

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

Band: 16 (1909)

Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.08.2025

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



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

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

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

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

N^o. 22. XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 6. November 1909.

Oh strenge Mahnerin, du ernste Pflicht,
 Wie wußte dich der Gottheit Huld zu schmücken,
 Daß, wo du hin auch neigst dein Angesicht,
 Zu segnen du vermagst und zu beglücken.
 Du läßt auf deinen Wegen Blumen sprießen,
 Daß die dir folgen, ihren Duft genießen;
 Die Sterne läßt du ihre Bahnen gleiten,
 Daß unversehrt der Himmel bleibt zu allen Zeiten.
 Wordsworth.



Wintervorbereitungen.

Von M. K.

Wie sich die Natur für den Winter-
 schlaf vorbereitet, so bedürfen auch die
 Wohnstätten der Menschen im Spätherbst
 gewisser Vorbereitungen zum Schutze gegen
 Sturm und Kälte. Die Vorfenster wer-
 den eingesetzt, die wärmenden Rissen und
 Fensterdecken, Portieren und Fellvorleger
 ans Tageslicht befördert, die Zimmeröfen
 durch Fachleute nachgesehen u. s. w. Zum
 Auffrischen der Metallbestandteile an den
 Öfen erhält man jetzt in den meisten Dro-
 gerien einen wohlriechenden Öfenlack, der
 binnen einer Stunde völlig trocken wird

und beim Heizen und Heizwerden der
 Türen keinen unangenehmen Geruch ver-
 breitet. Auch Graphit leistet hiezu vor-
 zügliche Dienste.

Eine weitere, wichtige Vorbereitungs-
 arbeit ist das Prüfen des Verschlusses von
 Türen und Fenstern. An Stelle der früher
 benützten Tuchleisten zum Dichtmachen be-
 dient man sich jetzt der bekannten prak-
 tischen Selbstkleber, dünnen Holzfaserrollen,
 die mit festhaftendem Klebstoff versehen,
 auf leichteste Weise überall anzubringen
 sind und vor Zugluft schützen. Um die
 Kühle des Fußbodens zu mildern, emp-
 fiehlt es sich, alle Teppiche mit dicken,
 gleichmäßigen Lagen Zeitungspapier zu
 unterlegen. Man wird erstaunt sein, um
 wie viel behaglicher die Temperatur des
 Fußbodens durch dies einfache Verfahren
 wird.

Auch die Fenstermäntel, namentlich die
 vor zugigen Balkontüren, schützen noch
 einmal so gut vor Kälte und Zugluft,
 wenn man sie mit Zeitungsbogen auf der
 Rückseite dicht besteckt. Die Bettstellen sollen
 im Winter etwa handbreit von den Wän-
 den, namentlich Außenwänden, abgerückt
 und die Kühle der Wand durch ein Schutz-

brett oder eine warme Decke gemilbert werden.

Auch die Beleuchtungsgegenstände bedürfen einer genauen Prüfung auf ihre Brauchbarkeit. Die Gasleitung sollte gewissenhaft abgeleuchtet und auch die Hähnen auf luftdichten Verschluss geprüft werden. Schadhafte Glühkörper und Zylinder ergänze man bald durch neue, wobei zu beachten ist, daß zu einem neuen Glühkörper kein schon länger gebrauchter Zylinder, sondern ein neuer verwendet werden soll, weil das Glas der gebrauchten Zylinder an den der Hitze am meisten ausgesetzten Stellen dünn geworden ist und die Heizkraft eines neuen Körpers nicht mehr aushält. Beim Springen beschädigt der Zylinder dann fast stets den neuen Glühkörper, so daß der Schaden doppelt ist. Gebrauchte Zylinder können noch für gebrauchte Glühkörper Verwendung finden. Von Glühkörpern, Zylindern, elektrischen Glühbirnen u. s. w. halte man sich stets einen kleinen Vorrat, damit man nie in Verlegenheit kommt.

Die Petroleumlampen müssen sehr sorgsam nachgesehen und peinlich sauber gereinigt werden. Alte, verfilzte Dochte entferne man, nur von den Rückständen des Petroleum verunreinigte wasche man und ziehe sie durch verdünnten Essig. Das schützt vor dem Rauchen der Lampen. Die Brenner werden am besten in Sodawasser ausgekocht. Eine Kampherkugel und ein Bäuschchen Watte werden vor dem Einfüllen des Petroleum in das Lampenbassin getan, ersteres erhöht die Leuchtkraft der Flamme, letzteres fängt alle Schmutzteile des Petroleum auf, so daß der Docht davon verschont bleibt. Bei Hängelampen und den an Haken befestigten Kronleuchtern lasse man die Festigkeit der Haken prüfen, ebenso die Zugvorrichtung. Das ist eine kleine Mühe, die großes Unheil durch Herabstürzen der Lampen verhüten kann.

