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

Band: 7 (1900)

Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 3. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 17. Februar 1900.

Elternliebe!

Elternliebe — köstliches Wort
Du klingest ewig durchs Dasein fort;
Du übergießest mit Sonnenschein
Den Säugling, tritt er ins Leben ein!
Leicht überwindest du Sorgen und Mühen —
Du weißt: Hier wird dir ein Glück erblühen!

Elternliebe — köstliches Wort
Des Kindes sicherer Schirm und Hort!
Du begleitest es auf seinen Wegen
Allüberall mit deinem Segen;
In seiner Unschuld so engelrein
Schließest du ganze Welten ein!

Elternliebe — köstliches Wort
Du bleibest gleich dir immerfort!
Und ob das Kind zur Jungfrau erblüht,
Als Jüngling frisch durchs Leben zieht —
Du leuchtest und strahlst aus jedem Blick.
Auf deines Kindes Jugendglück!

Elternliebe — köstliches Wort
Du klingest ewig durchs Dasein fort!
Erst wenn der Mensch auf dieser Welt
Ein eigenes Kind auf den Armen hält:
Dann erst empfindet er es klar,
Was doch die Liebe der Eltern war!

Hermann Buchholz.

Repetitionskochen
in der
Haushaltungsschule Zürich.
(Anfang Februar 1900.)

Am Schluße jedes Haushaltungskurses soll den Schülerinnen Gelegenheit geboten werden, ihr Wissen und Können einem sich dafür interessirenden Publikum vorzuzeigen. Da in Zürich zuerst und bis jetzt einzig in der Schweiz das Casseler Einzelkochsystem eingeführt ist, mag es auch weitern Kreisen nicht unlieb sein, etwas darüber zu hören und sich ein Urteil zu bilden, wozu sich an diesen Tagen die beste Gelegenheit bietet.

Wir besuchen die Kochschule an zwei aufeinanderfolgenden Tagen je vormittags von 9½ bis 12½ Uhr und zwar wird am ersten Tage nach vorher bestimmtem Küchenzeddel gekocht, während am folgenden die Schülerinnen denselben nach eigenem Ermessen zusammenstellen konnten.

Sehen wir uns zunächst am ersten Tage um: wir finden an der großen Wandtafel die Gerichte nebst den notwendigen Zutaten angeschrieben; über die Art und Weise der Zubereitung ist eine eingehende Besprechung vorausgegangen, da nur selten ein Gericht wiederholt wird.

Trotzdem wir pünktlich erscheinen, finden wir schon alle in voller Tätigkeit: an dem mit Weißblech bezogenen großen Küchentisch ist die Mehrzahl der Schülerinnen mit Gemüseputzen und Kartoffelschälen beschäftigt, andere halten schon das Siedewasser bereit und wenden sich der Verteilung und Zubereitung des Schaffleisches für Irish Stew zu, eben wird schon in Puddingformen eingeschichtet und diese ins Wasserbad gesetzt, wo die 6 Töpfe nun ruhig bis zur Essenszeit ihrem Schicksal überlassen werden können. Nun teilen sich die Arbeitskräfte ein wenig, indem verschiedenerlei Backwerk (offenbar zu Kostproben für die anwesenden Damen bestimmt) durch die verschiedenen Paare angefertigt wird, aber nach und nach konzentrirt sich doch alles wieder um den Herd, — die Suppe kommt an die Reihe — und derselbe ist nun völlig überdeckt mit Töpfen, vom großen Dampfkochtopf, der die Bouillon enthält, bis zum kleinsten Format, in welchem Butter zum Bestreichen der Backbleche geschmolzen wird. Es sollen schon 40 aufs Mal dagestanden haben! An dem erhöhten Eifer, den

raschen Bewegungen und dem größern Stimmengewirr können wir schon merken, daß die Mittagszeit herannaht und wirklich ertönt denn auch bald die Stimme des Suppenchefs: „erstes Paar die Suppe" u. s. w. bis all die Verschiedenheiten sich wieder zu einer Einheit behufs besserer Kontrolirung der Quantität gefunden haben. Mittlerweile sind nun auch die andern Gerichte fertig geworden. Die Zuschauer ziehen sich nach und nach zurück, gebrauchtes Geschirr nimmt die nebenan liegende Spühlküche auf, Tisch und Fußboden werden sauber abgewischt, was übrigens des öftern schon während der Benutzung geschehen ist. Die schönste Ordnung herrscht in dem eben noch so unruhigen Reiche: in Reih und Glied stehen die Suppenterrinen, Gemüseplatten und Bratenschüsseln ihrer Verwendung harrend, der wohlgefüllte Wärmeschrank öffnet seine Türe, auf dem Herde dampfen blos noch die Wasserkessel, denn eben ertönt die Eßglocke und die jugendlichen Köchinnen in ihren frischen weißen Schürzen beeilen sich nun auch, den Erzeugnissen ihres Fleißes alle Ehre anzutun.

War es schon höchst interessant zuzuschauen, wie ein und dasselbe Mittagessen für zirka 40 Personen in 6 verschiedenen Portionen zubereitet wurde, so gestaltet sich der nächste Tag, an welchem die Speisezeddel frei zusammengestellt werden, noch viel abwechslungsreicher für die in großer Zahl erschienenen Zuschauer. Jedes Plätzchen in der sehr geräumigen Küche ist zu irgend einer Hantirung in Anspruch genommen. Es erfordert schon eine gewisse Strategie, um sich durchzuwinden und wir bewundern im stillen die fleißigen Zöglinge, die sich nicht im geringsten aus dem Konzept bringen lassen, sondern zielbewußt ihre mannigfaltigen Arbeiten verrichten. Freilich ist auch heute jedes Gericht vorher kurz besprochen worden, oder es mußte die Betreffende Rechenschaft ablegen, wie sie dasselbe zu behandeln gedenke und die Lehrerin beherrscht mit wachsamem Auge das rührige Treiben und erteilt ihren Rat, wenn sie darum befragt wird, jedoch ist leicht zu bemerken, daß die Mehrzahl der Schülerinnen während der zirka 60 Stunden des Kurses sich eine große Gewandtheit und Selbstständigkeit angeeignet hat. Da dressirt die eine ein Poulet, dort wird Blätterteig gewellt, hier bereitet ein Paar ausschließlich Krankenspeise, Aepfel und Kartoffeln werden gerüstet, ein Kohlkopf mit Farce gefüllt und in die Serviette gebunden u. s. w. Auf dem Herde reiht sich bald Topf an Topf, auch der Gasherd muß zu Hülfe genommen werden; am automatischen Bratspieß dreht sich langsam ein saftiges Roastbeef, in der kühlen Speisekammer wird von kunstfertiger Hand eine Pastete aufgebaut. Daß auch Kleinbackwerk nicht fehlen darf, wo junge Mädchen das Regiment führen, ist selbstverständlich. Um von der Mannigfaltigkeit des heutigen Speisezeddels einen Begriff zu geben, seien die Gerichte am Schlusse erwähnt. Da kann einem die Wahl schon schwer werden und gar appetitlich lockt der Eßtisch, um welchen sich unsere jungen Köchinnen nach vollbrachter Arbeit heiter und ohne Spur von Ermüdung versammeln. Fröhliche Gespräche und heiteres Lachen würzen das Mahl. Nur zu bald wird vielen die Trennungsstunde schlagen und die kleine Schar nach allen Himmelsrichtungen auseinander geweht werden, nachdem sie in redlichem Schaffen und gemeinsamem Streben durch viele Monate eng verbunden war. Wie manche Mutter mag aber sehnsüchtig des Töchterleins harren, das ihr nun die Lasten des Haushaltes tragen helfen, Frohsinn und frisches Leben in den Familienkreis bringen soll, wo sie die beste Gelegenheit hat, ihre Fertigkeiten und Künste auszuüben, bis es einmal an der Zeit ist, den eigenen Herd zu gründen.

