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

Band: 10 (1903)

Heft: 20

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: 10.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 42 des „Schweizer Frauenheim“.

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

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.

№ 20. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 17. Oktober 1903.

Entsage hohlem Wähnen
Und aussichtslosen Plänen;
Laß alle Selbstsucht schwinden,
Du kannst nur Freude finden,
Wenn Du in andern lebst,
Nach ihrem Glücke strebst.

Friedrich Kirchner.

Sparsamkeit.

(Nachdruck verboten.)

„Spare in der Zeit,
So hast du in der Not!“

„Was nicht gar? Sparen? Das sollen diejenigen, die bereits einen gefüllten Beutel besitzen und jene, die was Erkleckliches ererbt haben. Unsereins bringt's doch auf keinen grünen Zweig, wenn man nicht ein Geizkragen sein und sich nichts gönnen will“, so räsonniert die rüstige Trine; Broneli und Gretli, ihre beiden intimen Freundinnen stimmen ihr bei und nun wird über die geizigen Leute, die sich sparsam nennen, zu dritt ganz gehörig losgezogen.

Es ist wahr, die heutigen Lebensbedingungen sind andere als früher und das Sparen geht mühsamer und beschwerlicher als vor 50 Jahren. Auch mag es dann und wann vorkommen, daß die Sparsamkeit von der goldenen Mittelstraße abirrt und auf die einsamen, unwirtlichen Höhen des kalten Geizes gelangt; aber in neunzig von hundert Fällen gerät sie auf dem breiten bequemen Wege in die sumpfige Niederung der Verschwendung. Der Pfad ist um so gefährlicher, da er auf den Wegweiser das Wahrzeichen der Tugend gesetzt hat. Wie mancher nach außen das Mäntelchen der Nächstenliebe trägt und unter demselben die Eigenliebe und die Selbstsucht birgt, so scheint manches weise Sparsamkeit und ist im Grunde Verschwendung; am einem Ort wird ein Fünfer gespart und am andern der Franken verschwendet.

Von einem Herrscher des Mittelalters wird erzählt, er habe derart gespart, daß nicht einmal ein einziges tadelloses Tischtuch mehr vorhanden war. Dafür wurden im Marstall die kostbarsten Pferde gehalten, die aus Marmorkrippen ihr Futter erhielten. Die Zäume und Satteldecken aber waren mit Edelsteinen besetzt.

Aehnlich wird auch in unserer Zeit oft am einen Ort geknausert und am andern mit vollen Händen ausgegeben.

Die junge Frau des Schreinermeisters Huber hält sich für das Muster einer spar-

samen Hausfrau. Wo eine andere zwanzig Kaffeebohnen braucht, nimmt sie nur fünf; wo die Nachbarin sechs Eier verwendet, wird bei ihr nur eines als völlig ausreichend gefunden. Braucht jene im Tage sechs Liter Milch, so reicht sie bei gleich großer Familie mit vier Litern aus. Beim Einkauf weiß sie die billigsten Bezugsquellen und auf dem Gemüsemarkt geht sie sämtliche Reihen der Verkäuferinnen wohl drei Mal durch, feilscht und marktet mit der Gemüsefrau um einen Fünfer und verliert die kostbaren Vormittagsstunden. Daß es bei Tische mehr als einfach, ja bisweilen sehr knapp zugeht, braucht nicht mehr hervorgehoben zu werden. — Kauft jedoch Frau Huber einen neuen Sommerhut, ein Sonntagskleid, dann sieht sie nicht so genau auf den Fünfer, nicht einmal auf den Franken. So vier, fünf bis zehn Franken mehr oder minder kommen nicht in Betracht, wenn sie nur die Freundin übertrumpfen kann.

Das hält freilich etwas schwer, denn diese versteht es ebenfalls, am Tische zu sparen, damit man in modernem Aufzug sich „sehen lassen" darf.

In der Familie des jungen Advokaten wird nach innen geknausert, damit man nach außen ein großes Haus machen kann. Eine tüchtige Hausmagd würde die Arbeit gut bewältigen; statt dessen plagt sich die Frau mit zwei jungen, ungeübten Mädchen, denn es sieht doch feiner aus, wenn man Köchin und Zimmermädchen hält, als eine gewöhnliche Magd. In der Wohnung legt man sich die größten Einschränkungen auf, um allfällige Besuche in einem großen, feinen Salon empfangen zu können, spart während der Woche, um am Sonntag einen „großartigen" Ausflug zu machen.

In all diesen Familien wird gespart, oft mehr als recht ist; aber das Ersparte dient nicht als Notpfennig für spätere Tage, auch nicht dazu, um notwendige Anschaffungen zu bestreiten. Diese Art Sparsamkeit steht, man mag sagen, was man will, im Dienste der Verschwendung.

Auch in scheinbar bester Absicht kann dies der Fall sein. Wer mehr kauft, als er vernünftigerweise braucht; wer mit seinen sauer ersparten Batzen jede Auktion und jeden Ausverkauf besucht, um einen „guten Schick" zu machen, ist auf dem Wege zur Verschwendung. Die billigen Preise der Ausverkäufe und die Lockvögel der großen Warenhäuser bewegen manche im Grunde sparsame Natur zu unnötigen Einkäufen. Deshalb gab schon Benjamin Franklin die ernste Warnung: „Wer kauft, was er nicht braucht, wird bald verkaufen müssen, was er braucht", und der Dichter mahnt:

„Wer nicht gelernt in jungen Tagen
Zu seinen Wünschen „Nein" zu sagen,
Und seinen Willen stets bejaht,
Der ist sich selbst der schlimmste Feind."

