

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

Band: 29 (1922)

Heft: 1

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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 ::

Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

..

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementpreis:

Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 1. XXIX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 14. Januar 1922.

Ist auch der Himmel wolkenüberhangen,
Wir werden doch ins Sonnenlicht gelangen.
Ist auch der Tag mit Arbeit hart belastet,
Wir kommen dahin, wo sich ruhig rastet.
Ist auch des Lebens Weg voll Staub und Stein,
Am Ziel wird sammetweich der Boden sein.
Wir pflücken Blumen, werden Früchte ernten,
Und unser Schmuck: ein Lächeln, das wir
lernten.

Dora Stiller.



Eine hauswirtschaftliche Betrachtung.

(Für die nichthauswirtschaftlichen Familienmitglieder.)

Von Jassy Sorrund.

Hat wohl jemand schon einmal ernstlich darüber nachgedacht, woher es kommt, daß die häusliche Tätigkeit der Frau — seit sie nicht mehr spinnt, webt und bleicht, Schlachtfeste abhält und ihren Bedarf an Talglöchtern eigenhändig zieht — gar so gering bewertet wird?

Als ich kürzlich einmal, zwei geschlagene Stunden auf dem Fußboden kniend, losgegangene Linoleumläufer wieder festnagelte, kam mir ein Wort von Marcel Prévost in den Sinn: „Alle häusliche Kunst ist leider nur in ihrer Wirkung angenehm. Sauberkeit und Ordnung sind erfreulich — aber Besen, Federwisch und Staublappen sind höchst reizlose Dinge.“ Und ich gelangte zu der kläglichen Folgerung: Daß meiste an unserer häuslichen Tätigkeit ist doch rein negativer Natur. Nicht aufbauen —

sondern erhalten. Nicht schaffen — nur konservieren.

Das Loch im Strumpf, der fehlende Hemdknopf, der abgerissene Aufhänger am Paletot sind Kapitalverbrechen in den Augen des zürnenden Jupiters, mag er nun Vater, Gatte, Sohn oder Bruder heißen. Vom Gegenteil: dem sorglich gestopften Strumpf, dem feststehenden Knopf und Anhänger nimmt überhaupt keiner Notiz.

Sehen wir uns um. Geht es mit tausend andern Dingen nicht ebenso?

Dreihundertvierundsechzigmal liegt die Zeitung pünktlich neben der Kaffeetasse des Hausherrn. Das dreihundertfünf- undsechzigste Mal — wir haben jaust großes Aufräumen, Mädchenwechsel oder gar ein Nest voll masernkranker Kinder — fehlt sie. Gott im Himmel! Messinas Einsturz oder der Untergang des „Titanic“ ist nichts dagegen. „Wie liegt die Zeitung am rechten Fleck, ewig verframt ihr sie!“ Das ist noch das gelindeste.

Wer im ganzen Hause nähme Notiz von blankgeputzten Fenstern, tadellos abgestaubten Möbeln, geräuschlos gehenden Türen? Aber jeder stolpert und schilt über eine losgegangene Linoleum-ecke, ärgert sich über die Schmutzstreifen am Fenster: „Seit vierzehn Tagen sieht das schon so aus!“ — Nein, liebe Seele, erst vorgestern wurden sie gewaschen, und gestern haben Tauwetter und schmelzender Schnee vom Dache die Scheiben

wieder beschmutzt. Jeder seufzt, wenn einmal — einmahl! die tausendmal auf- und zugemachte Ebstubentür ächzend und knarrend für die ewige Ruhelosigkeit ihres Daseins quittiert. „Gräßlich, wie diese Tür quietscht!“ Jeder sieht den Fleck oder Riß im Tischtuch mit tiefster Mißbilligung: „So was kann auch nur bei uns vorkommen!“ Jede abgetrennte Teppicheinfassung, jedes schiefhängende Bild belastet das Schuldkonto der Hausfrau. Aber wieviel tausend Handgriffe und nie endende geduldige, nimmermüde Sorge, Arbeit und Aufmerksamkeit dazu gehört, jedes Ding am rechten Platz und alles in tadelloser Verfassung zu haben, daran denkt unter hundert Männern kaum einer. Von all den heranwachsenden Söhnen und Töchtern, die mittags aus Schule, Kolleg, Atelier und Bureau heimkommen, sich an den gedeckten Tisch setzen, ganz erfüllt von der Wichtigkeit ihrer Arbeit, ihrer Pläne, Hoffnungen und Entwürfe, und ungeduldig, wenn die Suppe sich um eine halbe Minute verspätet — kaum einer.

