

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

Band: 30 (1923)

Heft: 19

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: 17.05.2025

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. 19. XXX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 6. Oktober 1923.

Düstre Sorge, leidvoll Sinnen
fühl' ich schon im Licht zerrinnen,
seh' ich wie ein Gottesgrüßen
dich um dunkle Wipfel fließen,
holdes
letztes Streifchen Sonnengoldes!

Therese Röstlin.



Gemütlichkeit im Hause.

(Nachdruck verboten.)

Ich will Euch einmal sagen, warum es einem in mancher Häuslichkeit nicht warm werden will uns Herz, warum man so ungern hingeht und rasch wieder nach Hut und Stock greift, um aus den vier Wänden hinauszukommen.

Es fehlt dort an der Gemütlichkeit! Ja, an der lieben herzlichen Gemütlichkeit! Man meint, es sollte keine Frauen und Mädchen geben, denen sie nicht um die Lippen lächelte und aus den Augen strahlte. Dem ist aber leider nicht so, in manchen Familien findet sich oft alles mögliche, nur keine Gemütlichkeit und Behaglichkeit. Ich hatte schon öfter Gelegenheit, zu bemerken, daß in jenen steifen, ungemütlichen Salons eine ganze Gesellschaft ins Stocken geriet. Das Gespenst, die Ungemütlichkeit, saß mit zu Tafel und schnürte den Anwesenden die Kehle zu. Wenn dann die Gäste sich draußen an der ungemütlichen Schwelle verabschiedeten, machte sich der eine oder andere wohl Luft in den Worten: „Ich weiß nicht, wie's kommt, aber bei B.'s

herrscht eine Kälte, daß man sich dabei den Schnupfen holt!“

Liebe Frauen! Ihr klagt die Männer so oft an, daß sie sich so viel außerhalb des Hauses anhalten, so spät heimkommen, für alles und jedes Zeit finden, nur nicht für Euch. Es mag sein, daß Eure Klagen begründet sind, aber es gibt auch viele Frauen, die es nicht verstehen, es ihrem Manne in den vier Wänden gemütlich zu machen, und doch wird gerade der Mann durch nichts mehr gefesselt, als eben durch — Gemütlichkeit.

Ihr sagt mir vielleicht daraufhin: Wie sollen wir gemütlich sein, wenn uns die Sorge drückt? Ja, das ist freilich schwer, ich gebe es zu, aber wir Frauen müssen eben alles, — wir müssen auch lächeln können, wenn uns das Herz schwer ist.

Stieh, dein Mann ist den größten Teil des Tages im Geschäft oder im Bureau; müde, der Ruhe bedürftig, kommt er abends nach Hause. Keine Hand, die sich ihm freundlich entgegenstreckt, keine Hand, die dafür gesorgt hätte, es ihm gemütlich zu machen! Ist es da ein Wunder, wenn er kehrt macht und ins Restaurant, ins Theater geht, nur um aus dem ungastlichen Haus hinauszukommen?

Wenn er abends die Glocke zieht, überlasse es nicht dem Dienstmädchen, die Türe zu öffnen. Der erste Gruß, der dem Müden geboten wird, soll von dir sein. Du führst ihn ins Schlafge-

mach, hilft ihm den Rock wechseln — denn an dem Rock klebt der Schweiß des Tages. Er sieht sich um und lächelt, an alles hat die sorgende Frau gedacht. Da stehen die Pantoffeln, an Regentagen liegt sogar ein Paar Socken zum wechseln bereit. Der Geschäftsmann, der Bureaumensch hat sich in den gemütlichen Hausherrn umgewandelt. Er kommt ins Wohnzimmer — auch da eitel Gemütlichkeit. „Papa, lieber Papa!“ schallt's ihm entgegen. Das Essen steht bereit und dort auf dem kleinen Tische vor dem Lehnstuhle steht das Zigarrentischchen und die Streichhölzer liegen daneben. O, eine Frau, die Gemüt hat, achtet auf alles. Sie sieht es ihrem Manne an, er ist ermüdet. Sie wird deshalb wenig sprechen, jedes laute Geräusch vermeiden. Sie wird ihrem Gatten auch nicht mit Klagen über die Kinder, die Dienstboten usw. kommen.

Der Mann wird dieses Schweigen zu schätzen wissen und sich dabei vortrefflich unterhalten. Man kann sich viele schöne Dinge sagen in kleinen Aufmerksamkeiten, ohne auch nur einmal den Mund zu öffnen.

Also, meine liebe Hausfrau, du wirst den Flatterhaften nur kurieren und an seine Häuslichkeit fesseln durch die Gemütlichkeit.