Zum Schluß sei noch auf den großen Vorteil eines Dauerbrandofens im Korridor hingewiesen, der den letzteren immer gleichmäßig warm erhält, das schnelle Ab-

fühlen der Wohnzimmer verhindert und den Schlafräumen durch einfaches Öffnen der Zimmertüren die gesunde und angenehme Temperatur verleiht, die durch direktes Heizen nie so präzise erreicht werden kann. Für kleinere Kinder und zu Erkältungen neigende ältere Leute ist solch geheizter Korridor geradezu eine Wohltat und verhütet manche Erkrankung. Die Kosten des Dauerbrandofens werden durch Ersparnis an Heizmaterial in den Zimmern sehr bald wieder herausgeschlagen.

Hausfrauen, die alle diese Ratschläge befolgen, ersparen sich und ihrer Familie manche Unannehmlichkeit und ihrer Kasse manches Geldstück.

Aus S. 3.



Die Hühner im Herbst und Winter.

(Nachdruck verboten.)

Herbst und Winter machen dem Hühnerzüchter sehr sorgfältige Beobachtung und Pflege seiner Tiere zur Pflicht, wenn er sich nicht selbst schädigen will. Die raue Jahreszeit nämlich, sowie der häufige Wechsel von kaltem und wärmerem Wetter verursachen leicht Erkältungen, aus denen bei Vernachlässigung wirkliche Krankheiten entstehen. Jede Krankheit aber, selbst die leichteste, verursacht sofort eine Stockung der Legetätigkeit und beeinflusst so die größere oder geringere Rentabilität der Hühnerzucht. Die Wintererier, welche stets gesucht sind und gut bezahlt werden, bilden die Haupteinnahmen unserer Hühnerzüchter und größere Ausfälle lassen sich durch nichts wieder gut machen.

Sorgfältige Pflege beugt aber Krankheiten vor und gerade darauf kommt es an, denn auch in der Hühnerzucht gilt der alte Satz: Krankheiten verhüten ist leichter, als sie heilen.

Das beste Gegenmittel besteht in planmäßiger Abhärtung, die während der gesamten Aufzucht durchzuführen ist. Sie genügt doch allein nicht, um die Hühner Herbst und Winter gut überstehen zu lassen, sondern die gesamte Haltung, Fütterung und Pflege muß auf dieses Ziel gerichtet

sein. — Besonders wichtig ist ein guter Stall. Er muß den Hühnern Schutz gegen Nässe und Zugluft bieten und sich gut ventilieren lassen, d. h. ständig muß frische, sauerstoffreiche Luft zufließen, damit nicht die Ausdünstung der Exkremente sich unangenehm bemerkbar macht.

Viele Züchter glauben, daß der Stall recht warm sein muß. Dies ist eine falsche Ansicht; gerade durch warme Ställe werden die Hühner verweichlicht und sie neigen dann um so mehr zu Erkältungen. Es genügt, wenn die Temperatur im Stall in Höhe der Sitzstangen nie unter $+ 3^{\circ} \text{C}$. fällt. Dies ist eigentlich in allen mit Hühnern besetzten gemauerten, sowie den doppelwandigen Holzställen der Fall. Sind nur einfache Holzwände vorhanden, so werden diese durch Anbringen von Strohmatte im Innern oder durch Anhäufen von Streue oder Dünger an die Außenwände gegen das Eindringen der Kälte geschützt. Ich habe die großen Vorzüge dieses einfachen Schutzes mehrere Jahre hindurch an ganz leichten Sommerställen praktisch erprobt und kann nur versichern, daß sich die Hühner während des ganzen Winters sehr wohl fühlten und daß ich keinen einzigen Tag ohne frische Eier war. Geheizte Ställe halte ich direkt für schädlich, ganz abgesehen davon, daß die Anbringung von Heizanlagen kostspielig ist. Die Tiere fühlen sich am wohlsten, wenn sie natürlich gehalten und untergebracht sind und durch Abgabe der eigenen Wärme ihre Stallungen heizen. Sehr spricht hierbei mit, daß die Fußböden ständig mit einer dicken Lage Torfstreue belegt sind; dies ist das beste Streumaterial für Geflügelställe, es wärmt den Stall, bindet die Exkremente, wirkt desinfizierend und sorgt dafür, daß die Hühner nicht an kalten Füßen leiden.