Die meisten Dinge, die wir Hausfrauen tagein, tagaus vollbringen, womit wir unsere Tage vom Morgen grauen bis zur späten Schlafenszeit füllen, sind derart unscheinbarer Art. Das wird so bleiben und läßt sich nicht ändern, ob die Frauenfrage auch bis in ihre letzten Konsequenzen aufgerollt und erschöpft wird. Es liegt nun einmal im Wesen dieser Arbeit begründet, im Erhalten, Ausbessern, Wiedergutmachen. Unsere Mütter und Großmütter haben dies alles vor uns und in weit größerem Umfange getan — aber sie hatten dafür auch etwas Positives als Ergebnis ihres Fleißes aufzuweisen: ihre Ballen Leinwand, die sie gewebt und gebleicht, ihre Wolle, die sie gesponnen, ihre wohlgefüllten Räucher- und Vorratskammern.

Wir modernen Frauen von heute denken darüber nach, warum es gerade so und nicht anders sein muß. Der

Bildhauer modelliert eine Büste, du siehst sie, sie ist da, geradeso gut wie der Schrank oder Stuhl des Tischlers, des Böttchers Faß und der Schuh oder Pantoffel des Schusters.

Frage eine Hausfrau nach ihrem Tagewerk und laß es dir abends vorweisen: Wie oft steht sie mit leeren Händen, und doch war sie von früh bis spät auf den Füßen, keine Minute untätig, und hätte so gut ein Recht, sich abends müd und zufrieden auszustrecken wie der Landmann, der seinen Samen in die Erde streute, oder der Handwerker, der sein fertiges Werk betrachtet.

Aber was soll denn nun werden, liebe Mitschwester?

Sollen wir wieder weben und spinnen und Lichte ziehen?

O nein — diese Zeiten sind endgültig vorüber, und selbst wenn wir wollten, wir hätten gar nicht mehr die Muße dazu. Die Neuzeit entlastete ja nicht, sie verschob nur die Arbeitsaufgabe der Hausfrau, indem sie jeder einzelnen unendlich viel mehr Sorgfalt, Mühe und Umsicht im kleinen aufbürdete, seitdem wir nicht mehr wie unsere Mütter und Großmütter allgemein hilfsbereite, verständige und billige Arbeitskräfte an jahrelang geschulten treuen Dienstboten haben.

Gerade unsere Zeit, welche die jungen Mädchen aller Stände scharenweise in außerhäusliche Berufe hineindrängt — unsere kritisierende Zeit, die dem Ursprung und Wesen aller Dinge grübelnd nachspürt — sollte unsere Männer, Söhne und Brüder in der Einschätzung häuslicher Arbeit nachdenklicher machen. Vieles ist ja schon anders, besser geworden. — Dank allem, was durch die Frauenbewegung geschehen ist, greift die Bewertung auch der häuslichen Arbeit seitens der Männer weiter um sich.

Unsere Söhne und Töchter aber, dies ganze hausflüchtige junge Volk von heute, möchten wir lehren, nicht hochmütig und eingebildet auf die allein-

seligmachenden Werte ihres geistigen Sichauslebens zu pochen, sondern neben all ihrem gelehrten Schaffen und Streben auch noch Freude und Verständnis zu haben für den intimen Reiz einer sauberen, behaglichen, von Frauenhand gepflegten Häuslichkeit. Freude an blanken Möbeln, blühenden Fenstern und blühenden Blumen, an weißer Wäsche und einem zierlich gedeckten Tische, dankbare Anerkennung für all diese kleinen Dinge, deren Schaffen und Instandhalten erst, wie Prévost sagt: „aus der Hausfrau unserer Voreltern eine wirkliche Künstlerin macht.“

Aus „Frauenwirtschaft“.



Zur Hygiene im Ballsaale.

(Nachdruck verboten.)

Zwar liegt es namhaften Hygienikern fern, den Tanz als solchen, der eine nicht zu unterschätzende körperliche Bewegung ist, zu verwerfen, aber es darf doch nicht verschwiegen werden, daß der Ballsaal öfters und mehr, als man im allgemeinen eingestehen will, eine Quelle mannigfacher Leiden gewesen ist und noch täglich ist.

Die körperliche Bewegung beim Tanzen bildet — wie jeder andere Sport — einen nicht zu unterschätzenden Ausgleich gegenüber der sitzenden Lebensweise unserer Frauen und Mädchen; denn nicht jedes weibliche Wesen lebt in einer Umgebung, die Sport jeder Art oder gar das Turnen als eine der Tochter, Frau und Mutter dienliche Beschäftigung ansieht. Wenn nun aber doch der Tanz eingestanden oder uneingestanden zu mancherlei Leiden führt, so liegt dies einzig und allein an den Verhältnissen, unter denen er ausgeübt wird.

