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

**Band:** 12 (1905)

**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:** 21.08.2025

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

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

**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.

**№ 20.** XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 28. Oktober 1905.


Wärst du so klug, die kleinen Plagen
Des Lebens willig auszustehn,
So würdest du dich nicht so oft genötigt sehn,
Die großen Uebel zu ertragen.

Gellert.

## Die Zimmerkultur der Palmen.

Die Kultur vieler Palmen ist eine leichte; wenig empfindlich gegen Temperaturschwankungen und trockene Zimmerluft — infolge ihrer derben Blätter — erreichen sie in Wohnräumen oft mächtige Dimensionen, besonders wenn sie von klein auf darin aufgewachsen sind und eine gleichmäßige Behandlung ihnen zu teil geworden war. Langsam aber stetig nimmt die Liebhaberei für diese Pflanzen bei uns zu, hat aber lange noch nicht die Ausbreitung erreicht wie in Rußland, wo die Palme in keinem Salon fehlen darf und bei Liebhaber-Ausstellungen selbst seltene Arten in großen und tadellosen Exemplaren von der Verehrung und Sorgfalt der Züchter Zeugnis ablegen.

Zur Kenntnis der Palmenpflege im Zimmer ist nötig, zu wissen, daß es Arten gibt, die im Winter nicht warm stehen dürfen und daß andere, gleichfalls gute Zimmerpalmen nur im warmen Raum gesund bleiben.

Die Anzucht der Palmen aus Samen ist auch bei primitiven Verhältnissen nicht schwer. Die Samen sind billig in großen Samenhandlungen zu haben, nur ist die Aufzucht ohne Gewächshaus oder Warmbeete eine äußerst langsame, aus diesem Grund dürfte es vorzuziehen sein, junge, abgehärtete Pflanzen beim Gärtner zu kaufen. Die Palmensamen, meist in Haselnußgröße, lege man in eine Schale, die mit Torfmull und Erde, zur Hälfte gemischt, gefüllt ist; die Samen werden fingerdick zugedeckt, über die Schale lege man eine Glasscheibe und halte gleichmäßig feucht. Zum Keimen ist viel Wärme nötig, deshalb ist ein Anbauen erst Ende Mai ratsam. Die keimenden Samen setze man einzeln in kleine Töpfe unter größter Schonung des Würzelchens und Beibehalten des noch anhaftenden Samenkornes. Die Erde sei nahrhaft und nicht zu locker. Zwei Teile Komposterde mit Sand, der ein Teil Heide- oder Walderde beigemischt wird, dürfte für kleine wie große Palmen die beste sein.

Palmen wurzeln tief und viel und haben die Eigentümlichkeit, mit fortschreitendem Wachstum sich mehr und mehr über die Erde zu heben und auf den eisenharten Wurzeln zu stehen; dies muß man nicht etwa beim Versetzen korrigieren, und die Pflanze wieder tiefer setzen wollen. Ihr Wasserbedürfnis ist groß, einmal trocken geworden, bringt der Pflanze Siechtum, wenn nicht den Tod. Das Versetzen junger Pflanzen hat jährlich im Frühjahr unter Schonung der Wurzeln zu geschehen. Aeltere Pflanzen bleiben mehrere Jahre im gleichen Gefäß; zeigt sich beim Versetzen derselben ein dichter Wurzelfilz unten am Topfboden, so kann solcher zurückgeschnitten werden.

Bei der Festigkeit der Blätter, ertragen die Palmen im Zimmer auch einen weniger hellen Platz, wenn nur die Pflanze frei steht und oftmals abgewaschen wird. Im Sommer können sie schadlos, wenn sie abgehärtet sind, d. h. etwa 2—3 Wochen im Halbschatten gestanden hatten, auch der vollen Sonne ausgesetzt werden; doch wird man gut tun, über Mittag dieselben zu beschatten.

Größte Feinde der Palmen sind Schildläuse, Thrips und der Phoenix-Pilz. Gegen erstere zwei hilft fleißiges Abwaschen mit Schwämmchen und Schmierseifenwasser, gegen letzteren gibt es ein wirksames Mittel nicht. Die braunen Blattspitzen stellen sich ein nach Kulturfehlern, besonders wenn die Pflanzen nicht genügend begossen wurden, an Nahrungsmangel leiden, oder die Luft des Zimmers zu warm und zu trocken ist. Man kann die dürren Spitzen mit der Schere wegschneiden und muß durch richtige Pflege darnach trachten, daß die nachfolgenden Blätter diese Fehler nicht mehr aufweisen.

L. Gräbener, dessen empfehlenswerter Schrift: Die Kultur der Topfpflanzen im Zimmer, diese Ausführungen entnommen sind, bezeichnet als beste Kalthauspalmen, die im Winter in Räumen stehen sollen, deren Temperatur 7° C und nicht über 12° C kommen dürfte: Chamaerops excelsa und humilis, Corypha australis, Jubaea spectabilis, Phoenix canariensis und tenuis, Pritcharida filifera, Seafortia elegans, Washingtonia robusta. In das warme Zimmer gehören: Areca sapida, Caryota urens, Chamaedorea oblongata und desmoncoides, Cocos Weddeliana, Geonoma gracilis, Kentia Belmoreana und Forsteriana, Latania borbonica (oder Livistona chinesis), Phoenix dactilifera und reclinata, Rhapis flabelliformis, Sabal umbraculifera.