Bewegung und Beschäftigung erhöhen die Lebensstätigkeit und das Wohlbefinden der Tiere und wirken in ganz außerordentlicher Weise auf die Eierproduktion ein. Man sollte daher nicht versäumen, den Hühnern einen Scharraum zu geben. Man versteht hierunter einen gedeckten Raum,

in dem die Tiere Schutz bei Regen und gegen Zugluft finden. Der Boden wird mit Land und Laub, bezw. Häcksel wenigstens 10 Cm. hoch bedeckt und hier hinein streut man das Körnerfutter. Die Hühner müssen also, um dasselbe zu finden, in der Streue herumarbeiten und gerade darauf kommt es an. Die Bewegung und Arbeit ist ihnen sehr gesund, sie frieren nicht, ihre Lebensstätigkeit wird angeregt, der Stoffwechsel unterstützt und bei richtiger Fütterung legen sie fleißig. Bei Neuanlage von Hühnerställen baut man den Scharraum direkt mit an, so daß die Hühner aus dem Schlafraum hineingelangen können. Dies ist jedoch auch nicht notwendig und jeder andere Stall oder gedeckte Schuppen läßt sich für diesen Zweck leicht herrichten. Der Scharraum hat das ganze Jahr Wert, im Winter aber hauptsächlich, weil die Hühner sonst oft überhaupt nicht herausgelassen werden könnten oder falls ihnen eine solche Unterkunft fehlt, oft frierend in den Ecken herumstehen.

Reinlichkeit im Stall, bei der Fütterung sowohl bei der Zubereitung, wie auch in den Futtergeschirren u. s. w. ist von sehr wesentlichem Einfluß auf die Gesundheit der Tiere.

Futterrezepte zu geben, fehlt heute hier der Raum; ich will nur erwähnen, daß man täglich zweimal im Winter füttert und zwar ein Weichfutter, dessen Hauptbestandteile gekochte, gequetschte Kartoffeln, gebrühter Krüsch &c. sind, und Körner. Dem Weichfutter fügt man auch alte Speisereste, die man den Hühnern geben kann, bei, ebenso vergesse man nicht Kalkstoffe und Fleischnahrung, da die Tiere bei gefrorenem Boden Würmer u. dergl. nicht suchen können. Auch Grünfutter ist notwendig; man verabreicht neben Rüben, Rohblättern &c. auch gebrühten Kleehäcksel im Weichfutter. Man Sorge stets für frisches Trinkwasser, doch gebe man es ein wenig temperiert. Warmes Wasser zu geben, wäre falsch, da durch dasselbe eine Erschlaffung der Därme hervorgerufen wird. B.

Aufbewahrung von Dauerobst.

Gewiß wird jede Leserin einen guten Apfel oder eine gute Birne im Winter zu schätzen wissen. Aber jede Obstliebhaberin wird auch bekennen müssen, daß recht gutes Dauerobst selten ist. Nur wenige sind im Besitz ganz geeigneter Räumlichkeiten, in denen sie ihr Obst rationell aufbewahren können. Aber den Versuch sollte man nicht unterlassen, nach Maßgabe seiner Verhältnisse solches, so lange es bei jeder Sorte ratsam scheint, zu erhalten. Es ist daher gewiß mancher Hausfrau angenehm, wenn wir heute das Thema der Aufbewahrung unseres Dauerobstes kurz behandeln.

Unter Dauerobst sind solche Apfel- und Birnensorten zu verstehen, die man gemeinhin als Winterobst bezeichnet. Man hat da zeitige Sorten, wie die Goldparmäne, die vor Weihnachten aufgebraucht wird, daran schließen sich z. B. London Pepping, der gegen Weihnachten zu reifen beginnt und bis Februar hält, ferner die hochedle, aber auch demgemäß seltene und teure weiße Winter-Ralville u. s. w. Von Birnen etwa Gute Luise von Avranches, Röstliche von Charneu, Olivier de Serres.

Die geeigneten Räumlichkeiten sind nur zur Obstbewahrung dienende Kellerräume, die rein, trocken (d. h. nicht feucht), leicht zu lüften, gleichmäßig warm, besser kühl (+ 3—5° C.) sind und vor allem keine fremden Gerüche enthalten. Gegen Gerüche ist gutes Obst sehr empfindlich, weshalb im allgemeinen die Keller keine geeigneten Aufbewahrungsräume sind, worin auch andere Genußmittel, Heizungsmaterial etc. gelagert werden. Wer also seinen Keller nicht — wenigstens teilweise — abschließen und für Obstlager einrichten kann, der wähle lieber oberirdische Räume, die nach Möglichkeit den angeedeuteten Vorschriften entsprechen. Glaubt also die Hausfrau einen geeigneten Ort zu haben, dann muß das aufzubewahrende Obst, ehe es auf flache Hurden u. dergl. gelegt wird, erst genau untersucht werden. Es ist dringend anzuraten, nur tadellose Stücke, die nicht