Es wird wohl niemand die Zürcher Haushaltungsschule besuchen, ohne sich der vielen Vorzüge des Einzelkochsystems bewußt zu werden. Abgesehen davon, daß die Kücheneinrichtung eine ungleich kostspieligere, sowie die Arbeit der Lehrerin bedeutend anstrengender ist, finden wir, daß dadurch die Schülerinnen zu größerer Selbständigkeit erzogen, viel besser beschäftigt werden können und sich unter ihnen ein gesunder Wetteifer entwickelt, der dem Unterricht nur zuträglich sein kann. Mißrät der einen ein Gericht, das allen andern gelingt, wird sie den Fehler nur bei sich suchen und zum Nachdenken angeregt werden. Bei der starken Frequenz des Institutes entfällt auf die Einzelportion immerhin noch die Menge, die für einen mittleren Hausstand genügt und kann ihr mehr Aufmerksamkeit und Sorgfalt gewidmet werden als dies bei großen Massen der Fall wäre. Endlich — last not least — wird etwas verdorben, so darf man sich deshalb gleichwohl ruhig zu Tische setzen, der entstandene Schaden ist dann lange nicht so groß, als die daraus gezogene Lehre nützlich, und wird die Urheberin mehr zu besserm Aufpassen veranlaßen als es zehn Mahnungen tun würden. Darum möchten wir, wo es irgenwie Kücheneinrichtung und Personenzahl zulassen, diesem System das Wort reden.

1. Von den Schülerinnen der Haushaltungsschule Zürich selbst zusammengestellte und an einem Vormittag der Repetitionswoche gekochten Mahlzeiten:

1. Paar: Falsche Eiergerstensuppe, gefüllter Kohlkopf, Sardellensauce, Kartoffelschnee, Mailänderli.
2. Paar: Braune Mehlsuppe, Hammelscurry im Reisrand, Endiviensalat, weiße Pfeffernüsse.
3. Paar: Rotweinsuppe, gefüllte Kalbsbrust, Kartoffelstock, Kopfsalat, Mandelringe.
4. Paar: Apfelsuppe, Poulet, Kartoffelkügelchen, Kopfsalat.
5. Paar: Flädchensuppe, Roastbeef garnirt mit Blumenkohl, Karotten, Pois verts, Bratkartoffeln.
6. Paar: Weißweinsuppe mit Brotwürfelchen, Vol au vent mit feinem Kalbsfricassée, Blumenkohl.
7. Paar: Flädchensuppe, gefüllte Weckli, Chaudeau, Haselnußstangen.

2. Von den Lehrerinnen der Haushaltungsschule Zürich zusammengestellte Mahlzeiten, durch das Los unter die 7 Paar (14) Schülerinnen verteilt und von ihnen gekocht.

1. Paar: Braune Mehlsuppe, geschmorter Schellfisch, Fischkartoffeln, Rote Weingelée.
2. Paar: Klare Bouillon mit Eierstich, Hammelskotelettes à la Nelson, Haricots verts, Risotto.
3. (wegen Krankheit der Partnerin allein): Löffelbiscuits.
4. Paar: Krankenkost: geröstete Brotsuppe, gehackte Beefssteaks, Blumenkohl mit leichter Buttersauce.
5. Paar: Falsche Krebssuppe, gespicktes Fricandeau, Pommes frites, grüner Salat.
6. Paar: Gemüsesuppe, Wurstweggen, Aepfelmus.
7. Paar: Maissuppe, Gulasch, Spätzli, Salat, Römische Pastetchen mit Aepfelmus gefüllt.

R. Hagen.

Welschlanderinnerungen.

von Louise Fragnière.

(Nachdruck verboten.)

Wir waren unser Zwei; meine Freundin und ich. Von unserm Handgepäck umgeben, erwarteten wir den Zug, der uns in das „gelobte Land" der Welschen bringen sollte.

„Sei brav Kind, halt dich gut!" flüsterte mir meine gute Mutter mit den Tränen ringend zu, indem sie mir verstohlen die Hand drückte. „Poldi, vergiß nie, was ich Dir gestern noch gesagt habe", tönte es auch an das Ohr meiner Freundin von Seite ihrer Mutter. Das Signal der Bahnwärter, die elektrische Glocke, die zunehmende Bewegung unter der Menschenmenge verkündete das baldige Herannahen des Zuges, der auch kurz darauf keuchend und zischend in die Bahnhofhalle einfuhr. Nun begann ein Drängen und Stoßen, Begrüßen und Abschiednehmen. Auch unsere Mütter ließen nun ihren Tränen freien Lauf, was zuletzt auch mich ansteckte. Poldis Augen dagegen blieben trocken. Sie sagte, belustigt über meinen Abschiedsschmerz: „Was Ihr nur für eine Jammerei und Geschichte haben könnt, wir reisen doch nicht nach Amerika." — „Nun aber schnell eingestiegen, lebt wohl, liebe Kinder, telegraphirt sofort, wenn Ihr angekommen seid und schreibt auch bald", suchten uns unsere besorgten Mütter noch in der Eile einzuschärfen. Endlich hatten wir diese Abschiedsstrapazen hinter uns und saßen wohlverpackt in einem Coupé II. Klasse, das erste Mal, daß wir uns den Luxus der erhöhten Taxe erlauben durften, denn unsere besorgten Eltern wollten uns nicht den meist dichtgefüllten Coupés dritter Klasse anvertrauen, da wir die lange Reise allein machen mußten. Schneller und schneller flogen die Telegraphenstangen und die bekannten Gegenden an unsern Blicken vorbei und traurig sah ich auch unser Häuschen, das nicht weit von der Bahnlinie lag, meinen Augen immer mehr entschwinden. Noch ganz in meinen Abschiedsschmerz versunken, fühlte ich plötzlich einen gelinden „Puff" an meiner Seite. Indem ich mich mißmutig nach dem Urheber dieser Zärtlichkeit umsah, gewahrte ich Poldi's lachendes Gesicht, die mir nun etwas ins Ohr flüsterte, was mich bewog, auf die andere Seite in die Ecke unseres Coupés hinüber zu blicken. Dort saß ein Studiosus, der vergeblich das Lachen hinter seiner rauchenden Zigarette zu verbergen suchte. Er hatte unsere Abschiedsszene beobachtet und mit ihr natürlich auch meine Tränen, die ich vergeblich zurückzuhalten suchte. Wütend über diesen Zeugen meines Weh's ermannte ich mich, heimlich die letzten herabrollenden Tränen trocknend. Poldi, — sie hieß eigentlich Pauline — lachte unterdessen zum Fenster hinaus und brachte damit auch mich in eine fröhlichere Stimmung. Die unvermeidliche, von Mütterchen noch gut gespickte Bonbonschachtel hervorziehend, fingen wir an, unsere Mutmaßungen über das „gelobte Land" auszutauschen. Wir hatten beide im gleichen Städtchen eine Stelle gefunden; denn wir gehörten nicht zu den Glücklichen, die von ihren Eltern in eine Pension gebracht werden, hatte ja schon das Reise- und Taschengeld in die Börse der Unsrigen ein erhebliches Loch gemacht. Zudem sagte mein Vater immer: „Arbeit schadet nichts, das Nichtstun lernt sich später, wenn man zu den nötigen Mitteln kommen sollte mit leichter Mühe." Also gehörten wir zwei in die Kategorie der so viel gesuchten Volontärinnen, die gegen Aushülfe im Haushalte die französische Sprache erlernen können. „Angenehmes Familienleben" wurde uns dazu noch versprochen. Die häuslichen Arbeiten machten uns keinen Kummer, mußten wir ja zu Hause auch ganz gehörig mithelfen.