Die arbeitenden Klassen, vorab unsere Dienstboten, sagen oft: „A bah, was nützt es, wenn ich sparen wollte? Mit meinem kleinen Löhnlein bringe ich es doch zu nichts!" Und die Lena kauft sich von ihrem Geld feine Lackstiefelchen, stolziert in Glacehandschuhen mit seidenem Sonnenschirm und duftigem Schleier um den blumengeschmückten Hut durch die städtischen Anlagen, daß man sie von der „gnädigen Frau" kaum unterscheiden kann. Der junge Hans raucht feine Cigarren, ist überall dabei, wo es lustig hergeht und wo „etwas los ist". Die kleine Anna ist in der Fabrik äußerst fleißig; sie gönnt sich deshalb dann und wann etwas Süßes und denkt: „So viel machts nicht aus; am Ende des Jahres habe ich gleichviel". Sie bedenkt nicht, daß fünf Zwanziger bereits einen Franken ausmachen.

Allerdings ist es sehr leicht, jeden Tag zu brauchen, was man hat, aus der „Hand in den Mund" zu leben und sich zu trösten: „Man ist nur einmal jung!" oder „Man lebt nur einmal." —

Schon das richtige Ehrgefühl sollte uns jedoch zur weisen Sparsamkeit führen, denn wahrhaft frei und unabhängig ist nur der, welcher sich selbst durch die Welt helfen kann und die Willenskraft besitzt, sich selber etwas versagen zu können. Viele kleine Einzelheiten machen eine große Einheit. Täglich ein einziger Fünfer erspart, macht in einem Jahrzehnt ein anständiges Sümmchen, das uns in Tagen der Krankheit und des Alters zu gute kommt. „Wer den Wert eines Fünffrankenstückes kennen lernen will, der ver-

suche, ein solches zu entleihen." Diese Worte las ich einst und du und ich müssen bei einigem Nachdenken sagen: Wer immer dieses Wort geprägt hat, er hat Recht. M. H.

Der Himbeerstrauch und seine Behandlung.

(Nachdruck verboten.)

Sehr dankbar hat sich auch diesen Sommer wieder der Himbeerstrauch gezeigt. Seine Früchte finden von der Hausfrau zu verschiedenen Zwecken, vorzugsweise zur Bereitung eines delikaten Saftes Verwendung. Sehr anspruchsvoll ist dieser Strauch nicht, er gedeiht überall, wo die Lage nicht allzu schattig und der Boden nicht sehr trocken ist. Weil die Pflanze nach allen Seiten, auch noch entfernt vom Mutterstock, Ausläufer bildet und somit dem gutgepflegten Garten bald ein etwas verwildertes Aussehen gibt, teilt man diesen Fruchtsträuchern in größeren Gärten gerne ein besonderes Quartier zu. In kleineren Gärten pflanzen wir die Himbeeren an seitwärts gelegene Orte oder an Zäune. Vor der Anpflanzung ist der Boden doppelt umzugraben. Die Pflanzung selbst geschieht in Reihen am Drahtgerüst mit 50 Cm. Abstand, bei Anbringung mehrerer Reihen wählen wir zwischen den Reihen eine Entfernung von 1½ Meter.

Die Behandlung dieses dankbaren Fruchtstrauches ist folgende: Sind die nicht zu tiefgepflanzten kräftigen Himbeersetzlinge im Boden gut angewachsen, so schneiden wir den Trieb auf 3—4 gut entwickelte Augen zurück; aus diesen Augen werden sich nun Triebe und Früchte bilden. Aus dem Wurzelstock heraus erscheinen zugleich einige kräftige Ruten, die uns im nächsten Jahre mit schönen Beeren erfreuen, also haben wir an derselben Pflanze ein- und zweijährige Triebe. Nach der Ernte stirbt das alte Holz ab und alljährlich im Frühjahr erscheinen neue Triebe. Das alte Holz bringt uns die Früchte und das junge Holz hat die Aufgabe, später die letztjährigen Triebe zu ersetzen, es muß sich für die spätere Fruchtbarkeit vorbereiten, also gut entwickelte Knospen bilden. Je nach der Stärke der Pflanze lassen wir an jedem Stock 3—6 der schönsten jungen Triebe als Ersatz aufkommen, die überflüssigen geringeren Ruten, sowie die seitwärts ausgehenden Ausläufer werden zu gunsten der ersteren ganz entfernt. Unmittelbar nach der Ernte wird das Holz, das Früchte getragen hat, weggeschnitten, damit Licht und Luft zu den jungen Ersatztrieben Zutritt haben, wodurch sich an der ganzen Länge der Triebe gut entwickelte Knospen bilden können. Wird das zeitige Ausschneiden der abgetragenen Ruten versäumt, so hat das zur Folge, daß sich die unteren Augen wegen der starken Beschattung nicht gehörig ausbilden und daß wir dann nur oben statt an der ganzen Länge des Triebes schöne Beeren erhalten.

