

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

Band: 11 (1904)

Heft: 11

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: 09.07.2025

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



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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Pettizelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

N^o 11. XI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 28. Mai 1904.

Aus lauter kleinen Dingen
Besteht der Tag, bestehen alle Tage,
Besteht das Leben.
An jedes wende du dein ganz Gemüt,
Die ganze Seele, alle Lieb' und Treu!
L. Schefer.



Wir lassen uns photographieren!

(Nachdruck verboten.)

Ein kleiner sechsjähriger Sausewind hat mir den obigen Satz heut zugerufen, triumphierend und naiv zugleich.

Noch keine sechs Jahrzehnte sind verflossen, seit der Franzose Daguerre die ersten Lichtbilder herstellte, denn man zählte damals das Jahr 1838. Bald verbreitete sich die Daguerrotypie über die gebildete Welt und drang in Städte und Dörfer. Daguerrotypbilder waren eine geraume Zeit der Stolz des bürgerlichen Heims und die Hauptzierde der Bauernstube.

Diese Kunst hat sich in verhältnismässig kurzer Zeit sehr vervollkommenet und genießt wohl am meisten Popularität. Bereits ist man bei der Herstellung farbiger Photographien angelangt.

An den Photographen und seine Kunst werden heutzutage große Anforderungen gestellt. Die meisten, die sich photographieren lassen, wollen, daß das Bild haltbar, zum Sprechen ähnlich und — möglichst schön sei.

Schon in der Wahl der Kleidung beginnt die Beeinflussung des Bildes. Groß ist die Versuchung, sich in einem ganz neuen, modernen Kleide photographieren zu lassen. Die Photographen aber sagen, daß ein ganz neues Kostüm sich auf dem Bilde steif ausnehme, weil es noch keinen ausgeprägten Faltenwurf besitze. Daß aber ein abgetragener schäbiger Rock sich vorteilhaft ausnehme, wird auch niemand behaupten wollen. Die Mittelstraße ist auch hier die beste.

Einfarbige Kleider nehmen sich auf dem Bilde besser aus als großkarrierte, auffällig gemusterte oder mit abstechenden Farben garnierte Roben. Ganz helle Farben oder sehr dunkle, glanzlose Stoffe (Trauer) sind manchmal die Ursache, daß Licht und Schatten auf dem Bilde nicht scharf hervortreten.

Für Kinder und junge Töchter wählen die Mütter, bevor sie dieselben zum Photographen führen, lichte, weiße oder crème-farbige Kleider. Ältere Personen mit fatter, kräftiger Gesichtsfarbe dagegen wählen mit

Vorteil ein glänzendes Schwarz, ein dunkles Braun oder Blau. Hochrot und gelb nehmen sich auf der Photographie erheblich dunkler aus, als man meinen möchte, blau dagegen erscheint heller, himmelblau beinahe wie weiß. Violett hält zwischen rot und blau die Mitte, grün zwischen blau und gelb, braun zwischen schwarz und rot.

Den größten Fehler begeht die menschliche, vorab die weibliche Eitelkeit. Manche Frauen und Mädchen scheinen zu glauben, zum Photographieren sei eine recht moderne Haarfrisur unerlässlich. Die einfache Arbeiterfrau mit den glattgeschüttelten Haaren, die Aufwasmädchen und Dienstmädchen lassen die Haare brennen und kräuseln und recht „modern“ aufstecken, damit man auf dem Bilde recht „ chic“ und „nobil“ erscheine. Selbst dem vierjährigen Kinde mit dem weichen, schlichten Haar macht man „Locken“. Daß dann oft die eigene Mutter ihre Tochter auf dem Bilde nicht erkennt, ist dann keine Seltenheit. Wenn wir aber Photographien unserer Lieben wollen, so sollen diese sie uns vorführen, wie wir sie kennen.

Eine Ausnahme machen hier allerdings die Photographien, die man als Andenken an einen Ball oder ein Maskenfest anfertigen läßt. — Wer aber in seinem gewöhnlichen Kleide zum Photographen geht, der frisiere sich so, wie man's gewohnt ist, allerdings mit Sorgfalt und Exaktheit. Einige kleinere kosmetische Nachhilfe ist nicht nur gestattet, sondern von Vorteil. Wer z. B. allzuweiche und lose Haare hat, darf ihnen mit einigen Tropfen Brillantine Halt verleihen. Schwarze, glanzlose oder brennend rote Haare können leicht gepudert werden. Eine allzulebhafte rote Gesichtsfarbe kann mit weißem Puder ein wenig abgetönt werden.