Treten wir zur Winterzeit in einen Ballsaal, so finden wir diesen, um die Kosten für die Feuerung zu sparen, oder um einer späteren Überhitzung des Saales vorzubeugen, meist recht schlecht geheizt. Wenig passen hierzu die an

sich für eine gesunde Hauttätigkeit vorteilhaften lustigen Toiletten der Damen. Allerdings erwärmt sich mit der Zeit ein mit vielen Menschen angefüllter Raum; aber gerade dieser Umstand sollte veranlassen, einigemal während einer Ballnacht den Saal zu lüften.

Aber wo geschieht dies? Man könnte sich ja erkälten! Diese Gefahr liegt allerdings vor, aber um ihr vorzubeugen, kann man ja in die Nebenräume gehen, die wohl bei keinem größeren Saale fehlen. Noch ein anderer Umstand sollte uns zu einer öfteren ausgiebigen Lufterneuerung im Ballsaale mahnen: Wer hätte nicht schon die am Ende einer Ballnacht recht trübe brennenden Gaslampen beobachtet. Der Grund für die schlechte Leuchtkraft dieser Flammen liegt in dem Mangel an Sauerstoff, der durch jede größere Menschenansammlung im Raume verursacht wird. Der Umstand, daß man gezwungen ist, die fortgesetzt schlechter werdende Luft des Ballsaales einzuatmen, verursacht eine sich stets steigende Unbehaglichkeit und vergrößert die Müdigkeit. Auch mechanische Beimengungen, Staub und Spaltpilze, die oft so gefürchteten Bazillen oder Bakterien, nehmen ihren Weg in die menschlichen Lungen. Man sollte daher, wenn nicht für die nötige Lufterneuerung im Ballsaale selbst gesorgt wird, für seine eigene Person besorgt sein und das Tanzlokal von Zeit zu Zeit verlassen, um im Freien durch Tiefatmung einen Ausgleich für die Lungen zu schaffen. Aber werden sich hierzu wohl viele verstehen? Man kann recht oft beobachten, daß nicht einmal die allereinfachsten Gesetze der Hygiene befolgt werden: Viele tanzenden Personen atmen mit geöffnetem Munde, anstatt durch Nasenatmung die den Lungen zuzuführende Luft einigermaßen von mechanischen Beimengungen zu reinigen. Das Atmen durch den Mund ist bei den Tanzenden doppelt schlimm, da sich der durch das Tanzen gerade so wie durch jede andere intensive Be-

wegung vermehrte Stoffwechsel durch ein lebhaft gesteigertes Luftbedürfnis der Lungen bemerkbar macht. Also: den Mund zu!

Man soll dem vermehrten Atnungsbedürfnis auch durch eine lose Kleidung entgegen kommen. In den meisten Fällen überzeugen sich unsere Frauen oder Töchter zu spät von der Schädlichkeit einer beengenden Kleidung (Korsett).

Auch einer andern schädlichen und darum häßlichen Mode sei hier warnend gedacht. Um seine Figur größer, den Fuß aber kleiner erscheinen zu lassen, zwingt man diesen in übermäßig enge Schuhe mit hohem Absätze. Dadurch wird aber nicht nur die Blutzirkulation gehemmt, sondern die Muskulatur der Füße, der Schienbeine und der Waden wird über Gebühr angestrengt. Eine gleiche Anstrengung bringt auch in bequemer Kleidung das übermäßig lange und intensiv ausgeübte Tanzen mit sich. Die Folgen hiervon werden — wenigstens was die Beinmuskulatur anbelangt — meist leicht überwunden, und eine ausgiebige Bettruhe stellt das gestörte Gleichgewicht wieder her. Anders verhält es sich aber mit der Anstrengung des Herzens. Jeder Tänzer stellt sofort die vermehrte Tätigkeit seines Herzens während der Anstrengung eines lang andauernden Tanzes fest. Allzuviel kann hier leicht schaden; darum sollte der Herr nicht jeden Tanz ausnützen, und auch die Damen sollten sich nicht genieren, öfters als sonst beliebt ist, einen Tanz ausfallen zu lassen. Doppelt schlimm für die Herztätigkeit ist es, wenn nach durchtanzter Nacht noch Kaffee getrunken wird, der an sich schon anregend auf die Herztätigkeit wirkt. — Ebenso schädlich wirken kalte Getränke, ihr Genuß führt leicht zu Katarrhen der Hals- und Verdauungsorgane. Der Eisgenuß ist aus demselben Grunde zu verwerfen.