Nicht zu den Palmen gehörend, aber systematisch in deren Nähe stehend, nennen wir noch als dekorative Zimmerpflanze für kühle Räume: die Siegespalme Cycas revoluta und die Schraubenpalme Pandanus utilis, erstere für kühle, letztere für warme Räume.

## Ueber das Sauerkraut.

Das Sauerkraut spielt als gesundes und billiges Gemüse eine wichtige Rolle in der Küche. Seine ihm von manchen angedichtete Schwerbekömmlichkeit liegt nur an der falschen Zubereitung. Gewöhnlich wird schon beim Einlegen zu viel Salz verwendet und später beim Kochen zu viel Fett genommen oder das Gemüse selbst nicht weichgekocht. Die Hauptbedingung zur Erzielung eines guten Sauerkohls sind laut Prakt. Wegweiser tadellose Fässer oder große saubere Steintöpfe und frische, eben abgeschnittene, saftreiche Krautköpfe. Am besten eignen sich Weißweinfäßchen zum Einlegen, die gut verpicht und mit tadellosen eisernen Reifen versehen sind. Man spült ein solches Faß gehörig aus und läßt es an der Luft im Schatten trocknen. Wird ein schon im Gebrauch gewesenes Krautfaß benutzt, so wird es gut sein, es einige Tage zu wässern, gründlich zu reinigen und, nachdem man auf den Boden des Fasses eine Hand voll Wachholderbeeren gelegt hat, noch einmal mit kochendem Wasser auszubrühen. Auf zirka 60 Köpfe rechnet man ein knappes Kilogramm Salz. Das Kraut wird von allen faulen und unansehnlichen Blättern befreit, der mittlere starke Strunk ausgebohrt und die so vorbereiteten Köpfe fein gehobelt. Das Faß oder der Topf

erhält zu unterst eine kleine Lage Krautblätter. Nun wird das gehobelte Kraut mit der geballten Faust oder einer hölzernen Keule eingestampft, wobei zwischen zwei handhohe Lagen Kraut immer ein Teil Salz eingestreut wird. Die oberste Lage bilden dann wieder Krautblätter und der Verschluß wird durch ein reines leinenes Tuch, ein Brett und einem in kochendem Wasser gereinigten großen Feldstein gebildet. In bestimmten Zwischenräumen muß der Verschluß gründlich gesäubert und etwa entstandene Fäule entfernt werden. In manchen Gegenden besteht die Gewohnheit, nach dem Schneiden das Salz unter das Kraut zu mengen, alles 2 bis 3 Stunden mit einem Tuch bedeckt stehen zu lassen und das Kraut dann erst einzustampfen. Auch ist es — besonders in Weingegenden — gebräuchlich, zwischen das Kraut in Viertel geschnittene Aepfel und einzelne Weinbeeren zu streuen. Das sogenannte Delikateß-Sauerkraut, das zu Wildgeflügel und überhaupt zu verschiedenen feineren Zubereitungen gewählt wird, ist jedoch ohne Gewürz eingelegt. Am allerfeinsten und schmackhaftesten ist überhaupt der Sauerkohl, der ohne Salz eingemacht wurde. Er wird nach dem Einstampfen mit einem in ein Tuch gebundenen Stück Sauerteig belegt, mit Steinen gut beschwert und bis zum Rand des Topfes mit frischem Wasser gefüllt. Sobald das Wasser Blasen wirft, wird es jedesmal durch neues ersetzt. Ist dies drei bis viermal wiederholt, so entfernt man Sauerteig und Wasser, beschwert das Kraut von neuem und wird nun ein überaus leicht verdauliches Gemüse erhalten. In einigen Gegenden Rußlands legen die Hausfrauen zwischen die einzelnen Krautlagen rote Rübenschnitte oder Pflaumen, Birnen, Koriander, Dill, Fenchel und Pfeffer. Das derartig eingesäuerte Kraut wird zu der so beliebten Suppe Stschi genommen. In Westfalen werden nach altem Brauch, beim Sauerkohleinlegen einige Tassen frisches Rüböl zugefügt, um dem Kraut eine schöne gelbe Farbe zu geben.

Schließlich sei noch die in Sachsen und Thüringen unter dem Namen Komstkraut so beliebte Form der Krautzubereitung erwähnt. Hierzu werden kleine, nicht ganz feste Köpfe gewählt — blaue oder weiße, jedoch in der Farbe gesondert —, diese dann gesäubert und in einem großen Kessel halb gargekocht. Die Hausfrau legt sie nun auf ein Sieb, um sie nach dem Abtropfen in einen Steintopf zu schichten mit allerlei dazwischen gestreutem Gewürz, wie Kümmel, Fenchel und Dill. Zuletzt gießt sie kaltes Salzwasser darüber und beschwert das Faß oder den Topf genau wie Sauerkraut. Komst und Sauerkraut müssen zuerst einige Tage im Warmen stehen und kommen dann in den Keller.