Immer weiter entfernten wir uns von unserer Heimat und immer näher rückten wir dem Traumland aller jungen Mädchen. Als Reisegesellschaft hatten wir unterdessen ein altes Mütterchen bekommen, das uns in sorgender Weise noch allerhand beherzigenswerte Ratschläge in Bezug unseres Verhaltens im „Traumland" mitgab. Wir kamen in Biel an. Eine Stunde Aufenthalt! Da besichtigten wir in Eile, was uns während des kurzen Aufenthaltes möglich war, und anstatt die kürzeste Bahnstrecke nach unserm Bestimmungsorte zu benützen, machten wir einen Abstecher über Neuenburg. „Hôtel des Alpes!" schnurrte uns dort beim Aussteigen ein Portier entgegen, und bevor wir recht wußten, wie uns geschah, sahen wir auch schon unser Gepäck in der Hand dieses dienstbeflissenen Geistes. Wohl oder übel mußten wir demselben folgen, als er damit in dem genannten Hôtel verschwand, das sich in prächtiger Lage, umgeben von einem großen, schattigen Garten, nicht weit vom Bahnhofe befindet. An einem schattigen Platze, der uns eine prächtige Aussicht über die Stadt und den lieblichen Neuenburgersee bot, nahmen wir unser Mittagessen ein, dem wir tapfer zusprachen. „Begleiche Du die Rechnung, Poldi", sagte ich, als ich den langbefrackten Kellner auf uns zukommen sah. Sein Gesicht war nicht gerade freundlich, eher herablassend zu nennen, denn wahrscheinlich hatte er entdeckt, daß in uns nicht im Reisefach gewandte reiche Engländerinnen zu suchen seien. „Das Trinkgeld nicht vergessen", raunte ich daher Poldi zu, worauf sie mit stolzem Bewußtsein

ihre gehäkelte Börse hervorzog, die Rechnung beglich und auch für den Kellner ein Trinkgeld beifügte. Das gescheitelte Haupt desselben bewegte sich einigemale dankend gegen uns und sein Gesicht war um einige Nuancen freundlicher geworden. „Wann gedenken die Damen weiter zu reisen?" flötete er. Wir bestimmten den um 2 Uhr abgehenden Zug. Zur festgesetzten Zeit erschien der Concierge und beförderte uns samt dem Gepäck wieder auf den Bahnhof.

Reisegesellschaft hatten wir nun genug, aber — o weh! — wir verstanden kein Wort von der Unterhaltung, wenigstens Poldi nicht. Ich fieng einige Worte, die mir von der Sekundarschule her noch etwas bekannt vorkamen, auf, und übersetzte dieselben großmütig meiner verblüfft dasitzenden Freundin. Der erste bedrückende Eindruck dieser fremden Sprache machte aber bald unserm Uebermute Platz; wir ergötzten uns herzlich an den Lauten, die uns komisch vorkamen. Dabei übersetzten wir gelegentlich auch einige aufgeschnappte Brocken nach unserm Gutfinden.

Nach etwa zweistündiger Fahrt war unser Ziel endlich erreicht. Mit bangem Herzklopfen erblickten wir unsere neue Heimat tief unter uns in einem Talkessel. Also da unten sollte nun unser Traum in Erfüllung gehen. Unser Erkennungszeichen, ein weißes Taschentuch in der Hand haltend, entstiegen wir dem Coupé und sogleich stürzten zwei Jungen auf mich zu, umarmten und küßten mich und bon jour, bon jour mademoiselle schwirrte es um mich herum. Mittlerweilen waren auch Monsieur und Madame herangekommen. Nach der ersten Begrüßung wagte ich mich nach Poldi umzusehen, die ebenfalls von einigen Abgeordneten ihres zukünftigen Heims umringt war. Die arme Poldi, sie suchte auch das „bon jour" herauszubringen, das ich ihr schon unterwegs eingepaukt hatte, und ihre Augen suchten hülfeflehend meine Wenigkeit.

„Sei guten Muts, Poldi", rief ich ihr zu, obschon ich wahrhaftig selbst dieses Zurufes bedürftig gewesen wäre.

„Ich glaube unsere Plätze sind ganz nett," meinte sie kleinlaut. „Ich glaube es auch", war meine herzliche Antwort. Neben uns war ein Schwirren und Schwatzen, von dem wir nichts verstanden, was unsern Mut nicht erhöhte. Die beiden Herrschaften tauschten vermutlich eben ihre Meinung über uns zwei Volontärinnen aus. Ich glaube zwar, daß das Urteil zu unsern Gunsten ausfiel. Die beiden Jungen führten mich im Triumphe in ihrer Mitte, der kleinere mir fortwährend allerlei erzählend, von dem ich nichts verstand, dennoch sagte ich anstandshalber öfters „Oui." Wahrscheinlich paßte meine Antwort nicht immer, denn kopfschüttelnd, verwundert richtete er dabei oft seine großen Augen nach meinem Gesicht. Der größere aber, er mochte etwa 12 Jahre hinter sich haben, begriff meine etwas klägliche Situation schon besser; denn er stieß jedesmal ein helles Gelächter hervor, wenn so eine verfehlte Zusage meinerseits kam, sodaß schließlich auch mein „Oui" verstummte. Monsieur und Madame suchten mich durch Zeichen und Gesten in eine Unterhaltung hinein zu ziehen, was aber nur zur Hälfte gelang. Und Poldi? Sie lief stillschweigend zwischen ihren Damen und an mir wars nun zu triumphiren — in ihren großen braunen Augen glänzten verräterisch zwei Tränen.