Ein Stutzen der jungen Triebe im Winter oder zeitig im Frühjahr wird nur mitunter ausgeführt, wenn nur wenig oder gar keine Blütenknospen vorhanden sind. Leicht erkenntlich sind die Fruchtknospen durch ihr Aussehen, sie sind rund, dick und kräftig, während die unfruchtbaren Augen lang, schwach und spitz aussehen.

Vor dem Austreiben der Knospen im Frühjahr wird jeweilen der Boden zwischen den Himbeerreihen mit kurzem Mist belegt und vorsichtig umgegraben, damit die an den Wurzeln sich befindenden Triebe nicht beschädigt werden. Auch ein Jaucheguß während der Blütezeit bewirkt einen reichen Fruchtansatz. Diese Behandlung wiederholt sich jedes Jahr, so lange die Himbeeranlage nutzbringend ist.

Nach 5—6jähriger Fruchtbarkeit haben sich die Pflanzen dann erschöpft, es ist daher ratsam, alle 5 Jahre eine frische Pflanzung zu machen, zu welcher wir von dem Mutterstrauch kräftige Ausläufer nachziehen. Von den Sorten unterscheiden wir jährlich einmal und zweimal tragende Himbeeren, doch dürften die einmal tragenden Sorten den letzteren vorgezogen werden, indem sie bedeutend mehr abwerfen, da ja die zweite Ernte immer auf Kosten der nächstjährigen Ernte erfolgt.

Von den mir bekannten Sorten dürften nachstehende allgemeine Verbreitung finden:

Die Fastolff-Himbeere, eine fruchtbare, schöne, rote Sorte.

Die Goliath-Himbeere ist sehr ertragreich und widerstandsfähig.

Die rote Marlborough trägt ebenfalls reich und schöne Früchte. G. L.

Der Wert der Spaziergänge.

Leider gibt es immer noch Eltern genug, die aus übertriebener Liebe und Sorge für ihre Kinder diese vor jedem Luftzuge ängstlich bewahren und durch dicke, übermäßige Kleidung vor jeglichem Einfluß des Wetters schützen wollen, ohne indes zu bedenken, daß sie durch diese unüberlegte Handlungsweise den Grund legen zu allerlei Krankheiten und Verweichlichungen. Es soll zwar auch nicht gesagt sein, daß es Pflicht der Eltern sei, durch möglichste Entziehung oder Einschränkung der Bekleidung die Jugend abzuhärten, wie wir das z. B. alle Jahre bei Beginn des Winters beobachten können, wenn eitle Mütter bei mehreren Kältegraden ihre Kleinen immer noch mit leichten baumwollenen Socken, welche nur bis über die Knöchel reichen, der lieben Mode wegen herumlaufen lassen. Es ist z. B. auch verkehrt, die Kinder im Winter an die warme Stube zu bannen. Auch eine echte Winterlandschaft gewährt gar mancherlei Freuden, ein längerer Aufenthalt im Freien trägt selbst im Winter zu unserem Wohlbefinden bei. Der Anblick der bereiften, in der Sonne funkelnden Bäume, die spiegelglatte Eisfläche, die weiche Schneedecke bieten uns Freuden, die der heiße Sommer niemals gewähren kann!

In jeder Jahreszeit, Sommer und Winter, tut dem heranwachsenden Geschlecht der Aufenthalt im Freien not. Das Auge hat dort mit ganz anderen Verhältnissen zu rechnen. Es gewöhnt sich, unter Anleitung der Eltern die Gegenstände schon in der Ferne sorgfältig zu beobachten und dadurch mit größerer Aufmerksamkeit länger zu betrachten, wodurch die Sehkraft bedeutend gestärkt wird. Ferner wirkt das milde Grün im Gegensatz zu den grellen, die Sehnerven angreifenden Farben beruhigend und erholend auf das Auge ein.

Selbstverständlich aber muß eine zweckentsprechende, weder zu dicke noch zu dünne Kleidung für derartige Ausflüge gewählt werden. Unbedingt zu verwerfen sind für längere Märsche die bei den Knaben so beliebten Turnergürtel, welche die Eingeweide beengen und dadurch die Verdauung beeinträchtigen.

Ein gemeinsamer Spaziergang, eine größere Fußwanderung stärkt den Körper, hebt die Brust, befestigt überhaupt die Gesundheit und gibt zugleich neuen Lebensmut. Wir kommen auf diese Weise zum Bewußtsein der in uns wohnenden Kräfte und werden gewissermaßen zu größerer Bedachtsamkeit gegen uns selbst veranlaßt. Nach einem fröhlichen Marsche schmeckt das Essen noch einmal so gut und erquickt ein gesunder, fester Schlaf viel mehr als nach stundenlangem Verweilen in dumpfer Stubenluft. Solche Vergnügungen, und das sind doch sicher die Spaziergänge, verursachen auch wenig oder gar keine Kosten und der ärmste Mensch kann sie ausführen.