## Korinthen.

Den Namen Korinthen, kleine Rosinen, führen die getrockneten Beeren des kernlosen Weinstocks, der namentlich in Griechenland und auf den Jonischen Inseln angebaut wird und dessen Ertrag zu den hauptsächlichsten Einnahmequellen der griechischen Bevölkerung gehört. Dieser Weinstock wird nicht viel höher als ein Meter und die Trauben haben kleine, schwärzlichviolette, kernlose, sehr süße Beeren, welche im Juli und August reifen, aber erst Ende August und Anfang September gelesen werden. Man breitet sie dann auf abschüssigen, tennenartig festgestampften Erdflächen unter freiem Himmel zum Trocknen aus, wendet die Trauben alle Tage um und trocknet sie auf diese Art bei günstigem Wetter in 8—10, bei ungünstigem in 20 bis 24 Tagen. Bei anhaltendem Regen gehen die Beeren in Gärung über und die ganze Ernte verdirbt.

Sind die Trauben völlig trocken, so streift man die Beeren mittelst kleiner hölzerner Rechen oder Kämme von den Stielen, liest sie aus und bewahrt sie in ausgemauerten Magazinen auf, die blos eine Türe haben. Durch eine oben angebrachte Oeffnung schüttet man die Korinthen hinein, tritt sie fest und vermauert diese Oeffnung, sobald das Magazin gefüllt ist; die Türe wird erst beim Verkauf der Früchte

geöffnet, da diese durch Zutritt der Luft leicht verderben.

Der bei weitem größte Teil der Korinthen wird nach dem nördlichen Europa, nach England, Deutschland, Holland und der Schweiz, versandt, in Italien und Frankreich sind sie weniger beliebt und werden selten zu Backwerk oder Speisen verwendet.

Ihr Preis und ihre Güte hängen von der auf das Trocknen und Verpacken gerichteten Sorgfalt ab; gute Korinthen müssen recht frisch und schwarzblau aussehen, dürfen weder säuerlich schmecken noch zu viele Stiele enthalten. Vor der Benützung bedürfen sie einer sorgfältigen Reinigung, deshalb liest man zuvor die darin befindlichen Steinchen und größeren Stiele heraus, schüttet sie dann in ein Sieb und reibt sie mit der Hand so lange, bis die kleinen Stiele sich von den Beeren abgelöst haben. Man setzt dann das Sieb in eine Schüssel mit kaltem Wasser, läßt es eine Viertelstunde darin stehen, wäscht die Beeren abermals mit der Hand durch, wechselt das Wasser so lange, bis es klar abläuft und trocknet dann die Korinthen durch Reiben zwischen einem reinen Tuch, wodurch die Stiele vollends beseitigt werden.

## Haushalt.

**Vom Obstschälen.** Viel beschäftigte Köchinnen erleichtern sich das Schälen der Früchte sehr, wenn sie diese in einem Sieb oder Schaumlöffel in kochendes Wasser halten bis die Haut schrumpft oder platzt. Man kann dann das Schälen ohne Mühe vornehmen. Das Uebergießen der Früchte mit kochendem Wasser ist nicht zu empfehlen, da sich dabei nur eine unvollkommene Lösung der Schalen erzielen läßt; es geht den Früchten auch ein gut Teil ihres Wohlgeschmacks und Zuckergehalts verloren. Im erstgenannten Falle lassen sich z. B. Birnen wie Pflaumen abziehen; sie werden dann bis zur Verwendung in Zitronenwasser geworfen, wo sie schön weiß bleiben. Feine Birnensorten, die man kandiert, erhalten sich auf diese Weise am schönsten in der Façon.

**Die bewachsene Flasche** ist eine sehr hübsch aussehende Spielerei für Liebhaber von Pflanzen. Eine schön geformte Weinflasche oder einen Henkelkrug umwickelt man fest mit feiner Watte und befestigt diese mit weißem Faden. Dann taucht man die wattierte Flasche in Wasser, stellt sie naß auf einen Teller und bestreut sie dicht mit Kressesamen. Aus Garn werden dann lange Dochte geschnitten, deren eines Ende in der mit Wasser gefüllten Flasche sich befindet; das andere Ende überragt den Hals der Flasche und begießt den Samen fortwährend. Nach 4—5 Tagen ist die Flasche dicht mit Grün bezogen und sieht wunderhübsch aus. Man schneidet die Kresse zu Salat ab und immer wächst sie nach. H.

**Woran erkennt man den echten Thee?** Gießt man etwas kaltes Wasser auf eine Messerspitze Thee, so wird sich das Wasser bei echtem Thee kaum entfärben, aber braun werden bei hiesigem Thee.

**Verbrannter Teig.** Um solchen wieder brauchbar zu machen, schabe man das Schwarze sorgfältig ab, bestreiche das Ganze mit geschlagenem Eiweiß, bestreue es dick mit feinem Zucker und stelle das Gebäck noch einmal, aber nur für wenige Minuten, in den Ofen.

**Bambusmöbel, Rohrsessel,** dürfen niemals zu trocken werden, da das Geflecht dann rissig wird. Man wasche sie deshalb oft mit lauem Wasser und Seife, trockne sie rasch und reibe sie mit Terpentin- und Leinöl, zu gleichen Teilen gemischt, ein. Nachher werden sie mit einem Wolltuch fest abgerieben. So behandelt, halten sie sich Jahre lang.