beschädigt, fleckig oder sonst mangelhaft sind, zu lagern. Schon von Anfang an schlechte Ware hält sich doch nicht und verdirbt nur die vorhandene gute! Früchte mit glatter Schale müssen vor dem Lagern „abschwitzen“, was mehrere Wochen nach dem Übernten der Fall ist. Sie fühlen sich dann nicht mehr feuchtlebrig an. Früchte mit sehr rauher, durchlässiger Schale, die leicht schrumpfen, werden am besten sofort nach der Ernte in den Lageraum gebracht.

Man lagert das Obst, wie gesagt, am geeignetsten auf sogenannten Hurden, d. h. Lattenböden, die mit Latten eingefast sind und sich leicht tragen lassen. Größe etwa 1×0,50 Meter. Früher pflegte man auf die Hurden Stroh bester Beschaffenheit zu legen und darauf das Obst. Jetzt ist Kienfreie Holzwolle viel im Gebrauch und hat sich gut bewährt. In neuester Zeit nimmt man auch reinen, trockenen Torfmull, der ausgezeichnete Dienste leistet. Die Früchte der feinsten Sorten hülle man noch besonders in weiches Seidenpapier ein. Jede Frucht liege neben der anderen, ohne daß sie sich drücken. Geringeres Obst kann auch in 2—3 Schichten gepackt werden. Die Torfmullverpackung gestattet es, daß man die einzelnen Sorten in leichten Kistchen ganz in Torfmull und Seidenpapier einhüllt und so aufbewahrt. Dies ist für viele Hausfrauen sicher am bequemsten. Man verfähre dabei etwa folgendermaßen: Man nimmt nicht zu große, etwa 15—25 Kilo-Kisten aus Buchenholz (wenn möglich), bringt auf den Boden eine Schicht Torfmull, dann eine Lage Apfel in Seidenpapier, dann wieder Torf u. s. f. 4 bis 5 Schichten. Die Kiste stellt man dann in einen gleichmäßig kühlwarmen Raum, der möglichst den obengenannten Bedingungen entspricht. Zum Gebrauch werden einfach die Schichten nach und nach herausgenommen.

Es kommt im Winter vor, daß das Obst gefriert. Das schadet an und für sich kaum etwas, man darf nur den Fehler nicht begehen, das gefrorene Obst schnell austauen zu lassen. Im Gegenteil! Ganz langsam

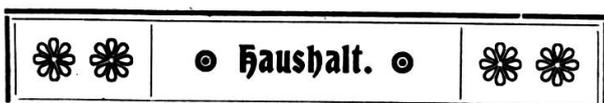
taue es auf, in frostfreiem Raum! Sobald die Früchte nicht in Kellerräumlichkeiten lagern, kommt es vor, daß die Luft im Lagerraum zu trocken wird. Dagegen schütze man sich durch Aufstellen offener Gefäße mit Wasser oder durch Besprengen des Bodens. Gegen zu große Feuchtigkeit hilft reichliches Lüften bei geeigneter Witterung.

Auch der Grad der Helligkeit, der in Obstlagerräumen herrscht, ist für das gute Aussehen der Früchte von Bedeutung, wengleich für kleinere Verhältnisse die Lichtfrage kaum mitspricht. Es sei nur kurz erwähnt, daß ständige Beleuchtung mit elektrischem Licht sich gut bewährt hat, dem Obst ein recht frisches, farbenfreudiges Aussehen zu erhalten.

Ein Punkt ist noch von höchster Wichtigkeit. Man vergesse nie, das Obstlager unter genauer, regelmäßiger Aufsicht zu halten. Sobald sich irgendwie Pilze u. dgl. zeigen, sind die betr. Früchte wegzunehmen und zu verbrauchen. Durch längeres Liegenlassen leiden nicht nur sie, sondern auch die anderen. Man hüte sich aber beim Durchsehen davor, die Früchte zu viel zu berühren! Niemals darf man sie abwischen, weil dadurch die Wachsschicht der Schale vernichtet wird, die doch eigentlich der natürlichste Schutz der Frucht ist!

Es ist auch zwecklos, die einzelnen Sorten über Gebühr lange behalten zu wollen. Sobald jede Sorte den Höhepunkt ihrer Dauer in gutem Zustand erreicht hat, muß sie verbraucht werden, sonst verliert sie an Wert.