„Was aber gehört zur Gemütlichkeit?“ höre ich dich fragen, und darauf antworte ich: „alles“ — die Luft, die wir atmen, die Speise, die wir genießen, der Trank, den wir trinken, die Kleidung, die wir tragen. In einem Zimmer, in dem schlechte Atmosphäre herrscht, ist es ungemütlich. In Räumen, die im Winter nicht durchwärmt, wo Unsauberkeit und Unordnung walten, ist es ungemütlich. Ein scharfer Trank, eine schlecht zubereitete Speise verdirbt uns nicht nur den Magen, sondern auch die Gemütlichkeit.

Eine zornige, launische Frau wird nie Gemütlichkeit um sich zu verbreiten wissen, denn wo der Zorn einzieht, da zieht die Gemütlichkeit aus. Auch eine kalte Frau

wird nie eine gemütliche Frau sein, denn Gemütlichkeit ist Wärme!

Die gemütliche Frau weiß auch ihren Gästen mit herzgewinnender Freundlichkeit entgegenzutreten — sie ist tolerant, läßt die Eigenart eines jeden gelten, wenn sie nicht gegen den Anstand verstößt. Jeder hat das Recht, in ihrem Hause seine Meinung auszusprechen, und jeder fühlt sich behaglich, weil er er selbst sein darf — Mensch unter Menschen. Es werden keine Umstände mit ihm gemacht, keine Lampe um seinetwillen mehr angezündet, kein besonderes Gericht auf den Tisch gesetzt; man stürzt sich nicht in eine kostbare Toilette. Man isst auf, was man hat, gibt sich, wie man ist, und damit ist es gut! Gemütlichkeit ist Harmonie.

Warmherzige Frauen sind innerlich harmonisch angelegt und deshalb wissen sie auch äußerlich jene Harmonie um sich zu verbreiten, die wir Gemütlichkeit — die gute, herzliche Gemütlichkeit nennen.

N.



Die Warentunde der Hausfrau.

(Nachdruck verboten.)

Je gründlichere Warenkenntnisse die Hausfrau besitzt, desto vorteilhafter wird sie einzukaufen verstehen. Besonders beim Fleischkauf muß sie wissen, wie gutes Fleisch auszu sehen hat und welche Stücke für den jeweiligen Zweck am geeignetsten sind. Eine erfahrene Hausfrau kann schon nach dem Aussehen des Fleisches beurteilen, ob sie Teile eines jungen oder alten Tieres vor sich hat. Gutes Rindfleisch sieht ziegelrot aus und hat zarte Fasern. Stark dunkelrotes Fleisch stammt von einem älteren Tiere und liefert ein zähes Gericht. Es ist ebenso wenig vorteilhaft wie blaßrotes Fleisch, da dieses eine schlechte Ernährung des Schlachtieres anzeigt. Das Hinterviertel des Rindes gibt die besten Stücke zum Braten ab, vom Vorderviertel kommt nur die Hochrippe hierfür in Betracht, die anderen Stücke eignen sich haupt-

sächlich zum Sieden, Schmoren u. Dämpfen. Bein-, Bauch- und Halsstücke sind wegen ihrer zähen und grobfaserigen Beschaffenheit wenig geschätzt. Dagegen greift man umso lieber zur vielseitig verwendbaren Zunge und zum Schwanz, der die bekannte Ochsenchwanzsuppe ergibt. Halsstücke sind auch bei Kalb- und Hammelfleisch nicht vorteilhaft. Sehr ergiebig ist der Kalbstopf, begehrt auch Leber, Herz, Nieren und Lunge, die gute, nahrhafte Gerichte liefern. Gutes Kalbfleisch muß hell, zart und feinfaserig, dabei aber doch kernig aussehen. Fleisch von zu jungen Kälbern sollte man nicht kaufen, da es weichlich schmeckt und wenig Nährkraft besitzt. Fleisch von mehr als sechs Monate alten Kälbern gleicht in Aussehen und Geschmack schon sehr dem des Kindes. Hammelfleisch, dessen beste Verwendungszeit in den Spätsommer fällt, muß saftig rot aussehen und von einer weißlichen Fettschicht überzogen sein. Die besten Bratstücke liefern Keulen und Rücken, zum Sieden nimmt man Bauch, Blatt und Bug, zum Schmoren Vorderkeule und Brust. Schweinefleisch soll saftig und fest aussehen. Schlecht genährte Tiere geben mageres, zähes Fleisch. Zum Braten eignet sich der Rücken, Teile vom Schinken und besonders vom Genick. Zum Kochen wählt man Stücke vom Bauch, die Beine, den Kopf, das Schulterblatt, zum Schmoren das Kammstück.