**Handschuhwäsche.** Militärhandschuhe zieht man an die Hände, seift sie mit weißer Seife fest ein, bis sie rein sind, und spült sie an den Händen mit reinem Wasser. Dann seift man sie nochmals ein, spült sie wieder und drückt sie gut aus. Man weitet sie mit dem Handschuhholz zu gehöriger Form und hängt sie an die Luft zum trocknen. H.

## Küche.

### Kochrezepte.

**Braune Kartoffelsuppe.** Zeit 1—1½ St. 4 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, 1 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe, Salz, Butter, Rahm oder Ei. — Das Mehl wird in dem heißen Fett hellbraun geröstet und die Zwiebel unzerschnitten mitgedünstet, zuletzt die feingeschnittenen Kartoffeln noch etwas mitgedünstet und mit der Flüssigkeit langsam weichgekocht. Ueber Butter, Rahm oder Ei angerichtet.

Aus „Gritli in der Küche".

**Kaninchen à la Marengo.** Ein Kaninchen wird abgezogen, in hübsche Stückchen zerlegt, in einigen Löffeln Olivenöl auf raschem Feuer angebraten, mit dem Gewürz, Salz, Pfeffer, ein Zinklein Knoblauch und einer kleinen Bratengarnitur versehen und unter zeitweiligem Wannen halbweich gedünstet. Dann fügt man eine Tasse braune Sauce, sowie 2—3 geschälte, gewiegte Tomaten und 1 Löffel Champignons hinzu und kocht alles zusammen auf gelindem Feuer zugedeckt

gar. Beim Anrichten wird die Garnitur 2c. entfernt, das Fleisch erhöht auf eine Platte dressiert, mit gebackenen Eiern garniert, die Sauce aufgekocht, durchpassiert, mit etwas „Maggi-Würze" vermischt und über das Fleisch gegossen.

**Fricadellen.** Rohes Kalbfleisch wird zwei oder drei Mal durch die Maschine getrieben, dann gesalzen und bei Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor Tisch formt man Fricadellen, die man zuerst in Mehl, dann in Ei und Zwieback wendet und rasch bäckt. Vor dem Anrichten beträufelt man sie mit Zitronensaft.

**Schinken in Milch.** Sehr schmackhaft ist geräucherter Schinken in Milch gesotten. Die Milch wird natürlich weggeschüttet. H.

**Maccaronisalat.** Maccaroni werden in etwa 3 Cm. lange Stücke gebrochen, 1/2 Stunde in Salzwasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann vermengt man sie mit einer Mayonnaise, rührt alles vorsichtig durcheinander und läßt den Salat einige Stunden stehen, bevor er aufgetragen wird.

Aus „Salatküche".

**Bananenkompott.** 1 Dutzend reife Bananen werden geschält, der Länge nach entzwei geschnitten, die Fasern in der Mitte entfernt und in 1 Liter Wasser, 1 Glas gutem Weißwein auf das Feuer gestellt und 250 Gr. Zucker dazugegeben. Die Bananen werden weichgekocht, aber ohne daß sie zerfallen, dann schön angerichtet, mit Mandeln gespickt; der Sirup wird dickflüssig eingekocht und darüber gegossen. Kalt serviert. -e-

**Rote Rüben (Randen)** sollen tüchtig gebürstet und gewaschen werden vor dem Sieden, dann setze man sie mit kaltem Wasser auf und wenn sie weich sind, sollen sie in der gleichen Brühe auskühlen. Man schneidet sie in Scheiben, gibt geriebenen Meerrettig, etwas Koriander, heißen Weinessig mit Zucker und etwas von dem Sud dazu und läßt sie einige Tage an einem kühlen Orte stehen.

**Konfekt von Quitten oder Bananen.** Auf 250 Gr. Fruchtmark kommen 250 Gr. Zucker und 2 Eiweiß. Die Früchte werden geschält und mit wenig Wasser weichgekocht, durchgestrichen, das Mark mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und dem Zucker verrührt. Von dieser Masse setzt man löffelweise kleine Häufchen auf ein gewachstes Blech, Papier oder Oblaten und trocknet sie auf mäßig warmem Ofen, bis sie sich leicht ablösen lassen. Sie dürfen inwendig noch etwas feucht sein. In Blechbüchsen aufbewahren.

**Reisköpfchen.** Siede 150—200 Gr. schönen Reis in halb Salzwasser, halb Milch langsam körnig weich. Wenn er ganz dick ist, kommen 2 1/2 Löffel geriebener Käse, etwas Muskatnuß und 2 Eigelb dazu. Man lasse das Gericht auf dem Feuer noch einen Augenblick ziehen, fülle die Masse in nasse Tassen und stelle diese Tassen auf den heißen Herd. Der Reis wird gestürzt und so aufgetragen, mit Sauce beträufelt und zu Voressen oder Hasenpfeffer serviert. H.