„Mach keine Geschichten, Poldi, wir sind nun ja nicht in Amerika", neckte ich sie, was zur Folge hatte, daß sich ihre zuckenden, herabgezogenen Mundwinkel zum Lachen verzogen. Nun trennten sich unsere Wege. Poldi drückte mir die Hand als ob es ein Abschied auf ewig gelten würde.

Die Familie, zu der ich fortan gehören sollte, führte mich in ein großes, steinernes Haus, dessen düsteres Aussehen nicht dazu beitrug, mich aufzuheitern. Es bestand aus zwei Stockwerken; das erste wurde von der Familie bewohnt, das zweite diente zu Zusammenkünften und Anläßen einer Gesellschaft. Vom Erdgeschoß, in dem sich die Kellerräumlichkeiten befanden, führte eine Treppe hinauf, in einen langen Korridor hinein mündend und von diesem aus kam man durch die Küche endlich in die Wohnung. Ein einladendes Kaffeearoma strömte mir entgegen und trotzdem ich in Neuenburg tapfer gespeist hatte, machte sich in meinem Magen eine empfindliche Leere bemerkbar, so daß ich dem höflichen Servez-vous von Madame gerne Folge leistete, was sie vielleicht damals schon heimlich in Schrecken versetzte. Mein kleiner, schnellgewonnener Freund wollte sich jetzt schon nur noch von mir bedienen lassen. Nun wollte ich Madame begreiflich machen, daß ich meine Ankunft meinen Eltern auf telegraphischem Wege mitteilen müsse. Aber du lieber Himmel, keines verstand mich. Endlich, nach einigen erklärenden Mitteln, zu denen ich Zuflucht nahm, erhob sich Monsieur, nahm seinen Hut und deutete mir an, daß ich ihm folgen solle.

(Fortsetzung folgt.)

Mehlspeisen.

Antwort auf Frage 47 in Nr. 6 des „Frauenheim".
Die Rezepte sind je für sechs Personen berechnet und der „Basler Kochschule" entnommen.

Gebratene Maccaronis mit Käse
Man koche die Maccaronis eine halbe Stunde, lasse sie gut abtropfen, bestreiche den Boden einer irdenen Casserole mit 30 bis 40 Gramm süßer Butter, streue geriebenen Käse darauf, dann eine Lage weichgekochter Maccaronis, dann wieder Käse und Maccaronis und fahre abwechselnd so fort; zuletzt lege man 15 Gr. süße Butter darauf, decke einen Deckel darüber, brate sie eine halbe Stunde langsam auf Kohlen oder ganz schwachem Feuer, bis sich am Boden eine schöne Kruste bildet. Man rechnet 50 bis 100 Gr. Schweizer- oder 40 bis 60 Gr. Parmesankäse. Man servirt sie in der

gleichen Casserole oder stürzt sie auf eine Platte um, das Gebratene nach oben gekehrt.

Gefüllte Nudeln. Für sechs Personen. 3 bis 4 Eier, 115 Gr. süße Butter, 375 Gr. Mehl. Die Eier rührt man in flüssig gemachter süßer Butter, gieße dieses in die Mitte des aufgehäuften Mehles, wirke es nebst Salz zu einem festen Teig, den man in sechs Stücke schneidet und zudeckt, bis folgende Fülle gemacht ist.

Fülle: Man hacke eine starke Hand voll Spinatblätter, eine schwache Hand voll Zwiebelröhrchen und Petersilie zusammen, dämpfe dies einige Minuten in flüssig gemachter süßer Butter, stelle es vom Feuer, rühre 7 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, zuletzt einen starken halben Deziliter Rahm darunter und bringe es wieder unter Rühren auf das Feuer, bis die Fülle dick ist, aber noch nicht kocht; dann lasse man sie etwas abkühlen.

Den Nudelteig walle man dünn aus, bestreiche die Bätter mit Eiweiß, verteile die Fülle auf drei derselben, lege die andern darüber. Dann schneide man mit einem Messer oder Rädlein fingerslange, nicht zu schmale Riemen, backe sie in heißer Butter schön gelb, gieße folgende Sauce auf die Platte und richte die Nudeln darauf an.

Sauce: Man lasse 30 Gr. süße Butter in einem Pfännlein zergehen, rühre 10 Gr. Mehl hinein, 3/4 Glas Rahm und, wenn noch zu dickflüssig, etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß, richte sie an, sobald sie kocht.

Gefüllte Nudeln können auch in gesalzenem Wasser gekocht und mit gerösteten Brosamen und Butter übergossen werden. Zu diesen Nudeln kann man auch den gewöhnlichen Nudelteig anwenden, 375 Gr. Mehl, 5 bis 6 Eier, Salz.

Wasserschnitten. Man rühre in einer Schüssel 150 Gr. Mehl, Salz, 2 1/2 Deziliter Milch, 5 Eier zu einem sehr dickflüssigen Teig an, tauche in Scheiben geschnittene Wecken darin, lege dieselben in siedendes, gesalzenes Wasser und koche sie nicht zu rasch, bis sie an die Oberfläche kommen; dann richte man sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an, schmälze sie wie Nudeln mit in Butter gerösteten Brosamen oder gerösteten Zwiebeln.

Hafermus oder Hafergriesbrei. Ein Löffel Butter oder Fett wird heiß gemacht, 200 Gramm Hafergries leicht darin geröstet, mit einer Tasse Wasser abgelöscht, 1 1/2 bis 2 Liter Milch oder Milch mit Wasser, sowie etwas Salz und nach Belieben Zucker beigefügt und der Brei 1/2 bis 3/4 Stunden gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und zu gekochtem Obst servirt. Dieser Brei sollte seines großen Nährwertes wegen viel mehr Verwendung finden.

Milchspeise mit Milchbrot. Zubereitungszeit eine Stunde. 8 Deziliter Milch, 6—8 Eier, 1 1/2 doppeltes Milchbrot, 50—80 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 60 Gr. Zucker, 30—50 Gr. Rosinen. Die Eier werden verrührt nebst Mandeln, Zucker, Rosinen, dann die Milch beigefügt, das Milchbrot der Länge nach entzwei geschnitten, dann dünne, kleine Schnitten davon gemacht und in die Masse gelegt. Eine Kupferform oder Kochplatte wird mit süßer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, mit einem Deckel zugeschlossen und im heißen Ofen aufgezogen, bis es gestockt ist, etwa eine halbe Stunde.