Der durch übermäßige Anstrengung erhitzte Körper ist leicht Erkältungen

ausgesetzt, umsomehr, wenn die Leibwäsche vom Schweiß durchnäßt ist. Man vermeide darum beim Verlassen des Ball-Lokales Zugluft und hülle beim Nachhausegehen den Körper gut ein. Bei der kalten Nachtlust halte man den Mund geschlossen, damit den verweichtlichen Atnungsorganen kein Schaden zugefügt wird. — Vor dem Zubettegehen reinige man gründlich den ganzen Körper, einschließlich der Haare, der Zähne, der Nase und des Halses. Außerdem ist Wäschewechsel vorzunehmen. S. H.



Das Mitspracherecht der Frau beim Bau des Hauses.

(Nachdruck verboten.)

In Amerika findet man heute schon selbständige Baumeisterinnen in großer Anzahl. So weit will ich nun nicht gehen, den Schweizer Frauen vorzuschlagen, den Beruf als selbständige Baumeisterin wie in den Vereinigten Staaten zu ergreifen, denn es würden sich ihr hiefür wohl vorerst fast unüberwindliche Schwierigkeiten in den Weg stellen. Dagegen könnte die Frau in der Schweiz eine sehr fühlbare Lücke als Baumeister-Assistentin ausfüllen. Die Frau verbringt fast den größten Teil ihres Lebens, wenn sie Haus-tochter oder Hausfrau ist, zwischen ihren vier Wänden, während die Mehrzahl der Männer den größeren Teil des Tages von zu Hause abwesend sind. Eine praktische Einteilung der Räume wird daher für das Wohlergehen, die Behaglichkeit und Bequemlichkeit der Frau von größerer Bedeutung sein als für den Mann. Sie ist daher auch leichter im Stande, bei Entwurf der Wohnräume einschließlich aller Nebenräume in praktischem Sinne auf die Pläne des Baumeisters einwirken zu können. Um über irgend eine Sache ein sachliches Urteil fällen zu können, ist es unerläßliche Vorbedingung, daß man darin selber praktische Erfahrung

hat. Auch der begabteste Baumeister verfügt aber über keine praktische Erfahrung in Angelegenheiten, welche Küche, Speisekammer, Wäscheraum, Trockenraum für Wäsche, Kinderzimmer und vielfach auch das Schlafzimmer betreffen. Der Stil geht hier dem Baumeister oft über die praktische Unordnung der vielerlei dabei zu beachtenden Einzelheiten. Es gibt Wohnungen, die an sich sehr gut wirken, deren Unordnung der Räume es aber bedingt, daß sich die Hausfrau darin müde läuft, ohne daß übermäßig viel Räume vorhanden wären, aber deren Verteilung verlangt ein ständiges Hin- und Herlaufen ohne ersichtlichen Zweck. Es gibt Küchen, die auf den ersten flüchtigen Blick reizend wirken, da in ihnen schönstes Stilgefühl waltet, die aber bei praktischer Benutzung der Hausfrau ständige Stoßseufzer entlocken und in denen sie sich täglich die Frage vorlegt: Warum hat mir denn der Baumeister das Leben erschwert? Daß kein Baumeister solche Absicht hegt, weiß sie zwar, aber woher soll er als Mann auch genau wissen, wie die Anlage aller Einzelheiten sich speziell Frauenwünschen anzupassen hat? Oft liegt auch das Kinderzimmer so weit entfernt von der Küche, daß die in der Küche tätige Frau oder das Mädchen keinen Laut aus dem Kinderzimmer vernehmen kann.

In Einfamilienhäusern ist auch die Anlage der Treppe, Höhe der Stufen usw. von großer Wichtigkeit für die Frau, welche meist gezwungen ist, die Treppe oft zu benutzen. Und so gibt es in einer Wohnung, ob groß ob klein, der Einzelheiten ohne Zahl, welche die Frau besonders angehen. Es sind zwar meist scheinbar nur sehr untergeordnete Details nach Männerbegriffen, die hier berücksichtigt sein wollen, da aber die scheinbare Belanglosigkeit sich in ihrer Auswirkung für die in der Wohnung tätige Frau im Laufe des Jahres meist vertausendfacht, wachsen sich dadurch kleine Fehler mit der Zeit für die Haus-