**Mandel- oder Haselnusspudding** (im Selbstkocher). 80 Gr. rohe Mandeln oder Haselnüsse, letztere im Ofen leicht überbraten und dann abgerieben, werden fein gestoßen. Dann rührt man 125 Gr. gestoßenen Zucker mit einem ganzen Ei, etwas abgeriebener Zitronenschale und vier Eigelb schaumig, gibt dann die geriebenen Mandeln oder Haselnüsse dazu, rührt die Masse 1/2 Stunde lang stark nach einer Seite, gibt 50 Gr. Kartoffelmehl (Fécule) dazu, 60 Gr. leicht geschmolzene Butter wird ebenfalls darunter gerührt, schlägt dann die vier Eiweiße zu festem Schnee und zieht diesen leicht und sorgfältig unter die Masse. Eine nicht zu große Puddingform wird gut ausgebuttert, mit Brosamen bestreut und halb gefüllt.

Eine Kasserolle vom Selbstkocher wird zirka 4 Cm. hoch mit Wasser gefüllt, wenn das Wasser heiß ist, die Form hineingestellt und auf dem Feuer 10—15 Minuten offen, ohne den Deckel darüber zu tun, gleichmäßig gekocht. Dann rasch verschließen und sofort zwischen zwei Kasserollen gestellt, welche entweder siedendes Wasser oder Speisen, die viel Wärme abgeben, enthalten. Ungefähr 2 1/2 Stunden den Pudding, ohne abzudecken, darin lassen und dann stürzen. Er wird sich so vollkommen schön aus der Form heben.

Weinschaumsauce nach „Gritli in der Küche", Seite 359, dazu serviert und teils darüber gegossen; auch eine Crême brûlée, „Gritli in der Küche", Seite 354, ist gut dazu. P.

## Krankenpflege.

**Das Wechseln der Bettwäsche bei Kranken** verursacht dem Patienten und der Pflegerin oft Mühe und Unannehmlichkeiten. Man verfährt dabei auf folgende Weise: Beim Ausziehen des Hemdes wird dasselbe zunächst unter dem Kreuz des noch liegenden und in der Mitte etwas hoch gehobenen Kranken hervor nach dem Rücken heraufgezogen, dann vorne und hinten in die Höhe gerollt und am Halse und an den Aermeln aufgeknöpft. Hierauf setzt man den Kranken auf, wobei er im Rücken gestützt oder an den Händen gehalten wird, hebt das Hemd über den nach vorne geneigten Kopf und streift es von den Armen ab. Beim Anziehen verfährt man in umgekehrter Reihenfolge.

Ist etwa ein oberes Glied verletzt, so kommt es beim Ausziehen zuletzt, beim Anziehen zuerst an die Reihe, es ist dabei mit besonderer Schonung zu verfahren. Vielfach ist es in solchen Fällen überhaupt nicht möglich, den betreffenden Aermel anzuziehen. Derselbe wird alsdann entweder in der Naht aufgetrennt und über dem Verbande mit Bändern zusammengehalten, oder leer auf der Brust mit Sicherheitsnadeln befestigt. Darf der Kranke nicht gehoben werden, so spaltet man die Rückenfläche des Hemdes von oben bis unten, legt dasselbe wie eine Aermelschürze an und bindet es im Nacken.

Die Wäsche darf nicht kalt oder gar feucht angezogen werden, sondern muß nötigenfalls vorher am Ofen, in der Sonne oder mittelst Wärmeflasche erwärmt werden. Schwitzende Kranke sind mit besonderer Vorsorge umzuziehen, damit sie sich nicht beim Wäschewechseln erkälten. Am besten läßt man erst den größten Schweißausbruch vorübergehen, dabei den Kranken gut zudeckend und vor Zugluft bewahrend, reibt ihn dann unter den Decken mit erwärmten Tüchern trocken und wechselt nun die Kleidung. Das Zimmer soll ebenfalls genügende Wärme besitzen.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Zur Pflege der Kleinsten.** Es ist ein Zeichen von verkehrter Liebe, wenn z. B. eine Mutter ihr Kind bei dem geringsten Zeichen von Unruhe herumträgt, statt nachzusehen, wodurch diese Unruhe bedingt wird. Wiegt man ein Kind sobald es weint, zieht man Eigensinn und Egoismus in ihm groß. Deshalb sind die jetzt üblichen Bettstellen den Wiegen vorzuziehen. Auch Ordnung und Reinlichkeit kann man den Kindern nicht früh genug anerziehen, ist beides doch ein Haupterfordernis für die Gesundheit. Zu feste Bedeckung ist schädlich. Ein leichtes Federbett für den Winter, eine wollene Decke für den Sommer genügt, vorausgesetzt, daß das Kinderzimmer trocken, luftig und warm ist. Da richtet man sich besser nach einem Thermometer, als nach seinem Gefühl. Die Zimmerluft soll im Winter nicht zu heiß, im Frühling und Herbst nicht zu kalt sein, 14 bis 15 Grad Wärme ist das beste. Auch im Winter soll man das Fenster öffnen, um gut zu lüften. Nasse Windeln dürfen niemals in dem Zimmer getrocknet werden, in dem das Kind liegt, — auch sollte dort nie beschmutzte Wäsche liegen bleiben. Hände und Füße der Kinder müssen sich frei bewegen, und dürfen nicht durch Einschnüren in ihrer Entwicklung gehemmt werden. Es ist gut, den Kindern einige Male am Tage eine ganz freie Lage zu geben, um ihnen Bewegung zu schaffen. Ist ein Kind im Winter geboren, so erfordert das Heraustragen ins Freie natürlich größere Vorsicht, als im Sommer. Ein Kind gehört in der ersten Zeit nicht in kalte Winterluft. — Besonders soll man die kleinen Erdenbürger vor dem Einfluß scharfer Nord- und Ostwinde hüten. Wenn man Kinder in die Höhe hebt, so lege man beide Hände unter die Achseln an die Seitenteile des kleinen Körpers. Dann erleiden die Kinder keinen Schaden, wie es leicht geschieht, wenn sie von den Müttern oder Wärterinnen an den Oberarmen hochgehoben werden. Kann doch durch diesen Unverstand ein Aermchen ausgereckt werden. — Ferner ist eine strenge Ordnung im Darbieten der Nahrung bedingt. Ist die rechte Einteilung schon für den Tag von unendlichem Wert, so wird sie für Mutter und Kind von noch größerem Vorteil für die Nacht. Schlaf ist ein vorzügliches Mittel zur Kräftigung und zum Wachstum für das Kind; aber auch eins der ersten Bedürfnisse für die junge Mutter. Die Gewöhnung, daß ein Kind in der 11. Abendstunde zuletzt und erst morgens um 5 Uhr wieder zu trinken erhält, erfordert allerdings einige Mühe, die manche Mutter aus falscher Bequemlichkeit unterläßt; die aber durch Festigkeit in kurzer Zeit erreicht werden kann, und sich dann für Mutter und Kind durch ruhigen Schlaf auf's schönste belohnt. A. M. W.