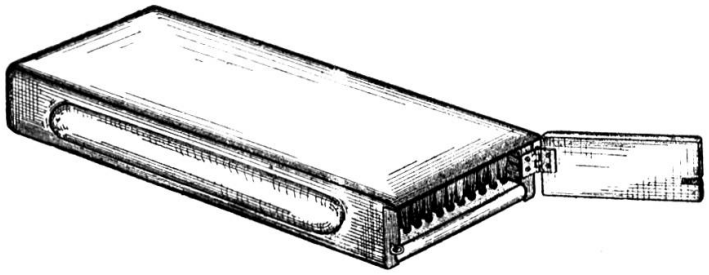
Doch nicht nur in hygienischer Beziehung sind derartige Ausflüge von hoher Bedeutung, sie wirken ferner auf Verstand, Herz und Gemüt und führen dem Kinde neue Vorstellungen, Wahrnehmungen und Begriffe zu. Gerade in den großen Städten fehlt es der Jugend oft an der Anschauung der einfachsten Dinge. Wie viele Kinder gibt es in städtischen Schulen, die niemals die Tiere des Feldes und Waldes, niemals die Tätigkeit des Landmanns mit eigenen Augen gesehen haben, die keinen Unterschied zwischen den gewöhnlichsten Bäumen zu machen vermögen.

Fußwanderungen verschaffen ferner eine genauere Kenntnis der Gegenden und ihrer Bewohner, weil sie eben mehr Zeit zu aufmerksamer Beobachtung gewähren. Wer im Fluge die Natur durcheilt, der übersieht viele ihrer belehrenden Eigenschaften, der erkennt sie nicht in ihrer ganzen Ursprünglichkeit, in ihrer überwältigenden Größe. Der Anblick der Bewohner auf dem Lande in ihrer Bescheidenheit und Anspruchslosigkeit kann den Kindern aus der Stadt nur heilsam sein, sie vor manchem Irrtum oder Vorurteil heilen oder bewahren. — Solche Ausflüge gewähren unsern Kindern edle Vergnügungen, lassen

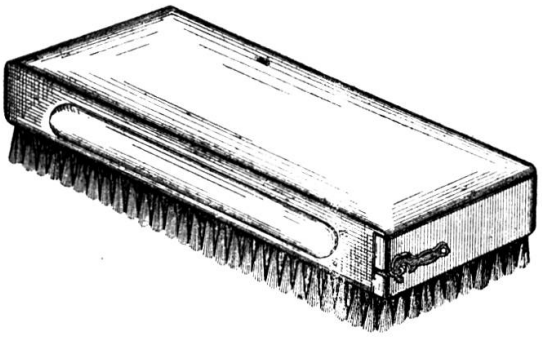
eine dauernde Heiterkeit zurück, helfen über manche trübe Stunde hinweg, geben neue Körperkräfte und regen zu frischer, freudiger Arbeit an.

Haushalt.

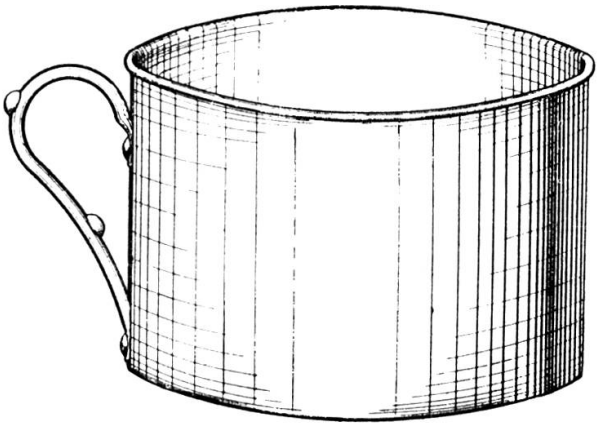
Bürste mit umwechselbarem Bürstenholz. Es ist kürzlich eine neue Bürste geschaffen worden, bei welcher die Borsten bei Nichtgebrauch geschützt und untergebracht werden können, demzufolge sich die Bürste auf Reisen u. drgl. bequem mitführen läßt.



Das kennzeichnende und vorteilhafte Merkmal der durch nebenstehende Abbildung gezeigten neuen Bürste besteht darin, daß das eigentliche Bürstenholz in einem entsprechend gestalteten, verschließbaren Gehäuse umwechselbar gehalten wird und zwar sind an den oberen Rändern der Längsseiten des Kastens Führungsnuten angebracht, zwischen denen sich das Bürstenholz schieberartig bewegen läßt.



Die Höhe des Kastens ist der Höhe des Einzugs bezw. der Borstenlänge angepaßt, so daß das Bürstenholz beispielsweise nach dem Gebrauch der Bürste so in das Gehäuse geschoben werden kann, daß die Borsten sich innerhalb des Gehäuses befinden, umgekehrt aber auch das Bürstenholz nach außen sich einschieben läßt, wobei alsdann das Gehäuse als Bürstengriff zur Geltung kommt.