frau zu großen Nachteilen heraus. Eine Assistentin des Baumeisters würde in den meisten Fällen infolge ihres praktischen Frauen-Empfindens in solchen die Frau speziell berührenden Punkten in der Lage sein, hier den Baumeister beraten zu können. Zu derartiger Beratung ist es durchaus nicht notwendig, daß die Assistentin sich durch besonderes architektonisches Talent auszeichnet. Sie ist eben von Natur aus in solchen Fragen kompetenter als der Mann. So wohl einzelne Hausfrauen als auch Frauenvereine könnten ihre Wünsche, Erfahrungen und Ansichten in diesen Dingen auch bei Baumeister-Assistentinnen besser zu Gehör bringen, denn sie wird diesen ein willigeres Ohr leihen als der Mann, weil sie als Frau all die kleinen Wünsche ihrer Mitschwester viel leichter begreift und sich ihnen technisch leichter und besser anzupassen bestrebt sein wird. Der Baumeister behandelt nur allzu oft berechnigte kleine Frauenwünsche teils als Absonderlichkeit einer Frauenlaune oder als Nebensächlichkeit, bis ihn der sachverständige Rat oder Einspruch seiner Assistentin von der Berechtigung der Wünsche überzeugt.

L. Jerosch.

Haushalt.

Praktische Winke zur Bereitung eines guten Thees.

1. Man verwende für Thee weder Tassen noch andere Gefäße aus Metall irgend welcher Art; irdene oder Theekannen aus Porzellan sind stets die besten.
2. Vor dem Einfüllen des Thees spüle man die Kanne zuerst mit kaltem, frischem und dann mit heißem Wasser nach, um sie dadurch anzuwärmen.
3. Zur Bereitung eines guten, schmackhaften Thees verwende man (wie auch beim Kaffee) niemals gestandenes, schon angewärmtes oder sogar schon einmal gekochtes Wasser, sondern ganz frisches, kaltes Brunnenwasser, auch nicht gleich das erste Wasser aus der Leitung, sondern frisches, vom Boden herauf, das stets den besten Geschmack besitzt.
4. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Liter Theewasser einen gehäuften Theelöffel voll Thee. Nach-

dem das Wasser zum Sieden gebracht, wird der Thee damit angegossen, worauf man gut zugedeckt 5 bis 10 Minuten lang ziehen läßt, bevor man das Getränk serviert.

5. Ist das Wasser ziemlich hart und kalkhaltig, setze man davon stets etwas mehr übers Feuer, als man zu trinken gedenkt, und läßt dann den Rest im Kochtopf zurück, denn in diesem hat sich der Kalk niedergesetzt, der den feinen Theeengeschmack beeinträchtigt, besonders beim Schwarzthee.

6. Dieser muß spätestens 10—15 Minuten nach dem Aufguss getrunken werden, da er sonst bei längerem Ziehenlassen einen herben, bitteren Geschmack annimmt. Kann er nicht innert dieser Zeit getrunken werden, dann gieße man ihn wenigstens in ein anderes Gefäß und halte ihn in diesem bis zum Zeitpunkt des Gebrauchs gut zugedeckt warm. —r.

Lackierte Möbel und Türen

reinigt man rasch, ohne daß sie ihren Glanz verlieren, mittelst kaltem Boraxwasser (ca. 5 L.). Man löst zwei Eßlöffel Borax in etwas heißem Wasser und vermischt mit der übrigen Flüssigkeit. Man reibt trocken bis zum Glänzenden werden.

Küche.

Koch-Rezepte.

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

Braune Käsesuppe (Touristensuppe).

40 Gr. Fett, 70 Gr. Mehl, 1 Liter Wasser, Salz, 80 Gr. geriebener Käse. Das Mehl wird im heißem Fett kastanienbraun geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, glatt gerührt und gesalzen. Man läßt die Suppe eine Stunde auf schwachem Feuer kochen und richtet sie unter fleißigem Rühren mit dem Schneebesen über den geriebenen Käse an. — Diese Suppe kann auch in der Kochkiste bereitet werden und eignet sich vorzüglich als Nachtessen oder Frühstück. Aus „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt“.

Ralbschnitten mit Reis.

Man schneidet das Ralbsfleisch in handgroße Schnitten, klopft sie, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und bratet sie 1 Stunde vor der Mahlzeit schön braungelb in Butter ab. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird der Reis dazugegeben, je zwei Handvoll per Person, und gute fette Fleischbrühe oder Wasser so viel, daß die Masse gut zugedeckt ist. Die Speise wird nur gerührt und nicht durcheinander gemengt und so auf die Platte angerichtet.

Trichterküchlein.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter Schweinsblut 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer. Das Mehl wird mit lauwarmen Milch glatt verrührt, dann das Blut dazugegeben. Nun wird der Teig durch den Trichter in schwimmendes Schmalz gegeben. Vor dem Backen werden 2 Eßlöffel heißes Fett in den Teig gerührt. „Kochrezepte bündn. Frauen“.