## Gartenbau.

**Einiges über die Aufbewahrung des Obstes.** Vielfach wird das geerntete Obst sogleich nach den hiezu bestimmten Aufbewahrungsräumen verbracht, anstatt dasselbe, wie bei den meisten spätern Sorten geschehen soll, zuerst gehörig nachreifen und ausschwitzen zu lassen. Durch dieses Ausschwitzen verdunstet nämlich die überschüssige Feuchtigkeit des Obstes infolge der sich entwickelnden Wärme rasch und gleichzeitig geht hiebei der Nachreifungsprozeß rasch und vollständig vor sich. Alles Winterobst hält sich sehr gut, bleibt schmackhaft und aromatisch, wenn man es gerade wie Kartoffeln, Gemüse 2c. auf folgende Art und Weise einschichtet: Auf einer vor Frost ziemlich geschützten Stelle im Garten wird frisches Stroh ausgelegt; man bringt dann sämtliche Aepfel, aber ja kein Fallobst, auf einen oben spitz zulaufenden Haufen, dann legt man trockenes Stroh, das die Höhe des Apfelhaufens haben muß in wohl 60—70 Cm. dicker Lage auf, dann bewirft man den Haufen etwa mit einer 35—45 Cm. starken Schicht trockener Erde, die man an der Oberfläche etwas befeuchtet und festklopft. Um im Falle eines starken Regengusses das Ansammeln von Wasser im Apfelhaufen zu verhüten, werfe man rings um letztern einen kleinen Graben auf. — Nach Verfluß von fünf bis sechs Wochen haben die Aepfel nun völlig ausgeschwitzt und können dann in eine kühle, trockene, jedoch frostfreie Kammer, also ins Haus verbracht werden. Diese Arbeit ist natürlich an einem frostfreien Wintertage um die Mittagszeit vorzunehmen. Man kann aber auch nur einmal einen Teil der Haufen und zwar oben wegnehmen und ins Haus verbringen und die andern Aepfel wieder gut mit Stroh und Erde bedecken. Sie halten sich in einem solchen Haufen oder „Berge" vortrefflich; jedenfalls besser als zu Hause in einer zu hellen oder feuchten Kammer. Natürlich muß schon beim „Aufbergen" des Obstes im Herbst strenge darauf gesehen werden, daß kein einziger angefaulter oder beschädigter Aepfel in den Haufen hineinkommt. Der kleinste faule Fleck, ja eine anfänglich unscheinbare Fallstelle an einem Apfel würde gar bald große Fäulnis um sich verbreiten und dadurch unter dem Obst großen Schaden anrichten. — Nüsse dürfen nur an ganz trockenen, luftigen

und kühlen Orten in kleinen Säckchen hängend aufbewahrt werden, denn Feuchtigkeit und Wärme machen die Kerne sonst gar bald ranzig. —r.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

66. Wenn der **Fussboden** nicht oft begangen wird, namentlich wenn darauf nicht mit genagelten Schuhen herum getreten wird, können Sie ihn lackieren. In Deutschland findet man oft Tannenböden, die lackiert, täglich feucht aufgerieben und je nach dem Aussehen, alle 1—2 Monate frisch gestrichen werden müssen. Sollte der Boden nicht glatt sein, so lassen Sie ihn von einem Schreiner oder Bodenleger „abziehen" und dann kann er wie Parquet behandelt werden. G.

