß betreiben will, kann sich nicht nach den für ihn unzuverlässigen Erfahrungen anderer richten; nur die eigene Erfahrung im eigenen Garten darf maßgebend sein. Jeder, der noch nicht selbst Gemüsebau am Orte getrieben hat, sehe sich in der Nachbarschaft um. Die Sorten, die sich hier bewähren, müssen zunächst angebaut werden; andere Sorten zu bauen, als ortsüblich sind, ist gut und nützlich, aber zunächst bleibt das immer ein Versuch, der gut oder schlecht ausfallen kann. Es ist unter allen Umständen ein gewagtes Beginnen, eine am Orte unbekanntete Gemüsesorte gleich im großen anzubauen. — Mißerfolge im Aubaue; schlechte, lose oder strunkige Beschaffenheit der Gemüse, geringer Ertrag, unbefriedigender Geschmack sind ja nicht immer nur auf geringe Eigenschaft der Sorten zurückzuführen; es können auch Kulturfehler vorliegen, aber die Sorten spielen doch hierbei eine große Rolle.

Der erfahrene Praktiker besitzt von jeder Gemüseart beliebte und bewährte Sorten, die ihm zuverlässige Ernten bringen; daneben versucht er auch andere, aber im kleinen Maßstabe.

Tierzucht.

Kaninchenfütterung im Winter. Jeder Kaninchenhalter wird schon im Sommer und Herbst an das Winterfutter seiner Tiere gedacht und sich einen genügenden Vorrat von Heu oder Sauerfutter zubereitet haben. Zu dem Sauerfutter hat man die Küchenabfälle, Rüben, Kohl, Schalen und Reste von Obst &c. eingestampft. Hat man im Winter frische Abfälle, so sollen diese natürlich zuerst verfüttert werden. Es ist aber streng darauf zu achten, daß die Kaninchen niemals welke Blätter bekommen, weil diese der Gesundheit schädlich sind. Ebenso dürfen sie auch kein angefaultes Obst bezw. Rüben erhalten. Kartoffelschalen müssen für Kaninchen stets gekocht und zerkleinert werden. Brotreste dürfen nicht schimmelig sein. Das Futter soll im Winter nicht zu kalt verabreicht werden; es muß in einem temperierten Raum vor der Verfütterung mindestens eine Stunde stehen. Auch getrocknete Eicheln und Kastanien, sowie Pilzabfälle lassen sich zur Kaninchennahrung verwenden, doch müssen Eicheln und vornehmlich die Kastanien vorher eine halbe Stunde gekocht und dann zwei Tage lang unter mehrmaligem Erneuern des Wassers entbittert werden. Jungtieren gebe man nicht zu viel Rohblätter, tragenden oder säugenden Häsinnen nur wenig Mohrrübengrün. Während man im Sommer bei der Grünfütterung kein Wasser zu geben braucht, muß im Winter bei Trockenfütterung ein Gefäß mit stubenwarmem Wasser in der Stalle stehen. M. Sr.

Frage-Ecke.

Antworten.

1. Trotzdem ich die Wunder-Kafferole auf Gas benützte, fehlte stets die Oberhitze. Ich probierte $\frac{1}{4}$ Stunde bevor der Kuchen fertig gebacken war, einige Zeitungen auf den Deckel zu legen, und siehe, das Gebäck war tabellos. Es ist gut, das Papier kreuz und quer zu legen, um gleichmäßige Wärme zu erzielen. U. C.

1. Meiner Ansicht nach sollte die Erfinderin, resp. der Fabrikant der Wunder-Kafferole Ihre Frage am besten beantworten können, da solche doch, wie ich höre, auf Gas- und elektrischem Herd ihren Zweck gut erfüllen soll. P.

2. Benützen Sie den Weihnachtsbaum als Futterbaum. Sie graben die Lanne an einer leicht zugänglichen, womöglich vor Regen geschützten Stelle im Garten ein und übergeben dann den Baum mit einer Mischung von Hafer-, Hanf-, Mohr- und Sonnenblumen-

Körnchen, welche man mit siedendem Salg vermengt. (Verhältnis 11:14.) Mit der Mischung werden die Zweige bestrichen. Die Vögel picken das Futter langsam weg. Sie werden an den munteren gefiederten Gästen recht viel Freude erleben. M. W.

2. Der Tannenbaum, wenn er nicht zu groß ist, kann als Zierde des Balkons oder der Veranda bis in den Frühling dienen. Stellen Sie solchen zu diesem Zweck in einen Pflanzenkübel, der mit Erde oder Sand gefüllt ist. Wenn er die Nadeln noch nicht verloren hat, wird er durch Feuchterhaltung des Sandes oder der Erde solche noch lange behalten. Auch in Wohnräumen, selbst da, wo geheizt wird, kann der Tannenbaum uns noch lange mit seinem frischen Grün erfreuen, wenn der Stamm aus dem Sand Feuchtigkeit aufnehmen kann. W.

Fragen.

1. Wie kann ich meiner arbeitsfreudigen Stütze, die nur von mir lernen, nicht aber Bücher und Zeitschriften mit hauswirtschaftlichem Inhalt lesen will, Freude an solcher Lektüre beibringen? Ich finde, man muß doch aus solchen Quellen schöpfen, um immer auf dem Laufenden zu sein und das gute Alte an das noch bessere Neue tauschen zu können? Wie verhalten sich andere Frauen in solchen Fällen? Hausmutter.

5. Ich beobachte immer wieder, daß man in vielen Kleinbürgerlichen Haushaltungen den Selbstkocher nicht kennt, und wundere mich, daß die intensive Belehrung durch Vorträge und Kurse, die am Anfang des Krieges eingesetzt hat, nicht jedes Jahr aufs neue erfolgt. Sind Flugblätter mit Anleitung zur Herstellung einer Kochliste und zu deren Gebrauch irgendwo erhältlich zu billigem Preis, damit man solche in größerer Anzahl beziehen und bei jeder passenden Gelegenheit abgeben könnte? Hausfrau.

6. Gibt es kein billigeres Einsetzungsmittel für Schuhe, als das Leinöl? Ist nicht jedes, auch das geringste Fett, ebenso zweckentsprechend? Frau S.

7. Könnte eine freundliche Leserin mir mitteilen, wie man Regenflecken aus einem Samthute entfernt? Mit heißem Dampf habe ich es schon probiert, aber leider ohne Erfolg. Im voraus besten Dank. Abonnentin.

8. Welcher gute Ersatz für Schwarztee ist einer blutarmen Nervenleidenden zu empfehlen? J.

Ideal - Haushaltungsbuch der Schweizerfrau.

Zu beziehen à Fr. 1.20 durch die Buchhandlung Rascher & Cie., Rathausquai, Zürich, oder direkt beim Verlag W. Coradi-Maag, Schönthalstraße 27, Zürich 4.