Wer sich nicht häufig photographieren läßt, höre auf den Rat des Photographen, dessen Auge sozusagen künstlerisch geschult ist. Oft aber zeigt sich da der Eigensinn der Besucher. Drei Dienstmädchen aus demselben Orte haben sich in der Stadt getroffen und wollen sich zusammen photographieren lassen. Der Photograph versteht seine Sache und stellt die nicht üblen Mädchen zu einer

malerischen Gruppe zusammen. Aber das gefällt den drei Grazien nicht. Sie wollen stehend, Arm in Arm in einer Reihe „abgenommen“ sein. Sie wollen ein schönes Bild und stellen sich etwas steif und unbeholfen. Lise spitzt den von Natur etwas breiten Mund und macht ein feierlich ernstes Gesicht. Grete sperrt die kleinen grauen Augen weit auf und zieht die Stirn in die Höhe, um interessant oder naiv auszuschaun (ob dies oder jenes, ist ihr selber nicht klar) und Trine versucht ein freundliches Gesicht zu machen. Das erwartete Bild enttäuscht die Erwartungen und jetzt heißt's: „Der Photograph M. kann aber nichts! Da hat M. andere Bilder. Wir gehen zu M.“ —

Wohl darf man dem Photographen gegenüber diesen oder jenen Wunsch äußern. Hält er denselben nicht für angebracht, so beharre man nicht auf einem eitlem Begehren. Der Blick des Künstlers ist geübt, er weiß rasch Nichtiges und Unrichtiges zu unterscheiden.

Früher spielte die Witterung, ob helles oder trübes Wetter, beim Photographieren eine Rolle. Heute ist die Kunst unabhängig geworden; man photographiert am trüben, nebligen Wintertag, ja bei Nacht ebenso sicher, wie am sonnigen Frühlingmorgen.

Soll das Bild ein sehr gutes sein, so verlangen wir nicht, daß der Photograph uns „jung und hübsch“ mache und allfällige Runzeln retouchiere. Die Furchen und „Gräbchen“ sind die Runenzeichen, die das Leben ins Menschenantlitz schreibt; gerade sie geben einer Photographie Leben und Individualität, Wahrheit und Treue. Befriedigt ruht das Auge auf dem Bilde eines alten Mütterleins, während das an sich schöne aber geistlose Gesicht einer Wachsputte uns kalt läßt.

H.



Praktische Feuerlösch-Apparate.

Die Tageszeitungen melden immer wieder Brände größeren und kleinern Umfangs, die nicht nur materiellen Schaden nach sich ziehen, sondern auch schon manches kostbare Menschenleben vernichtet haben. Angesichts dieser Tatsache tritt auch an die Hausfrau, Geschäfts-

leute zc. die Pflicht heran, Mittel und Wege ausfindig zu machen, wie im Entstehen begriffene Brände rasch und sicher gelöscht und damit großes Unglück verhütet werden kann. Die Erfahrung lehrt ja, daß ein Liter Wasser im ersten Moment mehr nützt, als später die Dampfspritze der Feuerwehr in einer Viertelstunde.

Unter den kleinern Schnell-Feuerlöschapparaten der Gegenwart haben sich die Gasdrucksprizen, welche durch eine einfache chemische Mischung von Natron mit Schwefelsäure und dem Wasser einen 10 bis 12 Meter langen Strahl erzeugen, am besten bewährt.

Mehr als in größeren Etablissements, wo männliche Hilfe rascher zur Hand ist, kommt es im Haushalt darauf an, daß ein solcher Apparat prompt und sicher auch von Frauen und Kindern gehandhabt werden kann. Ein solcher, auch von der Feuerwehr als vorzüglich anerkannter Schnell-Feuerlöscher ist der Zürcher-Feuer-Matador. Der Apparat wirft einen 10—12 Meter hohen Strahl, ist also auch bei sehr hohen Lokaltäten von Nutzen. Der in Zylinderform erstellte (s. Inserat letzte Seite) Löscher trägt an einem Einsatz ein geschlossenes Glas, das ca. 200 Gr. Weinstein- oder Schwefelsäure enthält. Dieser Einsatz wird, nachdem ein Päckchen Natron (ca. 130 Gramm) ohne Knollen in den Apparat gebracht und mit Wasser bis zur bezeichneten Linie aufgefüllt worden ist, aufgeschraubt. Soll die Spritze funktionieren, so wird der außerhalb des Zylinders angebrachte umlegbare Griff hochgezogen, dann zurückgestoßen. In diesem Moment durchlocht die Griffspitze inwendig die Bleibdecke des Säureglases, die Schwefelsäure vermischt sich mit Wasser und Natron, der Austrittshahn wird geöffnet und der Strahl ergießt sich nach der gewünschten Richtung. Selbstverständlich muß ein Apparat immer gebrauchsfertig bereit sein, wenn er bei Entstehen eines Brandes seinen Zweck erfüllen soll. Der Matador faßt ca. $5\frac{1}{2}$ Liter Wasser und wiegt ca. $7\frac{1}{2}$ Kilo. Rechtzeitig in Funktion gesetzt, löscht eine einmalige Ladung einen im Entstehen begriffenen Brand. Um sich eine Vorstellung zu machen, wie

wertvoll die sofortige Verwendung eines mit den angegebenen Ingredienzen gespeisten Apparats ist, sei gesagt, daß der entsteigende Strahl zehn Mal größere Löschkraft hat als gewöhnliches Wasser.

Ein anderer vorzüglicher Moment-Feuerlöscher, der ohne Säure in Betrieb gesetzt werden kann und keine ätzende Wirkung ausübt, ist die Columbia. Hier kommt flüssige Kohlensäure in Anwendung. Die Neufüllung des Apparates geht mit außerordentlicher Schnelligkeit vor sich und kommt (wie auch die Neufüllung des Matador) auf nur 40—50 Cts. zu stehen. Beim Gebrauch der Columbia drückt man auf eine kleine Scheibe und macht damit eine schraubende Bewegung; im gleichen Moment springt der Strahl aus dem Austrittsrohr und kann beliebig auf den Herd des Feuers gerichtet werden. Beide Apparate löschen alle brennbaren Stoffe, Petroleum, Essenzen, Alkohol sofort.