Auch dieser Herbst hat vielen Leserinnen schöne Früchte beschert; mögen diese Zeilen dazu dienen, das Geerntete auch gut und lange zu erhalten. W.



Das Email-Kochgeschirr vereint viele Vorzüge in sich, ein Hauptvorteil ist die große Reinlichkeit im Gebrauch und in der Handhabung dieses Kochgeschirres. Außerdem kommen in Email-Kochgeschirren die Speisen rascher ins Kochen, als beispielsweise in eisernen Töpfen.

Es wurde früher viel darüber geredet, daß durch das Abspringen des Emails leicht bedenkliche Erkrankungen erfolgen, was indessen auf absolutem Irrtum beruhte. Ein Abspringen ist bei richtigem Gebrauch eines guten Fabrikates so gut wie ausgeschlossen. Die Emailkomposition ist so zusammengestellt, daß jede gesundheitliche Gefahr ausgeschlossen ist.

Seit Jahrzehnten bringt die Metallwarenfabrik Zug ein Fabrikat in den Handel, das allen Anforderungen nach jeder Richtung hin entspricht. Wir können den Leserinnen aus eigener Erfahrung das wolfiggraue Email-Kochgeschirr, das in allen Arten und Dimensionen hergestellt wird, wärmstens empfehlen. Die Hausfrau wird auch nach jahrelangem Gebrauch noch die beste Haltbarkeit desselben konstatieren können.

Reinlichkeit in der Handhabung, größte Dauerhaftigkeit, sowie verhältnismäßig billiger Preis veranlaßt uns, diesem Kochgeschirr das Wort zu reden. Man tut gut, beim Einkauf die Schutzmarke „Krug“ zu beachten.



Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser-verbünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Mailändersuppe. Für 3 Personen. 1 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Reis, 1 Liter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Parmesankeise, Resten von Geflügel, 1 Tomate. — In Butter röstet man den Reis gelblich, löst mit guter Fleischbrühe ab und kocht die Suppe etwa 10 Minuten; nun fügt man in kleine Scheibchen geschnittenes Fleisch von Geflügel und 1 Tomate zu und kocht die Suppe noch weitere 10 Minuten, worauf sie mit Parmesan angerichtet wird. Die ausgekochte Tomate wird wieder entfernt. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

Gebratener Rehrücken (Ziemer). Für 3 Personen. 1 Kilo Rehrücken, Speck, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon, 1 Tasse sauren Rahm. — Rehrücken von einem jungen Tier wird sorgfältig abgehäutet und mit Speck fein überspickt. Dann reibt man ihn mit Salz und Pfeffer ein, legt ihn mit dem Bratengemüse in heißes Fett und Speck in die Bratpfanne und bratet ihn unter fleißigem Begießen, bis der Fond eine schöne braune Farbe angenommen hat. Nun gießt man etwas Rotwein und biden sauren Rahm hinzu und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen weich (1 Stunde). Zubereitungszeit $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Schweinspfeffer. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 1 Kilo mageres Schweinefleisch, 1 Liter saure Milch, oder $\frac{1}{2}$ Liter Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Knoblauchzahn, einige Salbeiblätter,

Thymian, Pfefferkörner, 1 Brotrinde, Salz, 30 Gramm Fett, 40 Gr. Mehl, 1 Prise Zucker, 3 Deziliter Fleischbrühe. — Das Fleisch wird in gleichmäßige Würfel (Ragoutstücke) geschnitten und mit der heißen Beize übergossen (bei Milchbeize kalt zusehen). Nach 2—3 Tagen nimmt man die Fleischstücke heraus, trocknet sie gut ab und brät sie in heißem Fett rasch schön gelb an. Im Rest des Fettes röstet man in einer andern Pfanne das Mehl und den Zucker hellbraun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt 2 Deziliter von der Beize dazu und fügt, wenn die Sauce gut kocht, das Fleisch bei. Auf langsamem Feuer zugedeckt weich schmoren und entfetten.

Aus „Gritti in der Küche“.