Vogelheu, einfachere Art. Es werden vier nicht ganz frische Weckli oder 1 bis 1 1/2 Pfund Brot in möglichst dünne Schnittchen geschnitten und mit 3 bis 4 Deziliter heißer Milch übergossen. Nun werden 6—7 Eier mit etwas feinem Salz gut verklopft, 70—100 Gr. eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die Schnittchen unter sorgfältigem Umwenden mit dem Schäufelchen darin gedämpft, die Eier darüber gegossen, die Schnittchen unter behutsamem Wenden hübsch hellbraun gebraten und zu Kaffee, Thee, als Fastenspeise zu gekochtem Obst oder Gemüse servirt.

Brotauflauf. Zubereitungszeit 1 1/4 Stunde. 60 Gr. von der Rinde befreite Wecken werden fein gehackt, mit 4 Deziliter siedendem Rahm oder Milch angebrüht und zugedeckt kalt gestellt. Unterdessen rührt man 60—125 Gr. Butter schaumig, rührt nach und nach 6 Eigelb bei, dann 60 Gr. geschälte und mit Wasser gestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, dann die erkalteten angebrühten Brosamen, welcher Masse man zuletzt den festen Schnee von 6 Eiweiß beifügt. Die Masse fülle man in die gut mit Butter bestrichene Kochplatte oder Auflaufform, backe den Auflauf mit Zucker bestreut 20 bis 30 Minuten und servire ihn sogleich.

Käseauflauf. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden. 75—125 Gramm Butter werden in einem Messingpfännchen leicht zerlassen, 50 Gr. gesiebtes Mehl und wenn der Käse nicht sehr scharf ist, noch etwas Salz beigefügt. Dann wird die Masse mit 1/2 Liter Milch glatt angerührt, zum Kochen gebracht, angerichtet und abkühlen gelassen. Hernach werden 80—125 Gr. geriebener Käse, sowie 4 bis 5 Eigelb darunter gemischt, der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen, die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gegeben, während 3/4 Stunden gebacken und sofort servirt.

Aus dem Pflichtenheft einer Haushaltungslehrerin.

Vortrag, gehalten in Liestal am 15. Januar 1900 an der Konferenz der Koch- und Haushaltungslehrerinnen des Kantons Baselland,

von Frau **E. Coradi-Stahl** aus Zürich.

(Schluß.)

Was uns am meisten fehlt, um alle Mädchen mehr beschäftigen zu können, das sind eben die Kücheneinrichtungen, die Kochherde und die Geräte. Man hat in Deutschland an verschiedenen Schulen, zuerst in Cassel und nun auch an der Haushaltungsschule in Zürich die Methode eingeführt, daß man, nachdem die Zubereitung der Mahlzeit gründlich durchgesprochen ist, die Hälfte der Töchter zugleich, je zwei für eine Familie von vier

Personen, an mehreren Kochherden hantiren läßt, also so, daß die beiden zusammen, im letzten Teil des Kurses nur je eine, die ganze Mahlzeit zuzubereiten haben. Sie müssen alle Zurüstungen allein besorgen, müssen auch den Tisch zwischenhinein für ihre Familie decken, kurz und gut, gerade so wie zu Hause. Die Uebrigen werden inzwischen mit Flickarbeiten, Glätten oder auch mit der schriftlichen Bearbeitung der gleichen Mahlzeit oder irgend eines Gebietes aus der Haushaltungskunde beschäftigt. Glauben Sie mir, diese Verantwortlichkeit ist ein mächtiger Ansporn zur pflichtgetreuen, aufmerksamen Ausführung der betreffenden Arbeiten. Man muß die Zeitdauer kennen, welche jedes Gericht erfordert, man muß darüber nachdenken, wie es zu machen ist, daß wir auf dem Herde Raum finden, daß wir zur rechten Zeit fertig werden, man muß sich überhaupt tummeln lernen. — Weil es in den meisten Küchen unserer schweizerischen Koch- und Haushaltungsschulen aber zur Zeit noch an den genügenden Einrichtungen zur gänzlichen Durchführung dieser Methode fehlt, so müssen wir uns eben damit behelfen, daß wir in jedem Kurs eine Schülerin wenigstens zweimal zu dieser verantwortungsvollen Manipulation zulassen. Der bloße Gedanke, auch ich werde einmal ganz allein die Mahlzeit bereiten müssen, ich werde die Kritik der Lehrerin und meiner Mitschülerinnen auszuhalten haben, regt zu größerem Eifer an, zu vermehrtem Aufpassen, wie dies und das vorteilhaft ausgeführt werden kann. Ich bitte Sie dringend, den Versuch zu machen. Beginnen Sie damit mit einer vorgerückteren Schülerin und lassen Sie der Reihe nach alle daran kommen. Sie werden sehen, welch neuer Eifer in die Schülerinnen fährt. Selbstverständlich können Sie dies in den ersten Stunden nicht vornehmen, es sei denn, Sie wären so mit allem reichlich versehen, daß einige Töchter gleichzeitig je die Mahlzeit für eine bestimmte Personenzahl kochen könnten.

6. **Verschwende die Zeit nicht mit dem Diktiren von Rezepten**; behandle vielmehr das Wesen und den Zweck der Nahrungsmittel und versäume in keiner Stunde, zu **repetiren.**

Verwundert sehe ich Ihre Blicke auf mich gerichtet. Wie soll denn das zugehen? Ganz einfach. Wir müssen uns diese Rezepte gedruckt zu verschaffen suchen. Durch das mechanische Nachschreiben der Rezepte wird kaum irgend ein Nutzen erreicht werden. Ob man sie dadurch als weniger leicht zu vergessen betrachtet, ob man damit Schreibeübungen beabsichtigt, es kommt unter allen Umständen wenig dabei heraus; deshalb wende man die verfügbare Zeit nützlicher an. Ich habe früher schon betont, daß das Besprechen der Mahlzeiten, daß Nahrungsmittel- und Ernährungslehre die freie Zeit während des Kochens ausfüllen soll, man kann noch weiter gehen, sofern die Zeit nicht etwa gar zu kurz bemessen ist und kann die Haushaltungskunde im weitern Sinne durchnehmen, z. B. über Instandhalten der Wohnung, der Wäsche, der Kleider u. dgl. sprechen. Es gibt so mancherlei Veranlassung, über naheliegende Dinge aufklärend und belehrend mit den Schülerinnen sich zu unterhalten, sobald die Lehrerin es versteht, sich über einen Gegenstand klar und logisch auszusprechen. — Daß beim Unterrichten überhaupt das Repetiren, das Wiederholen von einmal Behandeltem sehr wichtig ist, wird Ihnen jeder Lehrer sagen. Wir müssen das Kochen und die Hausgeschäfte schulmäßig betreiben, und auch in der Haushaltungsschule ist auf Repetiren ein großer Wert zu legen. So frage man in jeder neuen Kochlektion über die das vorige mal behandelten Dinge ab und lasse nicht nach, bis das Gehörte und was damit zusammenhängt, sitzt, geistiges Eigentum der Schülerin geworden ist.

7. **Lehre deine Schülerinnen mit geringen Mitteln schmackhaft und nahrhaft kochen,** leite sie zur **Sparsamkeit** in den Verrichtungen des Haushaltes an.