Auch die Columbia (kleinste Nummer ca. $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser fassend) kann mit Leichtigkeit von Frauen und Kindern gehandhabt werden. Die größeren Apparate kommen in Geschäftshäusern, Spitälern, Verwaltungsgebäuden, öffentlichen Bibliotheken zur Verwendung. Da dieser Apparat ohne Säure arbeitet, leistet er mit dem beigegebenen Zerstäuber auch in Privat-Krankenzimmern, Spitälern zc. als Desinfektor treffliche Dienste, ebenso als Spritze bei der Vernichtung von Insekten in Obst-, Gemüse-, Blumengärten und im Rebberg.

Die so überaus leichte Handhabung der Columbia und ihre vielseitige Verwendbarkeit sichern dem Apparat gewiß auch da einen Platz, wo er noch nicht bekannt sein sollte.

Wer Zimmerbrände löschen will, die ja in den meisten Fällen durch Entzündung leicht brennbarer Stoffe, wie Vorhänge zc. entstehen, wird aus dem Gesagten entnommen haben, daß der rechtzeitig aus einem dieser Apparate geschleuderte Strahl von sicherer Löschwirkung sein muß, als jedes andere Löschmittel.

Es muß noch darauf hingewiesen werden, daß Brände, wenn sie auch auf anderem Wege durch große Wassermengen gelöscht

werden, immer großen Wasserschaden verursachen, der oft mehr beträgt, als der eigentliche Brandschaden. Es wird darum einschichtigen Hausfrauen, Geschäftsleuten u. c. einleuchten, daß die Anschaffung zweckmäßig konstruierter Moment-Feuerlöscher im eigenen Interesse und im Interesse der Angehörigen, des Personals u. c. zu empfehlen ist.

Haushalt.

Mit der jährlichen **Generalreinigung** sind mancherlei außergewöhnliche Arbeiten verbunden, die ohne besondere Anleitung nicht jeder Hausfrau flink von der Hand gehen. Es seien deshalb hiermit einige bezügliche Winke erteilt.

Das Aufstecken der Vorhänge. Man lege die gefäuberte Vorhangstange zwischen zwei Stühle, nehme den Vorhang vor sich, lasse ihn auf den reinen Fußboden gleiten, sehe zu, daß seine rechte Seite dem Zimmer zugewendet ist und stecke erst den einen und dann den anderen Flügel von der Mitte aus fest. Je nach der Breite des Stoffes und der Fenster richten sich die Falten, die man so verteilt, daß sie nach der Mitte hin reichlicher fallen. Die ein wenig angefeuchteten Gardinen bringt man vermittelst einer Stehleiter an die Haken und legt sie dann in leichte, regelmäßige Falten, wobei man die Bogen nach vorn zieht. Schließlich werden die Ecken noch so zurecht gezogen, daß sie fächerartig auf dem Fußboden liegen. Stoffvorhänge näht man ihrer Schwere wegen an. Die Hausfrau halte streng darauf, daß die Stehleiter stets in bester Ordnung sei und beim Gebrauch eingehakt werde. Ein Unglück ist leicht geschehen.

Spalten in den Fußböden zu füllen. Zu diesem Zweck wird Zeitungspapier in einem Teige von 1 Kilo Mehl und 3 Kilo Wasser aufgeweicht und ein Eßlöffel Alaun dazu getan. Hieraus wird, nachdem die Mischung gründlich durchgearbeitet und gekocht ist, eine Masse von der Dicke des Glasfittes hergerichtet und mit derselben füllt man die Spalten aus. Die Mischung wird so hart wie Papiermaché.

Ein haltbarer Kitt für Marmor ist Wasserglas mit feingeschabter Kreide angerührt. Bei grauem Marmor nimmt man ganz feingesiebte Holzasche darunter. Marmor hat einen rauen Bruch und darum hält an demselben der Kitt eher fest, als an Glas und Porzellan.

Blindgewordene Fensterscheiben wieder herzustellen. Man nehme einen mit Leinöl getränkten Wollappen und reibe das Glas damit ein. Erst nach einigen Stunden darf man die Fettigkeit abwaschen. Von Delfarbe reinigt man die Flecken durch Anfeuchten mit Spiritus und Nachreiben mit Terpentinöl.

Bronzesachen reinigen sich gut durch Abwaschen mit Kartoffelwasser, Nachspülen und Abtrocknen.

Um weiße Flecken und Ringe auf Möbeln zu entfernen, bringt man mit Wasser angefeuchtete Zigarrenasche darauf. Nach und nach verlieren sich solche Flecken auch von selbst.

Ein gutes fleckenwasser, dem bei richtiger Anwendung die meisten Flecken weichen, bereitet man aus 3 Teilen Terpentin, 1 Teil Salmiak. Auch 25 Gr. Seifenwurzel in 1 Liter Wasser gekocht und zur Hälfte eingedickt, dann durchgeseiht und nach dem Erkalten mit 5 Gr. Salmiak vermischt, gibt ein gutes Fleckenwasser. Es wird in einem Fläschchen aufbewahrt.