Gemüseragout. 500 Gr. Pilze (Champignons), 500 Gr. Kartoffeln, 250 Gr. Blumenkohl, 1 Zwiebel, 2 Salzgurken, 1 Zitrone, Schnittlauch, Petersilie, 25 Gr. Mehl, 100 Gr. Fett, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz. — Zuerst wird das Mehl im heißen Fett gebräunt, die geschnittene Zwiebel ein wenig darin gedämpft und mit dem Wasser abgerührt. Nun gibt man die gepuzten, geschnittenen Schwämme und den in kleine Blümchen zerteilten Blumenkohl und Salz hinein. Die in kleine Stückchen geschnittenen Gurken und die fein verzierte Petersilie gibt man auch dazu, und wenn der Blumenkohl weich ist, die würfelig geschnittenen, vorher gekochten Kartoffeln. Nach einigen Minuten ist das Ragout fertig. Man mischt noch den Saft von 1—2 Zitronen darunter und streut den feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

Gelbrübenpuffer. 1 Kilo Gelbrüben, 150 Gramm Mehl, 2 Eier, 100 Gr. Zucker mit Vanille- oder Zitronengeschmack, Backfett. — Die gewaschenen und geschälten Rüben werden auf dem Reibeisen ganz fein gerieben, mit Mehl, Zucker und den gequirlten Eiern vermischt. Nun wird der Teig löffelweise in viel heißes Fett gegeben, wo man die Kuchen schön gelb backen läßt. Man kann auch mehr Eier und statt Zucker ein wenig Salz nehmen. Werden die Puffer von gekochten Gelbrüben bereitet, so braucht man sie nicht zu fein zu reiben.

Dürre Kastanien. Die Kastanien werden am Abend vorher in weiches Wasser eingeweicht und über Nacht zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tag schält man sie, stellt sie mit so viel Wasser aufs Feuer, bis es darübergeht und kocht sie weich. Wenn sie bald weich sind, gibt man 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz und ein klein wenig Mehl zu und kocht die Kastanien damit saftig ein. Liebt man sie süß, so gibt man statt Salz Zucker zu. Zubereitungszeit $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Farcenchnitten. Bereitungszeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 500 Gr. Kalbsbraten mit Fett, 3 Eier, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Rahm, 3 in Scheiben geschnittene Milchbrote, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eidotter, Salz, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 100 Gramm Fett. — Milch, Eidotter und Salz verquirlt man und befeuchtet die Semmelschnitten damit. Dann wiege und würze man den Braten sehr fein mit

Salz, Pfeffer, Muskatnuß, menge Semmel, Fleisch extrakt und Eier darunter, verteile die Farce auf die Schnitten, streiche sie breit und backe auf beiden Seiten hübsch aus.

Gesulzter Schlagrahm mit Schokolade. Man löst 50 Gr. Schokolade in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser auf dem Feuer auf, gibt 7 Tafeln Gelatine bei und vermischt dies lauwarm mit $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm. Letzterer wird in eine Form gefüllt, kalt gestellt, gestürzt und mit Schlagrahm garniert. Man kann auch etwas Vanille zugeben.

Gittertorte. Von Blätterteig wird ein beliebig großer, runder Kuchenboden ausgeschnitten, auf ein Backblech gelegt mit beliebigem, dickgekochtem Obstmus oder Marmelade $\frac{1}{2}$ —1 Centimeter dick bedeckt. Ein 3 Centimeter breiter Rand bleibt frei, $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke, 1 Centimeter breite Teigstreifen werden nun, gerade oder gewunden, kreuzweise über den Kuchen gelegt und außen festgedrückt. Der Rand wird mit Wasser oder Eiweiß bestrichen, ein 3 Centimeter breiter, $\frac{1}{2}$ Centimeter dicker Rand ringsum aufgelegt, leicht angedrückt, Teigstreifen und Rand mit verklopftem Ei bestrichen und der Kuchen in guter Höhe gebacken. Heiß vom Ofen weg wird in jedes einzelne Feld ein wenig frisches Mus oder Marmelade gegeben, weil das früher aufgelegte durch das Backen eintrocknet. Illustrierte Reformküche.

Oesterreichischer Apfelkase, ein sehr ausgiebiges und gutes Gericht für Kinder. Äpfel werden geschält, Schalen und Kerne über Feuer gesetzt und gut ausgekocht, dann durchgeseiht, die Äpfel zerteilt hineingebracht, halbschwer Zucker beigelegt, mit Zitronen oder Vanille gewürzt und zu einem dicken Mus eingekocht. Alles wird in ein Tuch gebunden, an einem trockenen Orte aufgehängt und 10—14 Tage dort gelassen. Nachher wird die Masse herausgenommen, die nun ziemlich ausgetrocknet ist. Trocken aufbewahrt hält sie sich lange. Quitten beigelegt sind sehr gut.



Gesundheitspflege.



Wie führt man einen ruhigen Schlaf herbei? Man gehe nicht mit vollem Magen zu Bette. Das Abendbrot nehme man wenigstens zwei Stunden vor Schlafengehen ein. Dasselbe bestehe nur aus leichtverdaulichen Speisen. Vor allem meide man aufregende Getränke, wie Bohnenkaffee, Thee, Spirituosen. Ein Glas frisches Wasser mit Zucker, beziehungsweise Fruchtsaft, oder ein Glas Sauermilch wirken außerordentlich wohlthätig auf einen ruhigen Schlaf hin. Desgleichen ist der Genuß eines Apfels vor dem Zubettegehen sehr zu empfehlen.