Während man beim Einkauf des Fleisches vor Verfälschungen sicher ist und nur auf die Güte der Ware zu achten hat, muß man bei anderen Nahrungsmitteln sein Augenmerk darauf richten, ob sie ungemischt und frei von Zusätzen sind. Durch vielerlei Überwachungsmaßnahmen wird der Milchpantfcherei zwar vorgebeugt, aber es kommt dennoch hin und wieder vor, daß sie „getauft“ in den Handel gelangt. Durch folgende Probe kann man feststellen, ob sie den nötigen Fettgehalt hat und ungemischt ist. Man läßt einen Tropfen Milch ins Wasser fallen. Sinkt

er sofort unter, so ist an der Milch nichts auszusetzen, ebenso wenig, wenn er beim Auströpfeln auf den Fingernagel seine feste, halbkugelige Form behält. Die Reinheit der Butter läßt sich am sichersten dadurch prüfen, daß man sie in einem Glasgefäß im Wasserbade zum Schmelzen bringt. Sie muß nach dem Auflösen völlig klar aussehen. Auch schon beim Erhitzen in der Pfanne macht sich Wasserzusatz bemerkbar, der sich in starkem Verspritzen und Zischen äußert, oder Milchbestandteile, die als Bodensatz zurückbleiben.

Verfälschungen kommen auch häufig beim Zucker vor. Zusätze von Gips, Kreide, Stärke lassen sich beim Auflösen des Zuckers in Wasser leicht nachweisen, da sie als Rückstände zurückbleiben, während reiner Zucker sich restlos auflöst. Es gibt aber eine Verfälschung, der die Hausfrau machtlos gegenübersteht, das ist die mit Kalk, weil man diese nicht ohne weiteres feststellen kann. Ein Objekt für Verfälschungen ist gemahlener Bohnenkaffee. Eine praktische Hausfrau wird ihn am besten in diesem Zustande überhaupt nicht kaufen. Ist sie doch einmal dazu genötigt, so gibt folgender Versuch eine Probe seiner Reinheit. Man schütte ein wenig gemahlene Kaffee in kaltes Wasser. Bohnenkaffee läßt es längere Zeit völlig farblos, während jeder Zusatz es sofort dunkel färbt. Nicht sicher vor Zusätzen ist man ferner beim Kakao. Reiner Kakao muß sich im Wasser glatt auflösen. Ein abgesonderter Bodensatz beweist, daß zerstampfte Kakaochalen beigemischt sind. Klümpchenbildung beim Verrühren deutet auf den Zusatz von Reismehl, eine Verdickung des in heißem Wasser aufgelösten Kakaos auf eine Beigabe von Stärkemehl hin.

Im allgemeinen wird man sich vor Verfälschungen dieser Kolonialwaren schützen, wenn man nur bewährte Marken in fester Verpackung kauft und seine Einkäufe bei Geschäftsleuten macht, auf deren Zuverlässigkeit man bauen kann. G. C.

Die Haushalts-Apotheke.

(Nachdruck verboten.)

Körperliche Störungen bei Familienmitgliedern werden unter Zuhilfenahme der Mittel aus der Hausapotheke beseitigt. Aber es gibt manchmal auch Schäden im Haushalt, die einer sofortigen „Kur“ bedürfen und deren Beseitigung nicht ohne Hilfsmittel abgeht. In solchen Fällen muß die Hausfrau ihre Zuflucht zur Haushalts-Apotheke nehmen, in der alle Mittel zur Fleckenreinigung, zum Ritten und Kleben enthalten sein müssen. Das Vorhandensein allein aber genügt nicht, sondern man muß auch über die Wirksamkeit der einzelnen Mittel genau unterrichtet sein, um sie an richtiger Stelle anwenden zu können. Das beliebteste Fleckenmittel ist das Benzin, und doch kann es nur bei Fett- und Schmierflecken Verwendung finden. Neben dem Benzin sollte man auch gebrannte Magnesia vorrätig halten, da ein Brei aus Benzin und Magnesia Fettflecken aus Papier, Tapeten, Holz und gestrichenen Fußböden entfernt. Man muß den Brei eintrocknen lassen und erst dann abbürsten. Bei feineren Papiersorten reibt man noch mit einer Brotkrume nach. Da Benzin in Stoffen oft häßliche Ränder hinterläßt, ist an seiner Stelle Schwefeläther zur Entfernung von Fettflecken zu empfehlen. Tintensflecke in Wäsche, dieser Schrecken der Hausfrauen, weichen einem Auswaschen mit Eau de Javelle, dem aber ein gründliches Nachspülen folgen muß. Die Haushaltsapotheke muß ferner den vielseitig verwendbaren Salmiatgeist enthalten. Mit der zehnfachen Menge Wasser verdünnt, beseitigt er alle Staub- und Säureflecken. Ein gutes Fleckenmittel ergibt ferner Terpentinöl mit Spiritus vermischt. Man soll aber von Terpentinöl nicht große Vorräte halten, da es nach einiger Zeit seine Wirksamkeit einbüßt. Bei veralteten Fettflecken und bei Harzflecken leistet es vor allem gute Dienste. Kölnisch Wasser ist wegen seines

Spiritusgehalts ebenfalls als Fleckenmittel zu verwenden. Fehlen darf ferner nicht die Salzsäure (Vorsicht in der Anwendung!) Mit ihr entfernt man alle häßlichen dunklen Ränder an Gläsern und Vasen und auch die unangenehmen, bunt schillernden Stellen in Fensterscheiben, die beim Putzen während Sonnenbestrahlung entstehen. Rostflecken auf Messerflingen weichen einem Putzen mit verdünnter Salzsäure und feinem Sand oder Brikettasche.