Um beim **Spinatkochen** den sich entwickelnden unangenehmen Geruch zu unterdrücken, empfiehlt eine Hausfrau mit dem Spinat, der zum Weichwerden in der Pfanne siedet, ein Stück Brot ohne Rinde zu kochen.

* * Küche. * *

Kochrezepte.

(Alle Gerichte, zu deren Herstellung eine Zugabe von Wein notwendig ist, können auch mit alkoholfreiem Wein oder Zitronensaft gesäuert werden.)

Kohlrabi-Suppe. Junge Kohlrabi werden geschält, in Würfel geschnitten und samt den Herzblättchen in siedendes Wasser getan, zu dem man etwas Butter und Salz fügt, um das Gemüse darin weichzukochen; dann schüttet man die Hälfte des Wassers ab, gießt statt dessen etwas Fleischbrühe zu, verkocht die Suppe mit einer Mehlschwitze und feingehackter Petersilie, würzt sie mit Muskatnuß und legt bei dem Anrichten Semmel- oder Gries-Klößchen hinein. Hat man keine Fleischbrühe, so verdicke man das Kohlrabiwasser mit in Mehl gerollter Butter und zieht die Suppe mit süßem Rahm ab, in dem man einige Löffel Mehl glatt gerührt hat.

Hal au soleil. Wird nach den Vorschriften der feinen französischen Küche bereitet, indem man den abgehäuteten, in Stücke geteilten Aal zehn Minuten lang in einer schon vorher gekochten Marinade von Wasser, Salz, Essig, feinen Kräutern und Gewürzkörnern, sieben und dann darin erkalten läßt. Hierauf taucht man die gut abgetrockneten Stücke in zerquirte Eier mit Pfeffer und Salz, wendet sie in geriebenem Weißbrot und bäckt sie in Butter schön hellbraun, läßt sie auf einem Tuch absetzen und gibt sie mit einer Tomatensauce zu Tisch.

Gedämpftes Lammfleisch mit Hopfensprossen, Spargel oder Blumenkohl. Ein Schulterstück wird in kleinere Teile zerlegt, in siedendem Wasser blanchiert, in frischem Wasser gekühlt und in 70 Gr. Butter mit Salz, einer Zwiebel und etwas Wurzelwerk eine Viertelstunde

lang gedünstet, worauf man $\frac{1}{2}$ Liter kräftige helle Fleischbrühe, die mit einer hellgelben Mehlschwitze verdickt ist, oder am besten weiße Coulis angießt und das Fleisch darin vollends weichdämpft. Inzwischen kocht man die nötige Menge Hopfensprossen, in Stücke zerteilten Spargel oder Blumenkohl in Salzwasser weich, gießt letzteres ab, tut das Gemüse zu dem Lammfleisch, läßt es noch kurze Zeit damit dämpfen, legiert die Brühe mit 2–3 Eidottern und würzt sie mit ein wenig gestoßnem Macis oder Zitronensaft. Dann richtet man sie über Fleisch und Gemüse an.

Fleischstrudel. (Münchenerrezept.) Fleischresten aller Art werden mit Zwiebeln und nach Belieben etwas Speck fein gewiegt. Aus einem guten Omelettenteig (auf 2 Eier 2 kleine Kochlöffel Mehl, 2 Deziliter Milch) werden ganz dünne Plättchen gebacken und mit dem in etwas Fett gedämpften Fleisch gefüllt; man rollt sie auf und legt sie in ein längliches Kasserol dicht aneinander. Inzwischen macht man Milch mit einem Stück Butter und dem nötigen Salz kochen und schüttet die Flüssigkeit über die Strudel; sie müssen darin schwimmen. In einem heißen Bratofen wird das Gericht $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Oben bildet sich eine Kruste. Die Fleischstrudel schmecken vorzüglich.

Hirnschnitten als Gemüsebeilage. Schilbrot wird der Runde nach in Scheiben geschnitten. Das blanchierte Hirn wiegt man fein, würzt es mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch. Sodann wird diese Masse auf eine Brotscheibe gestrichen und eine zweite darauf gelegt. Man taucht die Schnitten leicht in laue Milch, wendet sie noch in verklopften und gesalzenen Eiern um und bäckt sie in heißem Fett beidseitig goldgelb. Spinat oder ein anderes grünes Gemüse wird mit den Schnitten garniert.

Grüne Bohnen. Zeit 1 Stunde. 500 Gr. feine Bohnen ohne Kerne, 50 Gr. frische Butter, Petersilie, 3 Liter Wasser. — Die von Spitzen und Faden befreiten jungen Bohnen werden in reichlich Salzwasser abgedeckt auf starkem Feuer gefotten, abgetropft und ausgekühlt. Dann bringt man sie in eine Kasserole, gibt feingeschnittene Petersilie und die zerstückelte Butter dazu, würzt mit etwas Salz und Pfeffer und schwenkt die Bohnen bis sie wieder recht heiß sind. Ein Güzchen Maggi verbessert wie bei allen Gemüsen den Geschmack. Die Bohnen müssen grün fein und ganz bleiben. Konervenbohnen werden (ohne den Absatz) ganz gleich zubereitet.

Aus „Gritli in der Küche“.