71. Für ländliche Verhältnisse und Holzfeuerung verwenden Sie am besten einen „deutschen" **Herd** mit Vorbank, bei welchem die Kochgeschirre in die Oeffnung der Herdplatte hinunterreichen. Nur dann, wenn Ihre Küche sehr großen Anforderungen zu genügen hat, werden Sie mit Vorteil einen „französischen" Kochherd anschaffen, bei dem die Pfannen auf die stark erhitzte Platte aufzusetzen sind. Vor den komplizierten Herden, die Sie anführten, rate ich Ihnen entschieden ab, denn die Erfahrungen, die damit gemacht werden, entsprechen den Anpreisungen nicht, zudem sind sie für ländliche Verhältnisse viel zu teuer und umständlich. Abonnent.

73. **Eier konserviert** man vorzüglich mit Garantol, das in allen besseren Droguerien erhältlich ist. Gebrauchsanweisung finden Sie dabei. Falls Sie in Ihrem Wohnort kein Garantol erhalten, so können Sie es beziehen bei Herrn Hammer-Barth, Droguerie, Pfistergasse, Luzern. A. St.

74. Statt **Schwarzthee** können Sie Brombeerblätterthee, dem junge Blüten von Himbeeren und Erdbeeren beigegeben sind, gut verwenden. Dieser Thee muß länger ziehen, als Schwarzthee. Um ihm ein feines Aroma zu geben, füge man auch gedörrte Waldmeister darunter. Die Blätter müssen nicht zerrieben, nur gut gedörrt sein. Aufbewahrt wird dieser Thee in Blechbüchsen. G.

75. **Bettsocken** strickt man wie gewöhnliche Socken mit ganz weicher Wolle und recht luftig. Gut dazu eignet sich flockige, nicht gedrehte Wolle. G.

75. Sie erhalten hiemit ein Muster für **Bettsocken.** Material: 100 Gramm Rockwolle, dicke Holznadeln. Man macht 56 Anschlagmaschen, doppelt gestrickt. (Ergibt sich, wenn man die eine Masche glatt strickt, die andere abhebt und den Faden vor die Masche legt.) Man strickt 46 Touren hoch, dann werden 12 Maschen gestrickt, 2 × abgenommen; in gleicher Weise am Ende der Nadel. Auf der linken Seite wird gleich abgenommen. Hat man abgenommen bis noch 10 Maschen bleiben, so wird zusammengestrickt. Der Fuß wird zusammengenäht bis zu 22 Maschen. Diese werden auf dicke Stahlnadeln aufgenommen und 22 Maschen hoch ein Rohr 2 rechts und 2 links gestrickt. — Als willkommene Arbeit für alte Damen möchte ich noch folgendes empfehlen: Eine grobe Spitze mit schönem Muster zu häkeln; man näht diese an Leinenstoff und versieht denselben mit großem Monogramm in rot, oder rot und blau. Ich habe schon manche junge Frau erfreut mit diesem Küchenüberhängetuch. Manches Mädchen geht mit den Tüchern, die drunter hängen, besser um, und der Küche steht es gut an. Man kann Tuch und Spitze in weiß und rot nehmen, was auch hübsch aussieht. Frau A. B.

76. Als warm und praktisch werden **Fussböden** aus Holzcement gerühmt, die einfach gegossen werden, wie ein gewöhnlicher Cementboden. Es wird sich aber fragen, ob das Ausflicken defekt gewordener Böden leicht möglich ist und ob sie die Feuchtigkeit nicht anziehen. G.

76. Die fußwarmen und fugenlosen **Fussböden,** von denen Sie gehört haben, werden unter dem Namen „Scheja" von der Firma Dutoit & Cie. in Yverdon, in verschiedenen Farben erstellt und von eigenem, erprobten Personal selbst an Art und Stelle ausgeführt. „Scheja" findet Verwendung für Wohnzimmer (als Einfassung oft Friese von einer andern Farbe), Korridore, Küchen, Badzimmer, Abtritte und Podeste, ferner für Fabriken, Schulen, Krankenhäuser 2c. In Krankensälen und Badzimmern werden auch die Wände auf jede beliebige Höhe mit „Scheja" belegt. Werden dann die Decken und die oberen Wandflächen mit Oelfarbe angestrichen, so können solche Räume jederzeit bei vollständiger Vermeidung von Staub einfach abgewaschen werden, was sehr einfach und in hygienischer Beziehung von unschätzbarem Vorteil ist. „Scheja" wird sowohl direkt auf Cement (Beton) wie auch auf Holzunterlagen (Blindböden) erstellt. Die Preise sind nicht hoch; sie variiren je nach der Größe der zu belegenden Fläche. Diese Böden werden in der französischen Schweiz seit längerer Zeit mit großem Erfolge ausgeführt; in der Ostschweiz ist dies, so viel mir bekannt ist, bis jetzt noch nicht der Fall. Bodenbeläge, welche in ihrem Aussehen etwas Verwandtes mit „Scheja" haben, werden dem Vernehmen nach, auch von einigen andern Firmen erstellt; sie haben aber mit dem Fabrikate von Dutoit & Cie. in Yverdon nichts zu tun. — So viel mir bekannt ist, hat die Vertretung für „Scheja" Architekt J. Oberst, Hegibachstraße 14, Zürich V, welcher Ihnen jedenfalls gerne nähere Auskunft geben wird. Die gleiche Firma fertigt auch, wie ich mich selbst überzeugt habe, tadellose Unterlagen für Linoleum (auf Holz und Cement). Da die hierzu verwendete Masse keinen Sand enthält, schließt sie das Verfaulen des Linoleumbelages vollständig aus. Ein Abonnent.