Damit treten wir aus dem Gebiete der Methodik zur eigentlichen Praxis über, denn hier gilt nicht nur theoretisches Vorsagen, hier tritt schon das Beispiel als wichtiger Erziehungsfaktor auf den Plan. Wohl steht bei den neuern Kochrezepten stets das genaue Quantum der zu verwendenden Ingredienzen, aber es gibt dabei hundert Möglichkeiten zu kleinen Uebertretungen, daß wirklich nur das Vorbild im Verein mit der Begründung von seiten der Lehrerin bestimmend auf die zukünftige hauswirtschaftliche Tätigkeit wirkt. Und welche hohe Aufgabe fällt gerade nach dieser Seite hin der Haushaltungsschule zu. Sie lehrt, was der Mensch zu seiner Ernährung, zum Ersatz verbrauchter Kräfte bedarf, sie lehrt, wo wir diese Stoffe im Pflanzen- und Tierreich finden, sie nennt uns auch den Preis der verschiedenen Lebensmittel, sie klärt uns über ihre leichtere oder schwierigere Verdaulichkeit auf, über ihre Wirkung auf unsern Organismus im allgemeinen. Wir haben gegen mächtige Feinde anzukämpfen: Gegen alte, üble Gewohnheiten in der Ernährung, gegen Unwissenheit und Vorurteile aller Art. Aber nicht nachlassen, meine lieben Lehrerinnen! Wenn die junge Generation von der Schädlichkeit mancher Gewohnheit und von der unabweislichen Wahrheit, daß eine richtige Ernährung den Menschen meistens auch gesund erhält, überzeugt worden ist, wenn sie gelernt hat, daß man auch mit bescheidenen Mitteln diese richtige Ernährung bewerkstelligen kann, dann hat die Haushaltungsschule schon viel erreicht. Es gehören aber noch manche häusliche Tugenden dazu, wenn der Hausstand gedeihen, wenn unsere Hausgenossen sich beim Regiment ihres weiblichen Führers wohl und behaglich fühlen wollen, und damit kommen wir zum

8. Gebot: Beweise ihnen auch, daß **Fleiß, Reinlichkeit, Pünktlichkeit, Sorgfalt,** überhaupt **gute Ordnung** die Grundpfeiler zum **Wohlstand** eines Hauses sind.

In einem richtig geführten Haushalte greifen die verschiedenen Verrichtungen so innig ineinander wie die Räder eines Uhrwerkes; nur eine nimmermüde Umsicht, ein emsiger Fleiß, eine weise Zeiteinteilung können die komplizirte Maschinerie im Gange erhalten. Wenn Sie auch in den kurzen Stunden, welche Ihnen zu Ihren Belehrungen zur Verfügung stehen, nicht mit einem umfassenden Anschauungsunterricht ins Feld rücken können, so geben Ihnen doch die Verrichtungen, welche hier vorkommen, Veranlassung, zum Fleiß anzuregen. Auch in der Kochschule ist Trägheit und Faulenzerei übel angebracht und rächt sich, denn die Schwestern des Fleißes, die Pünktlichkeit und der Ordnungssinn können ihre Wirksamkeit nicht entfalten, wenn jener streikt. Am meisten Gewicht werden Sie aber bei Ihren Belehrungen auf die Gewöhnung zur Reinlichkeit legen müssen. Darüber gehen von Haus aus die Begriffe der Schülerinnen weit auseinander. Jene sieht durchaus nichts unsauberes, wo eine andere vor Ekel die Nase rümpft. Das ist ein weites und dankbares Gebiet für die Haushaltungslehrerin und da sei sie strenge und unnachsichtlich. Wir werden im Anschluß an die Besprechung der zehn Gebote noch auf die besondern Punkte zu sprechen kommen. Vergessen Sie nicht, daß man nie zu reinlich sein kann und daß mit der Reinlichkeit auch die Gesundheit Hand in Hand geht. Eine gute Hausordnung, im Großen wie im Kleinen, trägt tausendfachen Segen. Auch in der Küche ist Ordnung in den Schränken, auf Gestellen, in den Geräten zu pflegen und es sind stets Ermahnungen daran zu knüpfen, bis der Ordnungssinn zur zweiten Natur geworden ist.

Sie sehen, Verehrteste, daß ich Ihnen in den acht bisher genannten Geboten ein reiches Pensum an Arbeit zumute und auch zutraue. Ich weiß, daß jede von Ihnen von dem redlichen Bestreben beseelt ist, ihrem Posten voll und ganz zu genügen und deshalb weiß ich auch, daß sie mit Freuden bereit ist, auch das

9. Gebot zu erfüllen, da es zur richtigen Ausübung des Berufes ganz unerläßlich ist. **Arbeite stets an deiner eigenen Erziehung und Fortbildung** durch das Lesen von Fachlitteratur und von guten Büchern mit allgemein bildendem Inhalt.

Nur selbst erzogene Menschen sind zum Erziehungswerke an andern befähigt. Worin besteht denn diese Selbsterziehung? Darin, daß wir täglich, stündlich an unserer Vervollkommnung arbeiten, daß wir uns unserer

Fehler bewußt werden, daß wir in Demut und dennoch mit festem Willen und mit Gottes Hülfe und unter seinem Beistand immer besser, immer geläuterter werden. Eine Lehrerin bedarf aber noch mehr. Sie kann freilich durch ihr Wesen einen veredelnden Einfluß auf die Schülerinnen ausüben, aber sie muß, wie ich Ihnen bereits angedeutet habe, auch über mannigfache Kenntnisse verfügen und sie muß überdies befähigt sein, dieses Wissen auch auf ihre Zöglinge zu übertragen. Und diese Befähigung erreicht sie nur durch Bildung. Sie darf sich also niemals an dem genügen lassen, was sie bereits weiß, denn der Geist bedarf fortwährender Nahrung so gut wie der Körper. Es genügt noch lange nicht, eine gute Köchin zu sein, wenn man einer Haushaltungsschule mit Erfolg vorstehen will, man muß auch ein guter Mensch und eine gute Lehrerin sein.

Wenn Sie mich fragen: Ja, was sollen wir denn lesen und wo finden wir diese Belehrungen, die Sie als unerläßlich bezeichnen, so antworte ich Ihnen kurz: Lesen Sie immer und immer wieder Pestalozzis Lienhard und Gertrud, dieses wertvollste aller Erziehungsbücher, Hebel, der allemanische Dichter, Jeremias Gotthelf, der große Forscher menschlichen Wesens, lesen Sie auch einige Klassiker; Schiller und Göthe bieten uns in ihren unsterblichen Werken unvergängliche Lebensweisheit; lesen Sie diese Werke nicht nur einmal, lesen Sie sie wiederholt; erst dann werden Sie reichen Genuß davon haben. Auch möchte ich Ihnen ein für die Haushaltungslehrerinnen ganz extra geschriebenes und zwar mit großer Liebe und vielem Verständnis geschriebenes Buch empfehlen: Volkarts Koch- Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein. Hier finden Sie nicht nur alles für den Unterricht Wissenswerte, sondern auch manche allgemeine geistige Anregung. Nur nicht aufgehen in bloßer täglicher Arbeit, die uns zur Maschine macht, halten wir das Vorrecht des Menschen vor dem Tier, halten wir den Geist hoch und der Pflege wert. Als beinahe selbstverständlich, als die Quintessenz des bereits Gesagten erscheint nun unser

10. Gebot: **Sei in allen Dingen** in- und außerhalb der Haushaltungsschule **das lebendige Beispiel für das, was du lehrst**; die hohe Bedeutung deiner Stellung sei dir stets gegenwärtig.