Vorzügliche kalte Sauce. 2 große Büschel Petersilie, 1 Löffel Kapern und 2 entgrätete Sardellen werden fein verwiegt; dann zerschneidet man 1 hartgekochtes Ei sehr fein, rührt es in einem Schüsselchen mit einer Prise Salz, 1 Löffel Essig und 2–3 Löffeln Olivenöl an, fügt die übrigen Zutaten bei und verrührt alles zu einer bindigen Sauce, die man zuletzt mit ein paar Tropfen „Maggi's Suppenwürze“ im Geschmack verfeinert.

Erdbeertorte. Zeit 1 Stunde. 150 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 5–6 Eier, 300 Gramm Mehl, 500 Gr. Erdbeeren. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker gut darunter gemischt, dann die Eigelb, und das ganze 10 Minuten gerührt. Man mengt das Mehl hinzu bis der Teig fest, doch nicht zum wallen ist. Er wird in eine bebutterte Springform gelegt und darin gut auseinander gedrückt, bis er Boden und Rand des Bleches deckt, dann bäckt man die Torte bei mittlerer Hitze im Ofen hellgelb. Sie wird darauf sorgfältig aus der Form genommen und erkalten gelassen. Schöne reife Erdbeeren werden gewaschen, gezuckert und in nicht zu dicker Schicht auf den Kuchen gelegt, der steifgeschlagene, etwas gesüßte Eierschnee dick auf die Erdbeeren gestrichen oder durch den Spritzbeutel darauf gespritzt und der Kuchen noch einmal (auf dem Blech ohne Rand) im Ofen gelb werden lassen.

Ein hübscheres Aussehen gewinnt die Torte durch Verzierung des Schnees. Mittels eines spitzen Hölzchens werden Vertiefungen in den Schnee gemacht und verschiedene Figuren gebildet.

Aus „Gritli in der Küche“.

Rhabarber-Marmelade. Dieselbe ist sehr gesund und wohlschmeckend, hält sich aber bei weitem nicht so lange wie andere Obstmarmelade und darf daher nicht zu lange aufbewahrt werden. Völlig ausgewachsener, im Mai und Juni geschnittener Rhabarber eignet sich besser dazu, als sehr junger und künstlich getriebener, weil letzterer zu wasserhaltig ist. Man schält die Stengel, schneidet sie in kurze Stücke, nimmt zu je 500 Gr. derselben 500–625 Gr. feingeschlagenen Zucker, die feingeschnittene Schale und den Saft einer halben Zitrone und 8 Gr. geschälte, feingehackte bittere Mandeln, bringt alles recht langsam zum Kochen, rührt beständig um, nimmt den Schaum ab und kocht die Marmelade dann über raschem Feuer so weit ein, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen derselben sofort geleeartig erstarrt. Man füllt sie nun in Gläser, streut nach dem Erkalten eine Schicht Staubzucker darüber und überbindet die Gefäße mit Pergamentpapier.



Gesundheitspflege.



Zur Pflege des Haares. Von sehr vielen Personen wird die Kopfhaut durch zu häufiges oder zu starkes Bürsten gereizt. Führt man täglich ein- oder zweimal leicht mit der Bürste über den Kopf hin, so tut man dem Haare keinen Schaden; aber ein Bearbeiten des Kopfes, um ein sich kräuselndes Haar durchaus glatt zu machen, oder, was auch oft genug beabsichtigt wird, um ein glattes Haar etwas zu kräuseln oder um von der Haut die letzten Schüppchen zu entfernen, bekommt der Haut schlecht. Die Bürste selbst sei weich, besonders bei Kindern; gegen die Anwendung der „amerikanischen“ Stahlbürsten habe ich nichts einzuwenden.

Das Bürsten und Kämmen darf nicht zu sehr gegen die natürliche Wuchsrichtung des Haares, „gegen den Strich“ gerichtet sein. Manches Haar hat eine so schiefe Einpflanzung und zugleich ist das in der Haut sitzende Stück so starr eingebettet (so wenig verschieblich in seiner Umgebung), daß eine Frisur gegen den Strich schwere Kopfschmerzen oder Kopfhautschmerzen verursacht. Hier- auf achte man namentlich bei kleineren Mädchen, denen man die Haare nach rückwärts frisieren will. Der Kamm darf keine spitzen Zinken haben. Zum Durchkämmen benutze man stets zuerst die weit auseinanderstehenden Zinken, die enge Seite zerrt und reißt viele Haare ab. Die Benutzung der ganz engen Staubkämme zur Reinigung ist zu widerraten. Bürsten und Kämme sind nicht für die Haut da, sie sollen nur die Haare richten und ordnen.

Aus Dr. Pohls

„Das Haar, die Haarkrankheiten u. ihre Pflege“.



Krankenpflege.



Oft werden zu Heilzwecken **Zusätze zum Badewasser** gemacht. Sind sie löslich, werden sie zweckmäßiger vorher aufgelöst und dann in's reine Wasser gegossen. Sonst übergießt man die in dünne Leinwandbeutel gebrachten Mittel mit heißem Wasser oder kocht sie ab und schüttet die Abbrühung, bezw. die Abkochung ins Badewasser, worin zudem noch zum weiteren Ausziehen der Beutel gehängt werden kann.