Zum Ritten von Glas- und Porzellangegenständen halte man einige Blatt weiße Gelatine vorrätig. Sie wird mit Essig aufgelöst, und die gefitteten Sachen müssen einige Zeit trocknen, bevor man sie in Gebrauch nimmt. Noch besser aber als dieses Rittmittel, dessen Haltbarkeit nicht unbegrenzt ist und das sich in sehr heißem Wasser wieder löst, ist die in Tuben erhältliche weiße Ölfarbe. Wenn man die damit gefitteten Gegenstände acht Wochen trocknen läßt, widerstehen sie allen Einwirkungen von Nässe, Hitze und Kälte. In der Haushaltsapotheke darf auch das gefüllte Ölfännchen nicht fehlen, um im Bedarfsfalle gleich bei der Hand zu sein.

Je reicher gefüllt diese Hilfsmittelsammlung ist, desto unumschränkter wird die Hausfrau schalten und walten können, wenn es gilt, kleine Schäden im Haushalt selbst zu beseitigen. Ebenso wie man für die Hausapotheke ein besonderes Schränkchen hat, sollten auch die Mittel für den Haushalt einen festen Platz haben, an dem sie jederzeit zu finden sind, und äußerlich sehr genau gekennzeichnet sein, damit sie nicht verwechselt werden können. C. K.

Haushalt.

Rußige Topfböden

dürfen niemals mit warmem Wasser abgewaschen und gereinigt werden, da der Ruß Stoffe enthält, die in der Wärme flebrig und schmierig werden. Die richtigste Behandlung

ist: den ruffigen Topfboden zuerst mit kaltem Wasser und Seife oder Seifensand zu bearbeiten und dann mit warmem Wasser nachzubehandeln. Eingebraunten Ruß kann man mit Rieselerde entfernen. **B.**

Verfilzte Wollstrümpfe und Socken wieder weich und schmiegsam zu machen.

Man bereite eine Mischung von $\frac{1}{4}$ Liter handwarmem Wasser und 2 Eßlöffeln voll Weinstein säure, reibe darin stückweise die verfilzten Wollsocken und Strumpfsohlen gründlich durch und lasse sie möglichst im Freien, doch nicht in der Sonne trocknen. Dieses Waschwasser muß immer in gleicher Temperatur verbraucht, also nach dem Abkühlen wieder aufgewärmt werden. **H.**

Um beim Plätten versengte Wäsche wieder herzustellen, werden in einem Liter heißem Wasser 100–110 Gr. Chlorkalk gut aufgelöst. Sobald diese Lösung sich geklärt hat, taucht man ein reines weißes Lappchen oder einen Wattebausch darin und bestreicht damit behutsam die versengten Stellen. Ist die betreffende Wäsche gestärkt, wie dies zum Beispiel bei Herrenhemden, Kragen, Manschetten, Hemdblusen etc. der Fall ist, so muß vor der Behandlung der versengten Wäsche mit Chlorkalklösung die Stärke zuerst mit heißem Wasser herausgewaschen werden. Sobald die versengten Stellen verschwinden und die Wäsche wieder weiß wird, muß man sofort mit kaltem Wasser die Chlorkalklösung gründlich auswaschen. **r**

Geronnene Speisen:

Crème, Sauce oder dergl. werden wieder gebunden, wenn man an den Rand des Kochgeschirres etwas kaltes Wasser schüttet und dann von dort aus mit dem Besen tüchtig rührt.



Koch-Rezepte.

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

Rahmsuppe.

75 Gr. Schwarzbrot, 6 Löffel Rahm, 1 Lt. Späthwasser oder Knochenbrühe, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Rümmel, Salz nach Bedarf. Das fein geschnittene Brot wird mit dem Rahm und dem abgebrühten Rümmel in die Suppenschüssel gegeben, mit dem kochenden Späthwasser übergossen und tüchtig verrührt.

Gebäckene Lungenschnitten.

500 Gr. Lunge kocht man in Salzwasser mit Zugabe von 2–3 Gewürz, ebensoviel

Pfefferkörnern, einer netzenbesteckten Zwiebel und Zitronenschale halb weich. Erstaltet schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, wendet diese in Ei oder Milch und geriebenem Brot und bäckt sie in Fett oder Öl hellbraun. Man reicht sie entweder zu Kartoffelsalat, Milchreis, Kartoffelmus oder als vorzügliche Beilage zu „Leipziger Allerlei“ und jeder Art von Gemüse. **N.**

Aufgezogene Omeletten.