Man halte jede Nervenaufrregung vor dem Schlafengehen fern. Dahin gehören die heftigen Gemütsbewegungen wie Zorn, Ärger, Schreck und dergleichen. Man lese keine aufregende Lektüre und unterhalte sich nicht über Gegenstände, welche das Gemüt allzusehr bewegen. Das Lesen im

Bette ist eine moderne Unsitte. Augen und Kopfnerven werden unnatürlich angestrengt und das bewegte Gehirn spinnt gar oft den gelesenen Gegenstand in schweren Träumen weiter fort.

Man Sorge stets für frische Luft im Schlafzimmer. Am Tage öffne man alle Fenster weit. In der Nacht lasse man die Fenster des Nebenzimmers offen oder, wenn dies nicht möglich ist, gewähre man doch der frischen Luft durch einen entsprechend weiten Spalt im Fenster des Schlafzimmers ungehindert Zutritt. Direkter Zug soll den Schlafenden nicht treffen. Das Kopfende des Bettes sei deshalb etwas vom Fenster entfernt.

Zur Nagelpflege. Die Nägel sollen mit einem scharfen Messer so rund geschnitten sein, daß ihre Spitze mit der Fingerringe absteht und daß ihre Rundung der Rundung der Ringe entspricht, also nicht der Abschnitt eines Kreises oder einer Ovale ist, sondern eine flache, leicht gerundete Linie, dabei wird das Weiße kaum breiter als $\frac{1}{2}$ Cm. sein. Besonders muß hierbei darauf geachtet werden, daß das Weiße an den Seiten stehen bleibt, da sonst die Fingerringe unschön nach vorn zu breit wächst. Zum Polieren des Nagels, was übrigens nur selten nötig ist, verwende man geschlammtes Zinnoxid, das durch Zusatz von $\frac{1}{8}$ % Karmin noch rot gefärbt sein kann. Bei sehr empfindlichen Nägeln benütze man ein Pulver aus gleichen Teilen: feinsten Schmirgels und Zinnober, das mit etwas Olivenöl zu einer weichen Pasta angerührt wird. Das Polieren geschieht am einfachsten mit einem Kehlleder.

Aus „Schönheitspflege“ von Dr. Drlowski.



Krankenpflege.



Salben sind in verschiedenen Fetten (Schweinefett, Vaselin, Lanolin) aufgelöste oder vertriebene Arzneistoffe. Sie dienen namentlich zum Bedecken von Wunden (sogenannter Salbenverband) oder entzündeter Haut; sie sollen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, damit das Fett nicht schmilzt und nicht ranzig wird. Der Salbentopf soll stets gut bedeckt sein, damit kein Staub hineinfallen kann. Zum Ausstreichen der Salbe benütze man einen ganz reinen Spatel, oder ein Messer, nie die Finger! Ferner eine reine Unterlage, ein reines weißes Papier, einen sauberen Teller, besser eine Glasplatte, auch Watte kann man unterlegen, die man dann gleich zum Verbinden benütze. Man streicht die Salbe auf einen weichtmaschigen Stoff, am besten auf Verbandgaze, damit allfällige Absonderungen zwischen den Maschen nach außen fließen können.



Kinderpflege und -Erziehung.



Die Kleidung des Kindes sei leicht und bequem; sie hindere weder die Bewegungen, noch die Atmung und Verdauung. Zu warme Kleidung

verweicht und führt durch zu leichtes Entstehen von Schweiß und nachheriges rasches Verdunsten desselben so gut zu Erkältungen als allzu leichte Bekleidung. Gutgenährte, sich fleißig bewegende Kinder tragen eher leichte Kleidung als schwächliche und blutarme.

Wolle hält die Hautwärme am längsten fest und gestattet der äußeren Luft am wenigsten Zutritt, schützt also auch gegen übermäßige Hitze und Feuchtigkeit; nebstdem gibt sie zufolge langsamerer Verdunstung des Schweißes weniger leicht Anlaß zu Erkältungen. Locker gewebte Stoffe halten durchschnittlich wärmer als die fester gewebten, weil die in ihren Maschen enthaltene Luft die Wärme nur schwer abgibt.

Kopf und Hals sind möglichst kühl, die Füße unter allen Umständen warm und trocken zu halten.