Topfhenkel. Bekanntlich tritt in der Küche sehr oft der Uebelstand auf, daß schwere, mit heißer Flüssigkeit gefüllte Töpfe am Henkel nicht sicher gehalten werden können, sondern leicht ein Ausgleiten der Hand am Henkel stattfindet. Um diesen Uebelstand zu beseitigen, ist der in nebenstehender Figur gezeigte Topfhenkel geschaffen worden. Das Charakteristische des neuen Topfhenkels besteht darin, daß derselbe am oberen und unteren Teil mit je einem vorstehenden Knopf oder Nocken besetzt ist, in solcher Weise, daß die Hand zwischen beiden Platz finden kann und infolgedessen sich der Griff fest und sicher erfassen läßt.

Vorteilhaft werden die Knöpfe so am Topfe angeordnet, daß der untere sich auf der Innenseite befindet, der obere dagegen auf der Außenseite liegt und dementsprechend der untere Knopf dem kleinen Finger als Stützpunkt dient, und über den oberen Knopf der Daumen gelegt werden kann.

Es ist leicht einleuchtend, daß diese Neuerung als eine wesentliche Verbesserung anzusehen ist.

Ueber beide Gegenstände erteilt das Patent-Anwalts-Bureau Sack in Leipzig gerne nähere Auskunft.

Heizregeln.

1. Vor der Einführung von Brennstoffen in den Feuerraum sind alle Rückstände zu entfernen. 2. Der Aschenraum muß rein sein. Auch während des Feuerns ist er zu entleeren, wenn er bis zur Hälfte gefüllt ist. 3. Beim Feuermachen ist das Feuermaterial auf dem hinteren Teil des Rostes aufzuschichten. Das zur Entzündung der Kohlen bestimmte Holz ꝛc. ist davor auf das vordere Drittel des Rostes zu legen. 4. Die Feuerungstür ist nach dem Anzünden des Holzes schnell zu schließen. 5. Wenn die Kohlen gut brennen, sind dieselben gleichmäßig auf dem Rost auszubreiten. 6. Die zur Erhaltung des Feuers erforderliche Luft oder Lufteinleitung an falscher Stelle kühlt den Feuerraum unnötig ab und verteuert die Feuerung. 7. Niederbrennendes Feuer bedarf nur geringer Luftzufuhr, weshalb man die Luftöffnungen schließt. 8. Hat das Feuer keinen Zug, so rühre man die Kohlen und entferne Asche und etwaige Schlacke. 10. Vor dem Nachlegen frischer Kohle mache man durch Zurückschieben der glühenden Masse das vordere Drittel des Rostes frei. 11. Die nachzulegenden Kohlen dürfen nie auf die glühenden Kohlen gelegt werden, sondern vor dieselben.

Küche.

Kochrezepte.

Maissuppe. 2 Eßlöffel Butter, 6 Eßlöffel Mais, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eier. Man röstet den Mais in süßer Butter kurze Zeit, löscht mit Wasser ab, gibt Salz zu, kocht die Suppe 1/4 Stunde und richtet sie über die verklopften Eier an. Zubereitungszeit 1/2 Stunde.

Bouchées à la reine. Aus gut zubereitetem, 1/2 Centimeter dick ausgewalltem Blätterteig werden mit einem runden Ausstecher 6 Centimeter große Plätzchen ausgestochen und je zwei aufeinander gelegt (das untere Plätzchen ist am Rand leicht mit Wasser zu befeuchten, während das obere sorgfältig auf das untere angedrückt wird). In die Oberfläche der Plätzchen, die man mit verklopftem Eigelb überpinselt hat, zeichnet man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher einen 1—2 Centimeter großen Kreis an, legt sie alsdann nicht zu nah neben einander auf ein Blech und läßt sie während 15—20 Minuten in sehr heißem Ofen gelb backen. Dann wird der ausgezeichnete Kreis mit einem spitzen Messer gelöst, das so entstandene Deckelchen abgehoben und bei Seite gelegt, hierauf der inwendige, ungebackene Teig durch die kleine Oeffnung sorgfältig herausgenommen und von folgender Fülle eingefüllt: in eine helle Sauce werden Würfelchen von Geflügelresten, Hirn oder Milken, Godiveauklößchen, Champignons, nach Belieben Morcheln und Trüffeln gegeben, aufgekocht, dann die Sauce vom Feuer genommen, mit 1—2 Löffeln aufgekochtem Tomatenpüree und 1/2 Löffel „Maggi-Würze" vermischt, in die Bouchées eingefüllt, letztere mit ihrem Deckelchen versehen und sofort serviert.

Fischauflauf. Zeit der Bereitung 40 Min. Beliebige Fischreste (es muß das Gewicht 750 Gr. betragen), zerpflückt man fein, verrührt sie in 60 Gramm zerlassener Butter mit Salz, feinem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß zu einem Brei, den man mit 5 Eigelb und 3 Löffeln Stoßbrot vermengt und den steifgeschlagenen Schnee von den Eiern durchzieht. Diese Masse in eine Auflaufform gefüllt, wird 30 Minuten gebacken. — Zur Sauce bräunt man in 40 Gr. Butter ebensoviel Mehl, verkocht dies mit zurückgestelltem Fischwasser zu sämiger Sauce, gibt 8 Gr. Liebig's Fleischextrakt daran, sowie 4 Löffel Tomatenbrei und 1 Löffel Rotwein und gibt diese Sauce über den gestürzten Fischauflauf.