Grüben- und Lungenwürste.

Im St. Galler Oberland bereitet man diese Würste meistens bei den Hausmehgeten. Zu den Grübenwürsten nimmt man ein Drittel Schweinefleisch vom Hals, ein schwaches Drittel Rindfleisch und ein starkes Drittel Grüben. Dann gibt es ausgezeichnete Würste. Das gleiche Verhältnis gilt bei den Lungenwürsten; diese können aber nicht so lange aufbewahrt werden, auch darf bei beiden Sorten das Gewürz nicht gespart werden. Die Würste werden leicht geräuchert und bilden ein billiges und schmackhaftes Essen.

Spaghetti.

In Salzwasser kocht man 250 Gramm Spaghetti weich (20—25 Minuten) und läßt sie gut abtropfen. Dann gibt man in eine Pfanne 50 Gr. süße Butter, eine Zwiebel, ganz fein gehackt, ein wenig gedünstet in der warm gewordenen Butter, aber nicht braun werden lassen, gibt die Spaghetti hinein (letztere noch schön warm), Salz und Pfeffer, eine Tasse übriggebliebene Bratensauce, Tomatenpüree, und eine Hand voll kleine Schwämme (Champignons, frisch oder in Büchsen), rührt alles gut untereinander und gibt zuletzt geriebenen Parmesankäse bei und serviert sofort.

Kartoffel-Rugeln.

Gesottene Kartoffeln werden mit Zwiebeln und Grünem feingewiegt, mit eingeweichtem Brot und 2 Eidottern gemischt, zu Rugeln geformt, in geschlagenem Eiweiß und Paniermehl gedreht und gebacken.

Aus „Bruschga“.

Schwarzwurzeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schwarzwurzeln, etwas Essig und Zitronensaft, 35 Gr. Fett, 45 Gr. Mehl, zwei Deziliter Milch oder Rahm, Salz, Muskat. Die gewaschenen, geschabten Schwarzwurzeln werden in 3 Cm. lange Stücke geschnitten. Bis alle vorbereitet sind, legt man sie in kaltes Wasser, dem man etwas Essig beifügt, da sie sonst braun anlaufen. Man setzt sie mit etwas Zitronensaft und so viel Wasser auf Feuer, daß sie schwach bedeckt sind, salzt leicht und kocht sie weich (30—40 Minuten). Aus Fett, Mehl, Milch und Schwarzwurzelnwasser stellt man eine weiße Sauce her und kocht die Schwarzwurzeln darin auf.

Aus „Gritli in der Küche“.

Rastantienring.

Die Rastantien werden weichgekocht, geschält und durch die Hackmaschine getrieben. Dann mischt man unter 500 Gr. Rastantienpüree 125 Gr. Staubzucker und etwas Wasser (es kann auch noch ein beliebiges Aroma beigelegt werden) und formt auf einer flachen Platte einen Ring davon. In diesen füllt man vor dem Servieren eine gekochte Creme oder geschlagenen Rahm.

Dörrbirnentuchen.

1 Tasse Rahm, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Dörrbirnenmus, 2 Tassen Mehl, 1 Messerspitze Zimt und 2 Eßlöffel voll Zitronenschale, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffeelöffel Natron. Rahm, Zucker, Birnenmus, Gewürz und 1 Tasse Mehl werden gut gemischt. Dann rührt man das mit einigen Tropfen Essig angefeuchtete Natron und zuletzt das übrige Mehl dazu. Eine Backform oder das „Wunder“ wird gut eingefettet, die Masse eingefüllt und 1—1½ Stunden gebacken. Wenn der Rahm oder das Birnenmus nicht recht dick ist, so braucht es mehr Mehl, oder dann verwendet man statt Rahm 100 Gr. Fett. Dickses Mus von Dörräpfeln oder von Dörrzweitschgen eignet sich ebenfalls dazu. Sp.

Krankenpflege.