77. Probieren Sie Ihre **Badewanne** mit Seifensand zu reinigen, der in Schachteln oder Paketen in jeder Droguerie oder Apotheke erhältlich ist. Ich habe damit Flecken auf Porzellan-

platten und Emailgeschirr mit Leichtigkeit entfernt, die sonst gar nicht wegzubringen waren. Auch habe ich schon von meiner Putzfrau gehört, daß sie solche Badewannen mit ganz feinen Stahlspänen, den feinsten die man erhalten kann (die Rolle zu 1 Fr.), blank geputzt habe.

Frau B. in S.

77. Dem angehenden Hausmütterchen diene zur Antwort, daß Schreiberin dies als bestes Mittel gegen die gelben Flecken in einer **Emailbadewanne** folgendes herausgefunden: Man nehme an ein feuchtes Tuch Rosin-Waschpulver und reibe damit die betreffende Stelle tüchtig ab, und wasche hernach mit reinem Wasser die ganze Wanne aus; sie wird wie neu. J. J. in W.

78. Ein gutes Mittel, **Flecken** aus Möbeln zu tilgen, ist Olivenöl. Man reibt mit einem weichen Tuch die betreffende Stelle, welche mit Olivenöl leicht befeuchtet wurde. Die Flecken werden verschwinden. G.

78. Eichene Möbel, die regelmäßig aufgewichst werden, kann man auch mit der feinsten Marke von Stahlspänen vorsichtig, wo der **Flecken** sich befindet, abreiben und dann wieder wichsen und mit weichem wollenen Lappen polieren.

Frau B. in S.

79. Um **Oelflecke** aus Leinwand zu entfernen, benetzt man die unsauberen Stellen mit Weingeist, reibt sie darauf mit gewöhnlicher Seife ein, läßt das Wäschestück einige Stunden liegen und wäscht die Flecke dann mit warmem Wasser aus. Wenn man viel ölbefleckte Wäsche hat, z. B. nach einer Krankenpflege, so schneidet man Seife fein, gibt sie in ein kleines Gefäß, gießt Weingeist darüber, bedeckt gut und stellt dies etwa 5 Minuten in gelinde Wärme. Sobald die Seife geschmolzen ist, gießt man sie auf die fleckigen Stellen und verfährt im übrigen wie oben. Hausmütterchen.

## Fragen.

80. Vielleicht ist jemand so freundlich, mir zu raten, wie man glänzend, „speckig" gewordene **Herrenkleider** am gründlichsten von dem „Glanz" befreit? Wie verwendet man alte Herrenkleider und Kellnerfräcke, die abgetragen sind und teilweise Spuren von Motten tragen, am besten? Ich möchte gern aufräumen mit dem vielen Zeug und weiß nicht wohin damit. Vielen Dank für guten Rat zum voraus! Ch.

81. Wüßte mir vielleicht jemand durch den „Ratgeber" eine Adresse, wo man sehr nette **Portemonnaie** (weil lb. Andenken) noch reparieren lassen könnte. Leder- und Plüscharbeit wäre erforderlich. Für allfällige Auskunft freundlich dankend Alte Abonnentin.

82. Auf was muß man beim richtigen **Heizen** sein Augenmerk richten? Ich muß immer von meinem Manne hören, ich brauche viel zu viel Heizmaterial und doch sei es nie „gemütlich" warm bei uns. Bei meiner ebenfalls verheirateten Schwester ist's darin wirklich besser und ihre Holz- und Kohlenrechnung ist nie so groß, wie die meine, obschon sie ein Zimmer mehr heizen muß, als ich. Ich möchte mir recht gerne von erfahrenen Frauen sagen lassen, wo der Fehler liegen mag.

Ganz junge Hausfrau.

83. Wer gibt mir einige ganz billige Gerichte aus **Schokolade** an? Wir haben eine besondere Vorliebe dafür, aber fast alle Rezepte mit Schokolade sind so teuer und kompliziert. Müssen die sogenannten „Köpfchen", seien sie aus Schokolade oder anderem zubereitet, immer mit einer Sauce serviert werden? Haustöchterchen.

Freiburger homöopathischen Gesundheitskaffee seit Jahrzehnten anerkannt bester Kaffeezusatz. Nur „ächt" mit nebenstehender Schutzmarke „Viereck". Nachahmungen weise man zurück.

**Haus- u. Küchengeräte**

**emaillirt, verzinnt, poliert,**
Spezialität: feuerfeste Geschirre.
**Emaillirte Schilder** jeder Art,
**Molkereigeschirre,** verzinnt,
Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die
**Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.**
Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.
**Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.**
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen

**Zuger-Lose**

Emission III, versendet à 1 Fr. per Nachnahme
**Frau Blatter**
Lose-Versand, **Altdorf.** — Haupttreffer: Fr. 30,000, 15,000. Gewinnliste 20 Cts.