Hasenpfeffer. Der Hase wird ausgebalgt, in schöne Vorlegestücke geschnitten, und 3—4 Tage in Essig oder Weißwein gelegt. Der Beize gibt man ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Nelken, Lorbeer zu. Das Blut, das in der Herzgegend liegt, wird aufgefaßt, einige Tropfen Essig zugegeben und aufbewahrt. Beim Gebrauch läßt man das Fleisch gut abtropfen, bratet es mit dem Bratengemüse in heißem Fett schön braun, und richtet es auf einen Teller an. Nun röstet man im Bratenfett 1 Eßlöffel Mehl braun, löscht mit Wasser und Beize ab, gibt, wenn es kocht, das Fleisch mit Salz zu und dämpft es weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man das Blut bei. Statt Hasenblut kann man auch Schweineblut verwenden. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden.

Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut. 1 Kilogr. geräuchertes Schweinefleisch, 15 Gr. Schweinefett, 1 Kilogramm Sauerkraut, 15 Gr. Butter, 15 Gr. Mehl, 10 Gr. Zwiebeln. Man bringt 1 kleinen Löffel voll Schweinefett in den Kochtopf (um das Ansitzen zu verhindern), legt die Hälfte von 3/4—1 Kilogramm Sauerkraut darauf und dann 1 Kilogramm frisches oder geräuchertes Schweinefleisch darüber, deckt letzteres mit der zweiten Hälfte des Sauerkrautes, gießt kaltes Wasser daran und läßt alles langsam und gleichmäßig kochen. Vor dem Essen röstet man in heißer Butter 1 Löffel voll Mehl und bringt, wenn es Farbe annehmen soll, geschnittene Zwiebel darein, röstet es, bis das Mehl schön dunkelgelb geworden ist, bringt das Kraut dazu, rührt es einige Male mit um und richtet es dann an. Auch wenn kein Fleisch mitgekocht wird, kocht man es auf nämliche Art. Man hat während des Kochens darauf zu achten, daß immer hinreichend Brühe vorhanden ist, jedoch darf davon nicht zu viel sein. Kochzeit 2 1/2 Stunden.

Griesschnitten. 300 Gr. Gries, 1 Liter Milch, 20 Gr. Butter, 2 Eier, Backfett. 250 bis 300 Gr. Gries werden mit etwas Salz und einem Stücklein Butter in 1 Liter kochender Milch sorgfältig eingerührt. Sobald die Masse anfängt dick zu werden, klopft man sie tüchtig, bis sie sich von der Pfanne löst. Der Brei wird in ein irdenes Gefäß zum auskühlen gestellt. Bei genügender Abkühlung schlägt man 2 Eier hinein, unter nochmaligem Klopfen des Teiges; dann sticht man mit dem Löffel kleine Stücke heraus und läßt diese in heißem Fett schön gelb backen und nachher gut abtropfen. Kochzeit 1 1/2—2 Stunden.

Apfelkuchen mit geriebenem Butterteig. 250 Gr. Mehl, 120 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker, 3 Eigelb, 10 Gr. Salz, 500 Gr. Aepfel, 50 Gr. Zucker, 1 Gramm Zimmt. — Mehl, Butter, Eigelb, 50 Gramm Zucker und etwas Salz werden mit 1/4 Glas Wasser oder besser Weißwein zu einem Teige verarbeitet. Wenn immer möglich, läßt man den Teig einige Stunden ruhen. Nachher wallt man den Teig aus und belegt ein Backblech damit; dann werden saure, geschälte und in Stücke geschnittene Aepfel schön darauf gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und in ziemlich starker Ofenhitze gebacken. Für Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, sowie für Beeren wird der nämliche Teig verwendet. Eigelb, Zucker und Wein können beim Teig nach Belieben weggelassen werden.

Obstmus aus Fallobst. Aus ungenügend ausgereiftem Obst, namentlich aus Aepfeln, läßt sich mit Vorteil auch ein Obstmus herstellen, das,

in Gläsern, Töpfen, Kübeln aufbewahrt, sich bis zum Frühjahr hält und im Winter, wenn frisches Obst zu mangeln beginnt, dafür guten Ersatz bietet. Die gewaschenen Aepfel werden in Scheiben geschnitten, wobei faule und wurmstichige Teile entfernt werden. Dann gießt man so viel Wasser zu, bis dasselbe zwei Finger hoch über den Früchten steht, kocht das Obst weich und treibt es dann durch ein Kartoffel- oder Salatsieb, damit die unverdaulichen Teile, Haut, Kernhaus, Kerne, Stiel, ausgeschieden werden. Pro Kilogramm durchgetriebenes Obstmark gibt man 400 Gr., bei stark sauren Aepfeln 500 Gr. Zucker, und eine schwache Messerspitze voll Zimmt zu. Unter stetigem Umrühren wird es über gutem Feuer eingedickt, bis die Masse dicke, breiartige Beschaffenheit angenommen hat und aufspritzende zähe Breiblasen das Rühren erschweren. Die gereinigten und gut geschwefelten Aufbewahrungsgefäße werden bis 1 Centimeter an den Rand angefüllt. Erst nachdem die Masse ganz abgekühlt ist, wird ein Papier rund zugeschnitten, in das Gefäß eingelegt und Staubzucker darüber gestreut. Mit Schweinsblase oder Pergamentpapier wird das Gefäß gut verbunden, etikettiert und an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

Krankenpflege.