Heiße Auflagen

macht man am besten mit der Bauchflasche oder durch Heublumensäcklein. Die Bauchflasche wird mit siedendem Wasser gefüllt, mit einem nassen Handtuch umwunden, darüber kommt ein Wolltuch so vielfach gelegt, daß die Auflage nicht die Haut verbrennen kann. Dann wird sie aufgelegt. Bei dieser Anwendung wirkt der heiße Dampf, welcher aus der Masse des Tuches erzeugt wird; Dampf und feuchte Hitze wirken besser in die Tiefe als wie trockene. Man kann durch eine solche Dampfaufgabe eine Andampfung des betreffenden Körperteiles erzielen und kann das Handtuch statt in Wasser in Kräuteraufsud tauchen; auf diese Art kann ein Heublumen- oder Zinnkrautdampf erzeugt werden. Die Heublumensäcklein schmiegen sich den verschiedenen Körperteilen besser an als eine Blechflasche und man hat dabei die gute Wirkung der Heublumen. Man macht ein Säcklein aus weichem Leinen, etwas größer als der kranke Teil, füllt es mit trockenen Heublumen, bindet es zu, legt es auf einen Küchentisch, gießt so viel siedendes Wasser darüber, daß der Inhalt gut angefeuchtet wird, und preßt es dann zwischen dem Tisch und einem Brett oder einerudelwalze aus. Dann wird das Säcklein so dick mit Flanell umhüllt, daß die Haut nicht verbrennt, und aufgelegt; darüber kommt noch

eine Wolldecke, die die Wärme besser zurückhält. Diese Dampfaufgaben bleiben, wenn richtig ausgeführt, stundenlang warm, sie beruhigen schmerzende Nerven, wirken verteilend oder zusammenziehend bei Eiterbildungen, lösen Störungen, beseitigen Krämpfe und erweichen Verhärtungen. Frau Dr. L.-P.

Rinderpflege und -Erziehung.

Halte die Kinder zum Tierschutz an,

das sagen uns nachstehende Worte von Jakob Stutz aus „Sieben mal sieben Jahre“:

... Mir schaudert, wenn ich an die Zeit meiner Tierquälerei zurückdenke, die ich so ungehindert im Stillen ausüben konnte. Was hätte mich eigentlich davon abschrecken können? Weder in der Schule noch sonst hörte ich je ein Wort dagegen reden. O, wenn doch jeder Lehrer und jeder Geistliche sich's so recht von Herzen angelegen sein ließe, der Jugend einen recht tiefen Abscheu gegen solche Grausamkeiten einzuprägen, denn von gar vielen Eltern wird diese wichtige Sache nur zu sehr übersehen, daher sie mit ihren Kindern nie ein Wort hierüber sprechen. Wahr ist es, daß die heutige Volksschule diesem Ubel schon kräftig gesteuert hat, aber gewiß nur da, wo der Lehrer auch von ganzem Herzen dagegen spricht, dann ist's ein Wort, das wieder zum Herzen geht und seine guten Früchte hervorbringt.

... Meine Tierquälerei übte ich fort, wo ich irgend Gelegenheit fand. Nebenbei hatte ich noch eine besondere Lust am Köpfen, zwar nicht an Menschen, sondern an Blumen und Ähren und jungen Tannen... Ich köpfte viel tausend Gänseblümchen am Wege, manche hübsche Gerstenähre, die ich vorerst tüchtig bei den Haaren packte, und manches Tännlein, das noch lange Zeit ohne Kopf da stand, bis es verdorrte...

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Bestellung für die Samenhandlung

sollte schon im Januar erfolgen, damit man auf gute und rechtzeitige Bedienung rechnen kann. Anfänger machen oft den Fehler, daß sie zu große Mengen bestellen. Diesen ist zu empfehlen, auszurechnen, wie viel Pflanzen sie benötigen und dann 10 oder 20 mal soviel Körner (in Gewicht umgerechnet) zu bestellen. Werden so kleine Quantitäten nicht abgegeben, wie wir sie für unsern Bedarf benötigen, so verlangen wir die kleinste abgebbare Menge. Bevor man bestellt, sollte ein genauer Plan für den diesjährigen Anbau des Gartens

vorliegen, damit keine unnötigen Anschaffungen gemacht werden. Der Anfänger halte sich an ganz erprobte Sorten, und verspare den Versuch mit Neuheiten auf eine Zeit, da er mit dem Gartenbau besser vertraut ist. Um sich ein Bild machen zu können, wie viel Samenkörner durchschnittlich auf ein Gramm Gewicht gehen, bemerken wir, daß auf 1 Gr. Kopfsalat ca. 800, Rüben 550, Kohlrüben 370, Wirsing 350, Rosenkohl 320, Weißkohl 280, Zwiebeln 260, Kohlrabi 250, Spinat 120, Radieschen 110, Rauden 75, Gurken 45 bis 60, Erbsen 4, Bohnen 2 Korn entfallen.

Tierzucht.

Tierschutz in den Wintermonaten.

Auch die Tiere sind vor der Unbill der Witterung zu schützen durch Decken, warme, aber gut gelüftete Stallungen, trockene Lagerstätten, reichliche Streulager, windgeschützte Platzierung, genügende Bewegung, reichliche und gute Nahrung. Bei der Vogelfütterung sollten auch Vogeltränken eingerichtet werden.