80 Gr. Mehl, etwas Milch, Salz, 2 Eier, Backfett, Gehacktes Fleisch, Zwiebel, Pfeffer, 40 Gr. geriebener Käse. Aus Mehl, Milch, Salz und den Eiern macht man einen Omelettenteig und bäckt davon 3 Omeletten. Aus dem Fleisch bereitet man ein Haschee. Eine Ofenplatte wird eingefettet; dann legt man eine Omelette hinein, darüber eine Lage Haschee, welches man mit etwas geriebenem Käse bestreut. Darauf kommt die zweite Omelette, dann Haschee, Käse und dann die letzte Omelette. Nun begießt man das Gericht mit folgender Sauce: 25 Gr. Butter und 25 Gr. Mehl werden in einem Pfännchen gedämpft, mit 3–4 Dezilt. Milch abgelöscht und aufgekocht. Man würzt die Sauce mit Salz und Muskatnuß, nimmt sie vom Feuer und gibt ein zerfloßtes Ei dazu. Man streut noch etwas Stofbrot und Käse über die Omeletten und bäckt das Gericht während 30 Min. im Ofen.

Specknudeln mit Quark.

250 Gr. Nudeln, 100 Gr. geräucherter Fettspeck, 3 Löffel Rahm, 75 Gr. Quark. Man kocht die Nudeln im Salzwasser weich und läßt sie gut vertropfen. Der Speck wird in kleine gleichmäßige Würfelchen geschnitten und bräunlich gebraten. Man richtet die Grieben auf einen erwärmten Teller an und stellt sie an die Wärme. Im zurückbleibenden Fett rührt man die Nudeln gut durch. Der durch ein Sieb gestrichene Quark und der Rahm werden mit einer Prise Salz verrührt und über die Nudeln gegossen. Man richtet sie auf eine erwärmte Platte an und streut die Grieben darüber.

Aus „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt“.

Kürbispüree mit Äpfeln.

Der Kürbis wird geschält, die Kerne entfernt, das Fleisch in Würfel geschnitten, in Wasser weichgekocht und abgeseiht. Mit einigen Äpfeln wird genau so verfahren. Dann werden Kürbisse und Äpfel durch ein Haarsieb gedrückt, der Brei wieder in die Pfanne gegeben und mit etwas Zitronenschale oder Zimt und Zucker nach Geschmack gut verkocht.

Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden in gewohnter Weise gepuzt, gewaschen, zusammengebunden

und in Salzwasser — dem etwas Zitronensaft beigemischt wurde, damit die Wurzeln schön weiß bleiben — weichgekocht. Ist das Gemüse weich, bereitet man eine weiße Buttersauce, zu der man das Abkochwasser benutzt. Die zusammengebundenen Schwarzwurzeln werden vom Bindfaden befreit, auf eine Platte hübsch ausgelegt und die Sauce darüber gegossen. Letzterer kann nach Belieben auch etwas geriebener Käse beigemischt werden.

Gemischter Obstsalat.

Sechs Zwetschgen werden in Ringe geschnitten, ferner zwei saftige, geschälte Birnen, zwei Äpfel gerieben und auf die Salatschüssel gelegt. Darauf streue man zwei handvoll Weizenfloken oder Haferfloken (vor Gebrauch rasch trocken gebräunt), 2 Dezil. süßen Rahm und streue obenauf nach Belieben Traubenbeeren. Würze mit Zimt.

„Warschatka, Obstkochbuch.“

Kartoffelsalat mit Milch.

1 Kilo gekochte, kalte Kartoffeln, 60 Gr. Olivenöl, 4 Eigelb, 1 Dezil. Milch, 2 Zitronen, Salz, Schnittlauch, Petersilie. Salz, Milch und Eigelb werden tüchtig gequirt, nach und nach das Öl, der Zitronensaft und das fein geschnittene Grün dazu gerührt und dann mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischt. Man kann die Kartoffeln auch mit Mayonnaise mischen und mit Tomatenscheiben garnieren. Der Kartoffelsalat wird lauwarm oder kalt aufgetragen.

Birnenkuchen.

Hefeteig. Füllung: 1½ Kilo Birnen, 150 Gramm Zucker mit wenig Zimt, 100 Gr. Brosamen, 50 Gr. Butter. Nachdem das mit Mehl bestreute Blech mit Hefeteig belegt ist, werden die in Butter gerösteten Brosamen mit ein wenig Zucker darauf gestreut. Dann werden die Birnenschnitzchen darauf gelegt und der Kuchen im heißen Ofen 1 Stunde gebacken. Vor dem Essen wird er mit dem übrigen Zucker und Zimt bestreut. Die Brosamen kann man auch mit geriebenen Mandeln mischen. J. Spühler, „Reformkochbuch“.