Es ist eine alte Wahrheit, daß das Beispiel mehr wert ist, als alle Ermahnungen. So wird Ihr eigenes Verhalten in der Schule, ihr Lebenswandel außerhalb derselben einen bemerkenswerten Einfluß ausüben. Achten Sie daher strenge auf sich selber, auch bei Kleinigkeiten und hüten Sie sich ja davor in Lehre und Tat irgend einen Zwiespalt zu zeigen. Was Sie lehren, daran darf in Ihren Verrichtungen auch nicht ein Tüpfelchen fehlen, sonst ist alle Würde und alles Ansehen dahin und Sie können nicht darauf rechnen, daß Ihre Ermahnungen befolgt werden. Sie haben eine große, aber auch eine schöne Aufgabe, meine lieben Lehrerinnen. Gehen Sie stets freudig und unentwegt an dieselbe und lassen Sie sich durch Unverstand und kleinliche Nörgeleien nicht aus dem Gleichgewicht bringen. Halten Sie sich stets an den geraden Weg der Pflicht ohne Rücksicht auf die öffentliche Anerkennung.

Jede gute Tat trägt ihren Lohn in sich selbst.

Küche.

Koch-Rezepte.

Eierküchli. Acht Eier, eine halbe Tasse süßer Rahm oder in Ermangelung dessen 50 Gramm süße Butter werden schaumig gerührt, zirka 700 Gramm Mehl darunter gewirkt, eine Prise Salz beigegeben und auf dem Wirkbrett zu einem zarten luftigen Teig geknetet, ganz dünn ausgewallt und mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus geschnitten, diese in der Hand so dünn ausgezogen, daß sie durchscheinend werden. Wenn zwei Personen bei der Arbeit sind, so kann mit dem Backen in heißem, schwimmendem Fett sofort begonnen werden. Andernfalls empfiehlt es sich, die einzelnen ausgezogenen Stücke auf einem großen, mit reinem, mehlbestäubtem Tuche belegten Tische nebeneinander zu legen und nachher zu backen. Ein Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Nach dem Backen werden die Küchli mit gestoßenem Zucker bestreut.

Fasknachtküchli. Ein Kilo gewärmtes Mehl, zwei Kaffeelöffel voll Salz und ein Kaffeelöffel voll Backpulver (Mischung von ein Teil Natron und zwei Teilen pulverisiertem Weinstein) werden miteinander gemischt mit acht Zehntel Liter warmer Milch, worin 80 Gramm Butter zerlassen ist, zu einem schönen, geschmeidigen Teig gearbeitet, bis dieser nicht mehr an den Händen klebt und blasig ist. Dieser wird dann messerrückendick ausgewalzt, in 10 Cm. große Vierecke geschnitten, in heißer schwimmender Butter gebacken und am besten frisch serviert.

Gesundheitspflege.

Die billigste Desinfektion. Im Volke herrscht schon von alters her der Brauch, Kleider und Betten, besonders von Kranken und Verstorbenen, zu sonnen. Freilich geschieht dies wohl nur in dem Gedanken, dadurch das Lüften zu befördern und schlechte Gerüche schneller zu entfernen, und dies wird auch ganz unzweifelhaft erreicht, wie ein einfacher Versuch beweist: Man fülle zwei Glasflaschen in ganz gleicher Weise mit fauligen Gasen und stelle die eine ins Sonnenlicht, die andere ins Dunkel; bei der ersten wird der unangenehme, widerlich dumpfe Geruch bald verschwinden, während er bei der letztern sich eher vermehrt als vermindert. Die wirklich desinfizirende Kraft der Sonne ist von Professor von Esmarch in Königsberg durch zahlreiche Untersuchungen bewiesen worden. Er infizirte Kleider, Betten, Felle, Möbel, Wäsche und dergleichen mit den verschiedensten Krankheitserregern, setzte sie den Sonnenstrahlen aus und untersuchte dann alle Stunden, ob und wie viel Bakterien noch vorhanden waren. Die Resultate erwiesen sich als überaus günstig. Namentlich die Cholerabazillen wurden nicht nur an der Oberfläche, sondern auch in den tiefern Schichten der Betten u. s. w. sehr schnell durch die Sonne getötet. Ebenfalls vernichtend, wenn auch erst nach längerer Zeit, wirkte die Bestrahlung der Bakterien des Typhus, Milzbrand, der Lungenentzündung, Schwindsucht und anderer Infektionskrankheiten. Demnach besitzen wir in der Besonnung das beste und billigste Desinfektionsmittel. Für die Praxis des täglichen Lebens ist dies natürlich von großer Bedeutung, denn da fast stets und überall Krankheitserreger sich vorfinden, so muß man alle Gegenstände, welche mit unserm Körper in nähere Berührung kommen, wie Betten, Kleider und Wäsche, öfters mehrere Stunden hindurch den Sonnenstrahlen aussetzen. Dadurch werden die wenigen anhaftenden Bakterien jedesmal getötet, können sich also nicht so leicht zu solchem Uebermaße vermehren, daß der Mensch ihnen erliegen muß. Besonders sind die Schlafzimmer stets einer möglichst ausgiebigen Besonnung auszusetzen und nicht etwa durch dicke Vorhänge in dunkle Grabgewölbe zu verwandeln. Auch wird man gut tun, Kamm, Bürste, Zahnbürste, Handtuch, Waschlappen oder Schwamm nach jedem Gebrauch auf das Fensterbrett oder an andere sonnenbeschienene Plätze zu legen, weil dadurch nicht nur der feuchte, muffige Geruch alsbald entfernt, sondern auch den Bakterien ein sehr günstiger Ansiedlungs- und Nährboden entzogen wird. Wenn man eine mehrstündige Besonnung als Desinfektionsmittel häufiger anwendet, dann wird es nicht mehr so oft wie bisher vorkommen, daß in der Familie eine ansteckende Krankheit ganz plötzlich auf schier unerklärliche Weise auftritt.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

6. Lassen Sie sich durch einen Spezialisten (Dr. Heuß, Theaterstraße 4, Zürich V) behandeln. Er wird Ihnen die Wärzchen ꝛc. durch sachgemäße kleine Operation in kurzer Zeit verschwinden machen.