Viel gebraucht werden die Salz- oder Soolebäder, wo man dem Wasser Rochsalz, Seesalz, billiger und besser Staßfurter Salz oder auch Viehsalz zusetzt. Zu denselben bedarf man für Kinder 1–2 Kilo, für Erwachsene 4–6 Kilo Salz, welche in heißem Wasser aufgelöst werden. Zur stärkeren Einwirkung dient ein Zusatz von von $\frac{1}{2}$ –2 Liter Mutterlauge. Ein Salzbad kann mit weiterem Zusatz ein zweites Mal verwertet werden. Zu Seifenbädern nimmt man $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ Kilo guter Hausseife oder eine ordentliche Hand voll Schmierseife; zu Fichtennadelbädern $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Liter Extrakt. Malz- und Kleienbäder bereitet man aus $\frac{1}{2}$ –1 Kilo und mehr Gerstenmalz oder Weizenkleie, welche eine halbe Stunde lang mit heißem Wasser übergossen oder gekocht und wie oben angegeben benutzt werden. Zu Senfbädern dienen in gleicher Weise gestoßene Senfkörner – Senfmehl – 100–200 Gramm auf ein Bad. Die Bäder mit Zusatz von Arzneistoffen werden der ärztlichen Vorschrift gemäß bereitet; zu bemerken ist, daß Schwefel- und Sublimatbäder nur in Holzwannen verabreicht werden.



Kinderpflege und -Erziehung.



Zur Ernährung der Schulkinder. In der „Sonntags-Zeitung für Deutschlands Frauen“ spricht sich Sanitätsrat Dr. Fürst über die Er-

fahrungen aus, die er in seiner Praxis mit dem Nahrungsmittel **Sanatogen** gemacht hat. Für Eltern nervöser, in der Ernährung zurück gebliebener Schulkinder haben seine Ausführungen, die wir hiermit im Auszug wiedergeben, gewiß sehr großen Wert.

„Um ein Schulkind vor Abmagerung, Blässe, Muskelschwäche und Nachlaß seiner Gehirnenergie zu schützen, soll man auf die richtige Ernährung ein besonderes Gewicht legen, sich auch nicht scheuen, konzentrierte Nahrungsmittel zu geben, die selbst von einem Kinde mit Appetitmangel noch spielend leicht genommen werden. Seit einigen Jahren wendete ich zu diesem Behufe das **Sanatogen** an, welches seinen Ruf als „Nervensärker- des Nahrungsmittel“ wohl bewährt hat. Zu 95 % aus leicht resorbierbarem Milch-Eiweiß (Kasein), zu 5 % aus der für die Nerven-Energie unentbehrlichen Glycerin-Phosphorsäure bestehend, vereinigt dies Präparat, ein trockenes, geruch- und geschmackloses Pulver von starkem Nährwert, manche Vorzüge. Namhafte Aerzte, wie Dr. v. Hahn (Görbersdorf), Dr. Thieme (Grabow), Professor Fischer, Dr. Fromm (Dresden) u. s. w. haben denn auch über sehr gute Erfolge berichtet. Besonders ist die Abhandlung des Geheimen Medizinal-Rates Professor Dr. Ewald (Berlin) über die von ihm beobachteten Erfolge sehr lehrreich. Und deshalb entschloß ich mich, aus der Ueberfülle von Nährpräparaten dies versuchsweise bei Schulkindern anzuwenden. Ich verordnete es bei einer Reihe von Familien, die in der Lage waren, es sich selbst aus der Apotheke zu entnehmen und zog diesen Modus, um in meinem Urteil ganz unabhängig zu sein, der Verwendung in der Armen-Praxis mit Versuchsmaterial der Firma vor. Ich war angenehm überrascht, zu sehen, daß folgende Lebensweise schon in etwa 6–8 Wochen einen bemerkenswerten Umschlag bewirkte.

Früh ein gestrichener Dessertlöffel Sanatogen (mit etwas kaltem Wasser angerührt, oder einem mit heißer Milch bereiteten Kakao zugelegt); dazu ein Weißbrötchen, mit Butter bestrichen, oder einige Zwiebacke. Vormittags (in der Schule) gestrichenes Brot (weiß oder schwarz); dazu, wenn möglich, $\frac{1}{4}$ Liter fettreiche Milch. Mittags Suppe, weicher Braten oder Fisch; dazu Gemüse und etwas gekochtes Obst, und als Getränk alkoholfreies Bier. Nachmittags kurze Ruhe von etwa 15–20 Minuten Dauer, wenn möglich Schlaf. Zur Vesperzeit dasselbe, wie früh. Abends etwa 7 Uhr Eierspeise, dazu $\frac{1}{4}$ Liter Milch, oder Milchreis, Milchgries u. s. w. Bei dieser Lebensweise kommt es, wie ich mich in einer Anzahl von Fällen überzeugen konnte, binnen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Monaten bereits zu sichtlicher Körperzunahme, besserem, frischerem Aussehen, größerer Muskelkraft und Hebung der Gehirnenergie. Die bereits vor sechs Jahren von Biz und Treupel experimentell festgestellte hohe Ausnutzung macht in der Tat das Sanatogen für Schulkinder, deren Ernährung und geistige Leistungsfähigkeit nachzulassen droht, zu einem ganz trefflichen Ergänzungsmittel der üb-

lichen Kost. Das ist um so wertvoller, als die Unterernährung solcher Kinder zum Teil gerade darin beruht, daß sie quantitativ zu wenig zu genießen pflegen und bei ihrer neurasthenischen Anlage die nervöse Verdauungsstörung sich durch Zureden und Nötigen durchaus nicht bessert.