* * *

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Asteräpfelstückli.

Reife Asteräpfel werden geviertelt, aber nicht geschält, das Kernhaus ausgeschnitten. Mit süßem Apfel- oder Birnenmost und einer kleinen Wasserzugabe, so daß die Stückli im Saft liegen, werden sie auf Feuer gegeben und zugedeckt weichgekocht in 1–2 Stunden. Will man sie gleich zu Tisch geben, so werden sie abgedeckt weitergekocht, bis der Saft honigartig eingekocht ist. Will man sie aber für spätere Tage aufbewahren, so werden sie

mit dem Saft in Sterilistergläser eingefüllt und noch kurz — etwa 10 Minuten — sterilisiert. Kommen sie dann im Winter oder Frühjahr in Gebrauch, so werden sie in der Pfanne noch etwas eingekocht. Eine billige, gute Konserve.

Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren.

Man holt sich Saft von der Presse weg (er darf nicht länger als zwei Stunden stehen bleiben), filtriert und kocht ihn bis zum Siedepunkt. Wenn kein Thermometer vorhanden ist, so läßt man ihn auf dem Feuer, bis es auf der Seite Bläschen gibt, nimmt ihn dann weg und füllt ihn in Flaschen, die kurze Zeit vorher in ganz heißem Wasser gespült worden sind, und verkorkt sie sofort; umgestürzt in einem Korbe läßt man sie stehen bis zum Erkalten. Nachher taucht man die Flaschen in Lack oder Paraffin ein. Sie sollen liegend im Keller aufbewahrt werden. J. B.

Apfelhonig.

Recht süße, saftige Äpfel und Birnen werden halbiert (nicht geschält) und mit etwas Wasser weichgekocht. Der Saft wird durchgepreßt, zur Sirupdicke eingekocht, in Steintöpfe oder Gläser gefüllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Je älter der Honig wird, desto besser und feiner wird sein Geschmack. M.

Tomatenmark ohne Gewürz.

Die gewaschenen Tomaten werden mit etwas Wasser weichgekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Nun läßt man sie mit Salz nur gut durchkochen und füllt sie gleich heiß in gut gereinigte Saft- oder Medizinfläschchen bis einen Finger breit unter dem Rand, da die Masse etwas einsinkt, und gibt sogleich ein Wattepföpfchen darauf. Die Konserve hält sich sehr gut. B.

Falsche Kapern.

Ein Ersatz für Kapern läßt sich aus unreifen, noch grünen Holunderbeeren herstellen, die oft noch in beträchtlicher Menge bis Anfang November am Strauch ungenutzt hängen bleiben. Die Beeren werden mit einer Gabel von den Dolden gestreift, in klarem Wasser gewaschen und darauf in leichtem Salzwasser ein paarmal aufgekocht. Auf einem Siebe abgetropft, füllt man sie zusammen mit 1 Eßlöffel Meerrettigscheiben, 2 Stengeln getrocknetem Estragon, 1 Teelöffel gemahlenem Pfeffer, 2 Nelken, aus denen man die Blüte gebrochen hat, 1 Prise Zimt und ebensoviel Muskatnuß in kleine, am besten enghalsige Gläser. Zuletzt füllt man über das Ganze mit Salz abgeschmecktes, mittelscharfes Essigwasser und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. ff.

Krankenpflege.

Behandlung von Zahnschmerzen.

Meist werden Zahnschmerzen verursacht durch Speisereste in einem hohlen Zahn, die sich dort zersetzen. Deshalb zuallererst gründliches Ausspülen der betreffenden Mundseite mit recht warmem Wasser. Läßt der Schmerz nicht nach, dann stopft man in den hohlen Zahn ein Wattebäuschchen, mit Nelkenöl getränkt. Ein Zahngeschwür wird am zweckmäßigsten behandelt mit Feigen, die es erweichen und entweder zerteilen oder bald zur Reife bringen. Man durchschneidet eine Feige der Breite nach, weicht sie kurze Zeit in heißer Milch ein und legt sie auf das entzündete Zahnfleisch. Ist die ganze Wacke dick geschwollen und gerötet, so mache man auf diese immer wieder erneuert recht warme, trockene Umschläge, welche die Entzündung meist zur Zerteilung bringen. Gelingt dies nicht, so gehe man zum Zahnarzt, weil sonst das Geschwür sich nach außen öffnen und eine sehr unangenehme Zahnfistel hervorrufen kann. Bei allen Zahnschmerzen ist es durchaus nötig, für recht warme Füße zu sorgen und heiße Dauerfußbäder zu nehmen. Graugelbe, mit Zahnstein besetzte Zähne verursachen oft aufgelockertes, leicht blutendes Zahnfleisch. Da muß man zuerst den Zahnstein abschaben, dann das Zahnfleisch immer wieder mit Myrrhentinktur bestreichen, sowie mit harter Zahnbürste, die in kaltes Salbei-Mundwasser getaucht wird, kräftigen. Bald wird die Mühe belohnt durch gesunde, weiße Zähne mit festem, rotem Zahnfleisch.