Der Nutzen der Ente.

Der wirtschaftliche Wert der Ente besteht hauptsächlich in der Fleischerzeugung, welche durch die Raschwüchsigkeit begünstigt in verhältnismäßig kurzer Zeit die Erzielung schlachtfähiger Tiere ermöglicht. Entenfleisch und -fett gelten nicht als so hochwertig wie das Gänsefleisch. In der Verwertung der Federn, die bei ausgewachsenen Tieren den Gänsefedern gleich zu schätzen sind, besteht kein Unterschied. Die Federn der jungen Mastenten sind nicht so gut, finden aber immerhin als Bettfedern zum Füllen von Kissen u. dergl. geeignete Verwendung.

Als Eierlegerin ist hauptsächlich die indische Laufente zu schätzen, auch die Pekinges-, Ahlesbury- und Rouenenten liefern eine ansehnliche Zahl Eier, die bedeutend größer als Hühnereier sind und zum Kochen und Backen sich vorzüglich eignen. Es liegt auch kein Grund vor, sie nicht zum Essen wie Hühnereier zu verwenden, wenn die Fütterung dementsprechend ist, so daß der oft nur vermutete Beigeschmack nicht wahrgenommen werden kann.

Zur Vertilgung von Würmern, Schnecken und dergleichen Ungeziefer trägt die Ente bei freiem Umlauf auf Weide- und Kulturland viel bei und sie kann auch in dieser Hinsicht nützlich werden, doch ist zu berücksichtigen, daß bei der großen Gefräßigkeit der Ente auch leicht Schaden an den Kulturpflanzen, hauptsächlich an Salat und Kohl, entsteht. Sch.



Frage-Ecke.

Antworten.

85. **Moderna** ist eine herrliche Erfindung, bestehend aus einer Aluminiumkasserolle, die direkt auf die elektrische Platte gestellt wird; ein leichter Koft paßt hinein, auf den zwei Bleche übereinander gestellt werden, sodaß zur selben Zeit zwei Wähen gebacken werden können. Natürlich können auch Aufläufe, Hefenkränze, „Guzli“ darauf gebacken werden; alles gerät gleich schön. Die Kasserolle allein wird bei uns auch als Bratpfanne benutzt, jedesmal, wenn ein ganzer „Chüngel“ gebraten werden soll, der sonst in keiner andern Pfanne Platz hat. Auch so befriedigt sie im höchsten Grade.

M. H.

89. **Backfett** von guter Qualität schäumt in der Regel nicht. Vielleicht machen Sie einen Fehler beim Backen? Man benutzt dazu am besten eine etwas tiefe, nicht zu weite Eisenpfanne und füllt sie zu $\frac{2}{3}$ Höhe mit Fett. Das Fett muß rauchheiß sein, ehe man das Gebäck einlegt; dieses darf aber nicht in zu großer Menge eingelegt werden, damit das Fett nicht zu stark erkaltet. Gebäck, das langsam bakt, wie Berliner Pfannkuchen, gebrühnte Rugeln darf nicht in zu heißes Fett gebracht und nicht auf zu starkem Feuer gebacken werden. Um das „Müdewerden“ des Fettes zu verhindern, gibt man von Zeit zu Zeit etwas frisches Fett zu und wartet, bis es wieder heiß ist.

U.

90. Sie tun jedenfalls gut, die Möbel tüchtig zu klopfen. Eine Desinfektion, wie man sie nach Krankheiten gewöhnlich vornimmt, schadet den Möbeln jedenfalls. Und ich glaube nicht, daß die Motten dadurch absolut sicher vernichtet werden. Flaumdecken, Matratzen &c. würde ich umarbeiten lassen, Flaum, Rohhaar und die Überzüge waschen. Dann sind Sie ganz sicher, daß die **Motten** vernichtet werden, und haben frische, saubere Betten.

Leserin.

Fragen.

1. Wie reinigt man **Schlittschuhe** und **Eis** am besten? Ich möchte sie möglichst lange gebrauchsfähig erhalten. Junge Leserin.

2. Wie bekämpft man kalte **Füße**? Sind solche immer ein Zeichen von schlechter Blutzirkulation bei jungen Leuten? H. in H.

3. Ich sah kürzlich einen sehr praktischen **Seppich**, der aus Gummiabfällen gestrickt worden war. Kann mir jemand sagen, wo solche Abfälle (Streifen) erhältlich sind? J. in J.

4. Wo bezieht man zu vorteilhaften Bedingungen schöne Sortimente **Hochstamm- u. Buschrosen** zur Bepflanzung eines Hausgartens- und wie sind die üblichen Preise?

Rosensfreundin.