Jeder einzelne von uns kann in den Fall kommen, einem **Bewusstlosen** erste Hilfe angedeihen lassen zu müssen. Dr. G. Meyer gibt dazu im „Deutschen Krankenpflege-Kalender" folgende Anleitung: Bewußtlosigkeit entsteht am häufigsten durch Unglücksfälle (Schädelbrüche, Gehirnverletzungen), ferner bei und infolge von Krankheiten (Epilepsie, Schlagfluß), durch Vergiftungen, Ohnmachten. Letztere sind Folge von teilweiser Lähmung des Herzens und Blutmangel im Gehirn durch Aufregung, Schreck, Schmerz, Erschütterung des Körpers, Erschöpfung, Blutverluste. Man suche die Ursache des Zustandes zu erfahren, lagere den Körper in guter Luft, wagrecht mit etwas tieferem Kopf, wenn das Gesicht blaß ist (Ohnmacht); der Kopf muß höher gelegt werden, wenn das Gesicht gerötet ist. Entfernung aller beengenden Kleidungsstücke, Benetzung des Gesichtes mit Wasser, Waschung der Schläfe mit spirituösen Stoffen, ohne den Kopf Verletzter heftig zu bewegen. Auch Vorsicht bei diesen mit Riechmitteln, um nicht Nießen und starke Erschütterungen zu erzeugen; ferner dürfen sich die Kranken, auch wenn sie sich erholt haben, nicht aufrichten, sondern müssen liegend verharren. Tritt Erbrechen beim Verunglückten ein, so ist sein Kopf zur Seite zu drehen, damit kein Mageninhalt in die Luftröhre gelangt. Kehrt das Bewußtsein zurück und kann der Patient schlucken, so reiche man frisches Wasser, Wein, Hoffmannstropfen, Kaffee.

Bei epileptischen Krämpfen achte man darauf, daß der Betreffende sich nicht während des Anfalles verletzt, lagere ihn zweckmäßig, löse die beengenden Kleidungsstücke. Die häufig zwischen die Zähne gedrängte Zunge ist durch einen zwischen die Zähne geschobenen Korken oder zusammengedrehtes Taschentuch vor dem Zerbeißen zu schützen. Das Aufbrechen der geballten Fäuste ist zu unterlassen; es ist nur das Ende des Anfalles abzuwarten.

Kinderpflege und -Erziehung.

Brechen und Durchfall, diese gefährlichsten Säuglingserkrankungen, verhütest du, außer der Pünktlichkeit in der Darreichung, am besten durch peinliche Reinlichkeit und durch sorgfältigstes Mischen und Zubereiten der Nahrung. Bei dem ersten derartigen Anfall aber sei auf deiner Hut und reiche dem Kinde nur knappe Mahlzeiten in langen Pausen. Wenn sich die Störung trotzdem wiederholt, so laß sofort alle Milch beiseite, gib puren Haferschleim, aus ganzen oder gemahlenen Körnern bereitet (die Haferflocken geben den allerfeinsten Schleim), und hole den Arzt. Bei aufgetriebenem Leib, Leibschmerzen und Abgang von Blähungen wirkt vorzüglich ein warmes Kamillen-Klystierchen, vor allem ein warmes Kamillenbad und nachheriges Einreiben des Leibes mit warmem Oel und Bedecken desselben mit einem gewärmten Flanell-Lappen. Bei Durchfall ist ein warmes Klystierchen von einer dicken Stärkeabkochung sehr wirksam zur Stopfung und durchaus unschuldig, so daß du es ohne ärztlichen Rat geben darfst. Ist das Kindchen noch sehr jung, so soll die Ballonspritze Nr. 1 zwar sorgfältigst gefüllt, aber nur zur Hälfte in den Darm ausgedrückt werden. Eine größere Menge könnte den Darm reizen, statt ihn zu beruhigen. Folgen trotz des Weglassens der Milch und dem Stärkeklystier weitere Entleerungen, sehen diese ganz unverdaut oder sogar grünlich aus und sind sie augenscheinlich von Leibschmerzen begleitet, so brauchst du unbedingt ärztlichen Rat für das Patientchen.

Aus
„Die Pflege des Kindes ist ersten Lebensjahr"
von Frau Dr. Heim.

Gartenbau.

Topfpflanzen müssen, um den Versand gut zu bestehen, sorgfältig verpackt werden. Sie werden am besten ohne Töpfe nur mit Ballen versandt. Einen breiten, kräftigen zum Versand geeigneten, sogenannten „holländischen" Korb bekommt man in allen Gärtnereien. In denselben bringt man eine Bodenschicht Moos, stellt darauf die Pflanzen aufrecht und die Ballen so dicht aneinander gepreßt, daß sie sich nicht rühren können. Versendet man die Pflanzen in den Töpfen, dann achte man darauf, daß sie einander nicht berühren und daß die Zwischenräume mit Heu oder Papier ausgestopft

werden. Pflanzen, welche sehr leicht abbrechen, werden mehrmals an einen Blumenstab gebunden und mit Papier umwunden, was auch gegen Kälte vorzüglich schützt. Auch die Ballen jener Pflanzen, welche den Korbwänden zunächst stehen, werden nach außenhin durch Moosanlagen geschützt. Alsdann werden 3--5 kräftige Haselnußtriebe in das Weidengeflecht des Korbrandes gesteckt, sodaß sie aufrecht stehen. In der Mitte über dem Korbe heftet man sie zusammen. Dieses domartige Gerüst wird dann mit Sackleinwand oder sog. Bastmatten, wie sie in Gärtnereien gebräuchlich sind, überzogen.
Praktischer Wegweiser.