Neben dieser stärkenden Kost muß man noch die Regulierung des Schlafes im Auge behalten. Frühes Zubettgehen, Schlafen in reinster, bester Luft, tagsüber ebenfalls ab und zu Ruhe in stillem, etwas verdunkeltem Zimmer, das sind bewährte Mittel, um die Gehirnganglien und das ganze Nervensystem rasch wieder zu kräftigen."



Gartenbau.



Die **Vertilgung schädlicher Insekten** darf in gegenwärtiger Zeit nicht außer acht gelassen werden, wenn dem Obstzüchter, Gemüse- und Blumengärtner nicht empfindlicher Schaden erwachsen soll. Die „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau“ schreibt darüber:

„Wo die Blütenknospen der Apfelbäume sich nicht öffnen und dürr und braun werden, ist die schmutzigweiße Larve des Apfelblütenstechers Ursache (auch Rauhchen von Knospenwicklern und Frostspannern). Bekämpfung: an Spalteren und Zwergbäumen fleißiges Ablesen dieser Knospen.

Blattläuse sind zu vertilgen durch öfteres Spritzen mit verdünntem Tabak-Extrakt. Man spritze vor Eintritt von Regen: bei trockenem Wetter empfiehlt sich Nachspritzen mit reinem Brunnenwasser. Ein anderes altes Mittel zur Vertilgung der Blattläuse ist Quassiaextrakt vermischt mit Seifenwasser: 500 Gr. Quassiaholzspläne werden in 10 Liter Wasser (am besten Regenwasser) einen Tag lang stehen gelassen. Zum erhaltenen Auszug fügt man 10 Liter Wasser, in welchem 250 Gr. Schmierseife aufgelöst wurde.

Die weißen **Blutlausstellen** an Apfelbäumen werden beim ersten Auftreten mit Schmierseiflösung, Petroleumemulsion, Knodalin u. a. bepinselt.

Krebstige Zweige müssen abgeschnitten und verbrannt werden.

Die in Baumschulen und Zwergobst die Knospen zerfressenden braunen **Blattnagerkäfer** sind abzuschütteln und abzulesen.

Rommasschildläuse und andere Schildlausarten sind zu bekämpfen.

Im **Rebberg** achte man auf die abends fliegenden kleinen **Traubenwickler-Schmetterlinge**.

Tabakextrakt liefert u. a. Herr Weber-Landolt, Ingenieur, Menziken (Aargau).

Tabakabfälle zur Herstellung von Tabakbrühe sind in 5 Kilo-Paketen billig zu beziehen bei Herrn Römelsberger, Zigarrenfabrikant, Olarus."

Fast jedes Jahr sieht man im Mai an den **Rosenstöcken** mit oder vor dem Erscheinen

der Blütenknospen Blättchen, die wie künstlich aufgerollt oder zusammengeklebt sind. In diesen hat sich ein Feind der Rosen eingenistet, eine kleine Raupe, die sich gern groß und dick frißt und zu diesem Zwecke von Blatt zu Blatt geht, wenn man sie nicht bekämpft. Anwendung von Schwefel, Knodalin u. s. w., Uebergießen des Rosenstockes mit lauem oder kaltem Wasser tut für andere Rosenschädlinge mitunter gute Dienste, der gehässigen Raupe dagegen muß man rechtzeitig energisch Einhalt tun. Am besten ist, durch Ablesen das Umsichgreifen zu verhindern. Sind die Rauhchen noch sehr klein, so kann man sie einfach zwischen den Blättern zerdrücken. Es kommt auch vor, daß die größer gewordene Raupe frisch gelegtem Sommerflor unerbetene Besuche abstattet. R.

Nelkensämlinge können schon beim Vertopfen auf die Farbe ihrer Blüte bestimmt werden. Dicht über der Wurzel ist das feine Stengelchen bald rot, bald gelb, weiß oder sonstwie gefärbt. Dieser Tönung entspricht die Farbe der Blüte. Solche Kennzeichen gibt es auch z. B. beim Flieder. Sind die Knospen braun, dann blüht der Strauch violett. Weißblühende Sorten haben grünliche Knospen. Chinesische Primeln blühen rot, wenn die Blätter braune Behaarung zeigen, weiß, wenn die Haare farblos sind.



* Frage-Ecke. *



Antworten.

38. **fettflecken** aus Kokosläusern haben wir schon entfernt, indem Sägespäne im Ofen recht heiß gemacht und auf den Teppich geschüttet worden sind. Das Fett wird davon aufgesogen. Bleibt etwas zurück, so wäscht man mit Seife den Fleck vollends aus. Frau Anna.

39. Wenn die **Bänder** nicht sehr schmutzig sind, würde ich Ihnen raten, dieselben mit Benzin, Terpentin oder Weingeist zu reinigen. Wenn sich alles verflüchtigt hat, befeuchtet man das Band und glättet es zwischen Seidenpapier aus. Gewaschene Bänder werden, meiner Erfahrung nach, nie so schön, wie bloß gereinigte. Hausmütterchen.