Dr. Sch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Furchtsame Kinder.

Es ist keine Seltenheit, daß Kinder noch im schulpflichtigen Alter nicht im dunklen Zimmer schlafen können, weil sie sich fürchten. Sie sind sogar derart an das brennende Licht im Schlafrum gewöhnt, daß sie mitten im tiefsten Schlaf aufwachen, wenn dieses verloscht wird. Wo es sich nicht um sehr nervöse Kinder handelt, bei denen der Arzt ausdrücklich jede Aufregung verbietet, sollte jede Mutter ernstlich anstreben, diese törichte Furcht zu beseitigen, die ihre eigene Erziehung verschuldet haben mag, denn furchtsame Kinder werden nicht „geboren“, sondern erzogen. Aufregende Erzählungen, Drohungen mit dem „schwarzen Mann“, dem „großen Hund“ u. a. m. oder auch mit der Polizei, ängstigen namentlich phantasiereiche Kinder derart, daß sie sich selbst am hellen Tage vor ihnen zu fürchten beginnen. Macht die Mutter ihnen immer

wieder das Törichte dieser Furcht klar, dann wird ihre Angst vor all den Schreckensgespensten nach und nach verschwinden. Natürlich müssen Diensthboten, Verwandte, ältere Spielfkameraden überwacht werden, ob sie nicht das Kind mit übertriebenen Berichten und Erzählungen von tatsächlichen oder eingebildeten Geschehnissen, mutwillig oder unachtsam in Furcht versetzen. Ein furchtsames Kind ist ein unfreies Kind und wird auch später vielfach einer gewissen Unentschlossenheit, aus diesem früheren Kindheitsfehler entspringend, nicht völlig Herr. Unsere Zeit und Zukunft bedarf aber mutiger, entschlossen vorwärtstrebender Menschen. Jede Furchtsamkeit, mag sie noch so gering sein, hindert aber die vollste Entfaltung dieser Kräfte und muß deshalb energisch bekämpft werden.

E. Th.

Gartenbau und Blumenkultur.

Dahlien.

Im Herbst, wenn der Frost die Zweige dieser Pflanzen zerstört, haben die Wurzeln sich zu dicken Klumpen ausgebildet. Das Kraut wird abgeschnitten, die Wurzeln werden ausgegraben und dann an einen Ort gebracht, der folgende drei Bedingungen erfüllt: er muß erstens frostsicher, zweitens luftig, drittens trocken sein.

Jeder Ort, der diese Forderungen erfüllt, ist geeignet zur Aufbewahrung der Knollen über Winter. Es ist aber wünschenswert, daß der Aufbewahrungsraum nicht gar zu warm sei, sonst schrumpfen die Knollen ein. Wer ein kleines, unbenußtes Zimmer hat, in dem zur Not geheizt werden kann, wenn Frostgefahr droht, oder welches vermöge seiner Lage vor Frostgefahr geschützt ist, der sollte es eigens für das Überwintern der Dahlien und aller übrigen schönen Knollengewächse einrichten. Oder, falls das nicht geht, wird im Keller an luftiger Stelle ein Brett angebracht; auf dieses werden die Knollen gelegt, dann liegen sie trocken. — Ist der Aufbewahrungsraum sehr feucht, so werden die Knollen vor dem Einbringen gehörig von aller anhaftenden Erde gereinigt und gut abgetrocknet; in einen trockenen Aufbewahrungsraum bringt man sie, so wie sie aus der Erde kommen, mit der anhaftenden Erde, dann kommen sie am besten durch den Winter.

J. B.

Sterzucht.

Alle Webervögel,

die in zahlreichen Arten auf den Vogelmarkt kommen, sind fast ohne Ausnahme reizende Stubenvögel. Was sie durch ihren Gesang,

der eigentlich nur in einem Zwitschern besteht, verlieren, machen sie durch ihr Gefieder und ihr Treiben wieder wett. Man füttere mit Hirse, Kanariensamen und Hanf; daneben sind Ameisenpuppen, zerleinerte Mehlwürmer und Eierbrot unerlässlich, wenn die Vögel gesund bleiben sollen.

Frage-Ecke.

Antworten.

57. Aus Ihrer Frage glaube ich zu ersehen, daß Sie nicht nur vorübergehend (Einmachzeit etc.), sondern beruflich viel sich in der Küche aufhalten müssen. Lassen Sie sich vom Schreiner einen Holzrahmen machen, der genau in die Fensteröffnung paßt, spannen Sie in diesen Rahmen Mull, Nesselftoff oder feines Drahtgitter, ähnlich wie bei einem Fliegenschrank. Dann können die Tierchen von draußen die feinen Düfte genießen, Sie selbst aber haben bei geöffnetem Fenster gute Luft zur Arbeit und Ruhe vor den Wespen. U. B.