7. An unsern kleinen gefiederten Sängern wird eben vielerorts gesündigt und trotz Ihrer Versicherung, daß bei den Kanarienvögeln, die Sie hielten, punkto Wartung und Pflege nichts versäumt wurde, scheinen Sie irgend einen Fehler begangen zu haben. Zum Beispiel durch Luftzug wird das Wohlbefinden der Vögel am empfindlichsten geschädigt, auch ertragen sie grelle Sonnenstrahlen, Rauch, zu große Stubenwärme oder Kälte nicht gut. Mancher beginnenden Erkrankung kann man durch Veränderung des Futters leicht aus dem Wege gehen. Vorbeugungsmaßregeln sind auch bei den Tieren wie bei den Menschen immer wohlangebracht. Sie würden am besten tun, bei einem erfahrenen Züchter oder der Redaktion einer Fachzeitschrift anzufragen, worin Sie gefehlt haben, um ähnlichen Vorkommnissen Vorschub zu leisten. K. R.

8. Die Cyklamen müssen, wenn sie gut gedeihen sollen, bis zur reichlichen Blütenentwicklung gut warm gehalten werden in einer Temperatur von mindestens 14° R am Tage und 8° Minimum während der Nacht. In dieser Wärme und in vollem Licht entwickeln sie sich dann auch wunderschön, namentlich, wenn sie immer nur mit warmem Regenwasser begossen werden, so oft die Erde in den Töpfen oben ordentlich abgetrocknet ist. Wer schneller blühende Pflanzen zu haben wünscht, kann solche auch sehr leicht aus Knollen erziehen, die in jeder guten Samenhandlung zu haben sind. Das Begießen geschehe ja immer vorsichtig und stets mit warmem Regenwasser, oder wenigstens mit vorher gesottenem und wieder etwas abgekühltem Wasser und sehr reichlich dann, wenn die Pflanzen in voller Entwicklung stehen. Dann quillen die Blüten wie sprudelnd nur so aus den Knollen und zwischen den jungen Blättern heraus und bilden eine kleine Garbe in bezaubernder Fülle und Farbenpracht. Martha.

9. Ich benutze immer mit Vorliebe Mack's Reisstärke und bekomme in der Regel prächtig steife und glänzende Wäsche, wenn ich folgende Regeln beim Glätten genau beachte. Man legt das Wäschestück der Länge nach (die rechte Seite nach oben) auf den Tisch, legt das Eisen links quer an und fährt mit demselben ohne Unterbrechung mit scharfem Druck bis an das Ende des Wäschestückes. Bei diesem Handgriff muß der Oberkörper ganz über den Glättetisch gebeugt werden, damit der Druck mit beiden Händen senkrecht auf das Glätteisen ausgeführt werden kann. Nur auf diese Weise (durch den starken, gleichmäßigen Druck) erhält man den prachtvollen Glanz der Wäsche. Das anfangs vorzunehmende Glätten auf der linken Seite muß nur kurz ausgeführt werden, damit das Aussehen der rechten Seite nicht beeinträchtigt wird. Auch darf die innere Seite des Kragens und der Manschetten nicht trocken und glänzend geglättet werden, damit diese nicht an Steifigkeit verlieren. Beim Glanzglätten sehe man in erster Linie darauf, daß die Wäsche nicht zu feucht gemacht wird, denn sonst entstehen leicht Blasen. Leinenwäsche läßt sich überhaupt leichter glänzend machen als Baumwollwäsche. Frau. B.

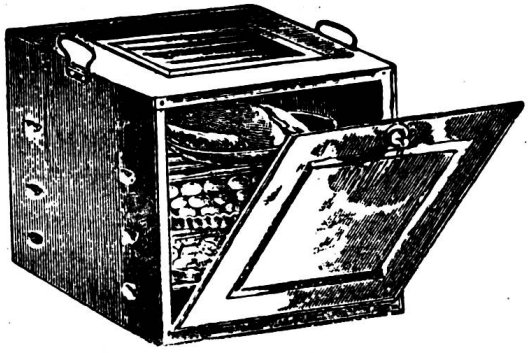
10. Ein ganz vorzügliches Rezept zur Beförderung des Haarwuchses ist: 8% Tinctura Cantharides, 5% Balsam peruvian, 100% Spirit Melissae. Dies wird tüchtig geschüttelt und allabendlich die Kopfhaut damit eingerieben. Wenn Sie im Uebrigen das Haar des Kindes gut pflegen und die Haare von Zeit zu Zeit ein wenig an den äußersten Enden abschneiden, so wird der Haarschmuck wieder zunehmen, wenn die Ursache des Haarausfalls nicht in irgend einer Krankheit des Kindes liegt. Frau H. J.

11. Wenn die Tochter mit schwacher Brust zur Kur nach Davos gehen könnte, wäre ihr dies nur anzuraten. Ich hatte Gelegenheit Davos und dessen Kurleben kennen zu lernen, indem ich ein an Lungenspitzenkatarrh erkranktes Töchterchen hinbrachte. Die dortige Luft und Art der Behandlung wirkt wahre Heilwunder. Ob aber ein Zimmermädchen mit angegriffener Lunge dort gesund werden kann, möchte ich bezweifeln, denn bis es täglich verschiedene Betten macht, Zimmer reinigt ꝛc. ꝛc., hat es ja weder Zeit noch Gelegenheit, die wunderbare Luft, und im Winter an hellen Tagen die köstliche Sonne zu genießen, weil es seinen Pflichten in meist kleinen Hotelzimmern obliegen muß. — Ich möchte nun anraten, falls die Verhältnisse ein nach Davos gehen als Kurgast absolut nicht erlauben, eine Stelle nach dorten zu suchen, als Kindermädchen, oder als Gesellschafterin, oder Begleiterin einer Dame, auch vielleicht, und was ich für das Beste hielte, als Volontärin in einer guten Pension, oder Sanatorium, wo noch Gelegenheit geboten ist unter der Aufsicht eines Arztes Kur machen zu dürfen. — So nur ist es möglich, daß das Mädchen wirklich gesund werden kann, und Davos für sie Wert bekommt. — Immerhin ist die Frage so wichtig, daß sie einem Arzte vorgelegt werden müßte, welcher das junge Mädchen darauf untersuchte. Frau Anna.

Fragen.

13. Wie entfernt man an „gerupftem" Geflügel den zurückbleibenden kleinen Flaum auf möglichst einfache Art? Um gütige Auskunft wäre recht dankbar Haustochter.

14. Ich möchte mir einen Ofen (Immerbrenner) anschaffen, da ich diesen Heizungsapparat sehr angenehm und bequem finde. Meine Cousine behauptet nun, diese Oefen seien sehr ungesund und brauchen sehr viel Brennmaterial. Hat vielleicht eine werte Mitleserin des Frauenheim diesbezügliche Erfahrungen gemacht? Für gütigen Rat wäre recht dankbar Frau E. M. in P.



Backöfen
für Petrol- und Gasherde
Carl Ditting
vormals H. Unholz Wwe.,
Zürich I. Rennweg 43.
T740

ist die beste.
(W 587)

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