40. Sehr empfehlenswerte **Petrolherde** sind die gewöhnlichen mit Flachbrenner, System Haller. Sie sind besser als die Ardent, die leicht rauchen und in der Mitte anbrennen lassen. Der Reliable-Gaskochherd braucht ziemlich viel Petrol, leistet sonst aber gute Dienste. Hausfrau in A.

Fragen.

41. Eine sonst gesunde, hübsche **Schlingrose** an unserem Hause bekam letzten Sommer, besonders gegen den Herbst, eine Krankheit an den Blättern. Dieselben wurden ganz unschön, zogen sich zusammen und bekamen eine graurötliche Farbe, ähnlich wie wenn Asche darüber gestreut worden wäre. Um gütige Angabe eines Mittels dagegen bittet Eine neue Abonnentin.

42. Wie lassen sich Eier am besten konservieren? Man sagt sonst, daß die Augusteier aufbewahrt werden müssen, aber ich denke auch Juni- und Juli-Eier lassen sich ebenso gut rationell konservieren. Oder bin ich im Irrtum? Ich bitte herzlich um gute Ratschläge. Junge Hausfrau.

43. Wie kann ich unsern Hühnern das leidige Federnfressen abgewöhnen? Ich wäre sehr dankbar für guten Rat. Hausfrau vom Lande.

44. Wer gibt mir Anleitung, wie ich ohne große Mühe und Kosten ein paar gute Sommergetränke herstellen kann? Wein und Bier erschafft unsere Hülfsmannschaft auf dem Lande zu sehr; ich muß daher für den „Znüni“- und Abend-Trunk auf Ersatz finnen. Vielen Dank zuvor.

Frau G.

Alkoholfreier Maitrank.

Die Zeit des Waldmeisters ist angelangt. Zu meinem Erstaunen fand ich dieselben schon an Pfingsten in voller Blüte. Niemand veräume darum, schnell hinauszueilten in den lichten Wald, um sich von den fein duftenden, zierlichen Pflänzchen einen aromatischen Trunk zu bereiten. Stärkend und erfrischend kann aber das Tränklein nur werden, wenn wir den unvergorenen Saft unserer Früchte dazu verwenden, schütten wir aber, wie dies leider oft geschieht, alkoholhaltigen Wein dazu, entkräftigen wir unsern Organismus und vermindern seine Leistungsfähigkeit. Wollen wir denn unser Volk noch mehr an den glückraubenden Alkohol gewöhnen? Jedem Frauenheimchen rufe ich zu: Probiere es einmal mit alkoholfreiem Wein und überzeuge dich und die Deinen, daß man ohne „anregenden“ Alkohol ebenso frisch,

fröhlich und geistreich sein kann. Dann hast du ein Getränk, das du ruhig auch den lieben Kinderchen geben darfst; sie werden sich königlich darüber freuen, wenn du ihren natürlichen Geschmack nicht schon verdorben hast. Hole dir zur Probe in einer alkoholfreien Wirtschaft eine Flasche Birnenwein à 45 Rp. oder wenn dir mehr Bazen zur Verfügung stehen, Rotenberger, Walliser oder Hallauer à 75 Rp. Doch schon der Most wird dir ausgezeichnet munden und du wirst bald wieder davon holen.

Gieß in eine Schüssel eine Hand voll frischen, gewaschenen Waldmeister, 200—250 Gr. gestoßenen Zucker und eine zerschnittene Orange und etwas Zitronensaft, schütte erst wenig alkoholfreien Wein oder Most daran und nach einer Viertelstunde wirfst du den Trunk abschütten und servieren können. (Da der alkoholfreie Obstsaft zuckerreicher ist als der gegorene, können hier 200 Gr. Zucker genügen, während man zu alkoholhaltigem Wein 370 Gr. nehmen müßte.)

Natürlich kann dieser Maitrank nicht manchen Tag aufbewahrt werden, da sonst Gärung eintreten würde.

Doch es gibt ein Mittel, das dir ermöglicht, jederzeit, selbst in der Sylvesternacht, deine Leute mit einem Maitrank zu überraschen: Nachdem du den frischgepflückten Waldmeister sorgfältig gewaschen, trockne ihn an luftigem Ort, dann nimmst auf 300—500 Gr. Waldmeister 1—1½ Kilo gestoßenen Zucker. In ein entsprechend großes Einmachglas lege abwechselnd Zucker und Waldmeister und binde das Glas mit Pergamentpapier zu. Beim Gebrauch hat man nur den Zucker im alkoholfreiem Wein oder Most aufzulösen. Alkoholfreie Küchenfee.



Schnell- Feuerlöscher

Zürcher-Feuer-Matador.

Billigster, leistungsfähigster Lösch-Apparat für Privat- und Geschäftshäuser und der Feuerwehr. Betriebssicher.

Columbia

Neuester Patent-Kohlensäure-Moment-Feuerlöscher.

Auch als Desinfektor vorzüglich verwendbar.

Hand-Feuerlöscher

Einfachster Wasserschleuderer.

„Annihilatoren“

auch als Gartenspritze verwendbar

empfiehlt

Th. Schläfli, Zürich II

Sternenstrasse 30

Spezialgeschäft für Feuerwehr-Bedarfsartikel und Haus-Feuerlöscheinrichtungen.

Prospekte gratis und franko.