59. Je nach den Umständen können Sie auch heute noch Brikette aus Papierabfällen machen. Daß man aber auch Fußkissen für den Winter daraus herstellen kann, wissen wohl die wenigsten Hausfrauen. Da Papier ein schlechter Wärmeleiter ist, läßt es sich zu diesem wärmeerhaltenden Zwecke als Füllmaterial sehr gut verwenden und zwar auf folgende Art und Weise: Man legt die einzelnen Zeitungsblätter zu der gewünschten Größe (am besten auf etwa 30 zu 40 cm Format) zusammen, schichtet sie gleichmäßig aufeinander, preßt sie dann fest zusammen und verschnürt sie zu einem glatten Paket von 6 bis 10 cm Dicke oder Höhe. Dieses Paket wird nun in grobem Stoff eingenäht. Ist dies geschehen, so bringt man einen zweiten sichtbar bleibenden Überzug an. Solche Fußkissen sind besonders Personen mit vorherrschend sitzender Lebensweise zu empfehlen, und für solche, die bei kühler Witterung sofort an kalten Füßen leiden, namentlich wenn der Fußboden nicht aus Holz, sondern aus bloßem Stein, oder Zementbeton mit Linoleumbelag besteht. Man kann auch Bettpolster und Sofa-kissen aus Papierfütterung mit Stoffüberzug herstellen, diese sind ebenfalls solid, warm und billig zugleich. Im letztern Falle können Papier-schnitzel zur Verwendung kommen. -r.

60. In Nr. 22 und 24 (Antwort Nr. 84) des Hauswirtschaftlichen Ratgebers, Jahrgang 1922, wurde eine gute Anleitung zur Vertilgung von Holzwürmern angegeben, die wir Ihrer Beachtung empfehlen möchten.

E. und L.

61. Rostflecken an nickelplattierten Gegenständen lassen sich vertreiben, wenn man sie

gut einfettet, dann nach einigen Tagen unter Benutzung von Salmiakgeist mit einem Tuche gut abreibt. Der Salmiakgeist löst den Rost ab, ohne der Plattierung zu schaden. Ich vermute, daß eine ähnliche Behandlung die Schäden, von denen Sie sprechen, heben könnte. Man wäscht sie nach der Prozedur ab und poliert nach dem Trocknen mit dem üblichen Nickel-Putzmittel. Werden die beschädigten Gegenstände auch nicht das erste Mal schön, so doch bei wiederholter Behandlung.

Leserin.

63. Sie haben wahrscheinlich den Essig ungekocht über die Randen gegossen, daher die Mißfarbe Ihres Salats. Der Essig muß gekocht werden und nach dem Erkalten über die geschnittenen, mit Salz und Rummel vermischten Randen gegossen werden. Ist diese Mischung gut und die Frucht nicht zu weich gekocht worden, so bekommen Sie ein sehr schönes und gutes Gericht.

Hausmütterchen.

63. Sie werden kaum anders vorgehen können bei der Zubereitung von Tomaten in Salz, als in der vorletzten Nummer gesagt worden ist. Das Rezept bewährt sich. L.

Fragen.

64. Gibt es irgend eine kleine Schrift, die speziell die Verwendung von Nesten lehrt? Man sollte doch solche nicht immer nur aufgewärmt, also für viele fast ungenießbar aufstischen, sondern sie in einer dem Gaumen angenehmen Form wieder zu Tisch bringen.

E. in B.

65. Man sagt, die Schuhe werden durch ganz unzumutbare Behandlung von Seite der Hausfrauen und dienstbaren Geister mehr verdorben als durch das Tragen. Wieso das? Und wenn es wirklich der Fall sein sollte, warum gibt man einem nicht gerade in Schuhgeschäften die richtige Anleitung zu zweckmäßiger Behandlung des Schuhwerks?

Hausmütterchen.

66. Kann mir eine Leserin sagen, warum beim Sterilisieren der Früchte das Wasser trübe, d. h. milchig wird? Solches ist mir bis zu diesem Jahr noch nie passiert. Kommt es vielleicht von unreifen Früchten her? Um Auskunft bittet

Langjährige Abbonnentin.

67. Ist das Abwerfen der untersten Äste ein natürlicher Vorgang der Zimmertanne? Sie verlieren dadurch an Schönheit. Ich sehe an andern Orten die Tannen von oben bis unten mit Ästen besetzt.

Blumenliebhaberin.

68. Wie wintert man Blumenstöcke und Oleander am besten ein, um Schaden durch Erfrieren zu verhüten? Für Auskunft dankt U.