Tomaten, welche nicht reif geworden sind, reifen gut nach, wenn man sie zwischen zwei Mistbeetfenster legt und sie dort mehrere Tage dem Sonnenlicht aussetzt. Wer keine Mistbeetfenster hat, nehme eine flache Kiste oder Schachtel und lege eine Glasscheibe darüber.

Beim Rübenüberwintern werden oftmals Fehler gemacht, welche die Haltbarkeit derselben sehr beeinträchtigen. Vielfach schneidet man ihnen die Köpfe glatt weg, oder man läßt ihnen einen zu langen Blätterschopf. In beiden Fällen tritt bald Fäulnis ein. Das richtigste ist, den Blätterschopf zirka 1/2—1 Centimeter über der Wurzel abzuschneiden und die fauligen oder vergilbten Blätter zu entfernen.

Tierzucht.

Milben bei Stubenvögeln werden laut „Prakt. Wegweiser" durch Einstäuben von Insektenpulver unter das Gefieder vertrieben; hierbei sind die Augen zu schützen. Die Tiere werden dann in ein weißes Tuch gewickelt, so daß nur der Kopf herausschaut; die Milben sammeln sich auf dem Tuche und sind mit samt diesem am besten zu verbrennen. Auch wird das Bepinseln der Haut mit Insektenpulvertinktur oder einer Mischung von 5 Teilen Anisöl und 100 Teilen Weingeist empfohlen, doch wird eine solche Behandlung nicht immer gut vertragen und hat bisweilen Atemnot und Herzschwäche im Gefolge. Selbstverständlich sind Käfig, Futtergeschirr mit kochendem Sodawasser gründlich zu reinigen, Sitzstäbe und Nistmaterial werden verbrannt und durch neue ersetzt; der frische Sand ist zur Vorsorge mit 2prozentigem Lysolwasser zu besprengen.

Frage-Ecke.

Antworten.

83. Als Schuhmacher würde ich Ihnen zwei Büchschen **Schuhfett** vorlegen: dies, Verehrteste, kostet 20, und das da 40 Cts. Welches beliebt Ihnen? F.

84. Vergessen Sie nicht, über **Hagebutten** vor dem Pflücken einen ersten Frost gehen zu lassen. F.

85. Eine Bezugsquelle von **Koch-Heizöfen** kann ich Ihnen nennen: Firma Gysler-Wunderli Sonnenquai 16, Zürich. Gehen Sie direkt in das Geschäft oder lassen Sie Prospekte kommen. Ich für meinen Teil wäre nicht für das Kochen im gleichen Zimmer, wo gearbeitet und geschlafen wird, eingenommen. Doch ist gleichwohl nicht ausgeschlossen, daß Sie befriedigt werden davon; eine Ersparnis an Zeit und Brennmaterial bedeutet es jedenfalls. Bertha.

86. Ihre Nachbarin hat ganz recht, wenn sie die sauberen Obstabfälle zu **Gelee** verwendet. Erspart wird immer etwas dabei; wir machen es ebenso und die Kinder sind dankbar, wenn sie immer etwas Süßes auf das Brot gestrichen bekommen. Hausmutter.

Fragen.

87. Für einige gute **Kuchenrezepte,** zur Herstellung von billigen und guten Kuchen wäre ich sehr dankbar. Welche erfahrene Köchin kann mir damit dienen? Bernerin.

88. Welches **Haushaltungsbuch** ist das beste? Ich habe bis dahin immer das Ludwig'sche benutzt, frage mich nun aber, ob nicht noch ein besseres, das noch genauere Uebersicht über den Verbrauch im Haushalt gewährt, erhältlich ist? Wer kann mir Aufschluß geben?
Junges Frauchen.

89. Wo bezieht man die besten **Gummischuhe?** Frau M.

90. Wie sind **Linoleum-Teppiche** am besten zu behandeln, damit sie immer schön glänzend sind? Ich habe im Wohnzimmer und in der Küche einen solchen und beide Räume werden viel benutzt. Ich wäre sehr dankbar für Angabe eines empfehlenswerten Verfahrens, Frau T.

90. Welche **Milchnahrung** ist für kleine Erdenbürger die beste? Ich gebe unserm sechswöchigen Kleinen Kindermilch aus einer Molkerei; er verträgt sie aber nicht. Herzlich dankbar wäre ich für guten Rat von erfahrenen Müttern.
Eine junge Frau.

soeben neu erschienen
Kaiser's Haushaltungsbuch
fr. 1.30
bietet grosse Vorzüge!
Ueberall erhältlich oder direkt durch
Kaiser & Co
Bern

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