Gutes Schuhwerk ist für die rauhere Jahreszeit eine unbedingte Notwendigkeit. Bei durch näßten Füßen ist Wechsel der Schuhe — im Winter namentlich für die mittags nicht heimkehrenden Kinder — dringend zu empfehlen.

Gummischuhe sollten nur bei schlechter Witterung gestattet werden; beim Betreten eines Zimmers sind dieselben stets abzulegen.



Gartenbau und Blumenzucht.



Überwinterung des Gemüses. Kopfkohl läßt man nach dem Abschneiden abtrocknen, entfernt die unteren großen Blätter, schneidet die Strunkreste bis an die Köpfe ab und legt diese in einen frostfreien Raum oder trockenen Keller mit den Strunkresten nach oben gerichtet auf Bretter so auf, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Faulende Blätter müssen stets sorgfältig entfernt werden. — Rosenkohl wird im Boden gelassen, doch steckt man am besten Lannenzweige um die Stauden, um sie vor Frost zu schützen. — Kohlrabi schlägt man mit Beibehaltung der Wurzeln und der kleinsten Herzblättchen im Keller in Sand ein. Krauskohl bleibt im Boden, ebenso Schwarzwurzeln. Will man einigen Vorrat vor dem Zuwintern sich sichern, so grabe man eine Anzahl Wurzeln aus und lege sie im Keller in Sand. Sellerieknochen werden am besten im Keller überwintert und in Sand so eingeschlagen, daß die Krone der Knolle frei bleibt. Kohlrüben, Rettige, Mohrrüben werden, nachdem man den Wintervorrat im Keller eingeschlagen hat, tief in Erde aufeinandergeschichtet, eingegraben. Derartig überwinterte Knollen und Wurzeln behalten im Gegenlaß zu denjenigen, welche im Keller ihr winterliches Dasein fristen, ihren würzigen Geschmack und ihre saftige Kraft. Lauch hält nur bei gelindem oder schneereichem Winter im Freien aus. Trockener Frost schadet ihm sehr. Man wird also gut tun, ihm eine leichte Stroh- oder Laubdecke zu geben.



Tierzucht.

Sandkisten sind bei der Haltung von Katzen in Zimmern unentbehrlich. Die Sandkisten müssen, besonders so lange die Katze noch fremd ist, stets so stehen, daß sie ihr sichtbar und leicht zugänglich sind. Gut wäre es, in jedem der Katze zugänglichen Zimmer ein Kistchen stehen zu haben. Zur Füllung der Sandkisten mische man Sand und Sägemehl und zwar aus folgenden Gründen: 1. Sand allein wäre zu schwer und saugt nicht genügend auf, bliebe also zu naß; 2. Sägemehl allein wäre zu leicht, so daß es leicht im Zimmer herumflöge und es verdeckt auch zu wenig den Geruch. Unter den Sandkisten ist es gut, zur Schonung des Bodens ein viereckiges Stück Linoleum zu legen, welches vorne und seitwärts größer ist, als das Kistchen selbst, damit der Boden nie beschmutzt wird. Zu bemerken ist, daß die Füllung der Kistchen mindestens früh und abends — bei starker Benutzung auch mittags — erneuert werden muß, da eine Katze in eine unreine, übelriechende Kiste nicht mehr hineingeht.

Frage-Ecke.

Antworten.

89. Den Bieler Dampfkochapparat kenne ich nicht näher, dagegen kann ich den „Zehle-Kocher“ aus langjähriger Erfahrung sehr empfehlen, da er nebst den Speisen gleichzeitig noch heißes Wasser liefert. Verlangen Sie Prospekt von Herrn J. Meier-Zehle, Leufenerstraße 38, St. Gallen.

90. Mücken und Fliegen weichen dem Durchzug. Aber auch ohne dieses Hilfsmittel werden sie vor der Kälte verschwinden. Frühes Schließen der Fenster wird empfohlen, bevor die Mücken abends in die Zimmer dringen können. Auch stellt man abends ein Licht in ein unbewohntes Zimmer an den Boden und läßt die lästigen Gäste durch die Verbindungstür dort sich sammeln. Man kann sich dann mittelst Netz oder auf andere Weise ihrer entledigen.

91. Ich finde das Selbstreinigen eines größeren Kleidungsstückes nicht sehr vorteilhaft. Uebergeben Sie den Faltenjupe lieber einer chemischen Waschanstalt.

92. Vielleicht erhalten Sie die Cobraspitze durch die Firma Gakmann & Widmer, Spezialgeschäft in Spitzen etc., Bahnhofstraße 51, Zürich. Möglicherweise ist sie in der Schweiz unter einem andern Namen im Handel.

93. Die Linoleumfabrik in Giubiasco (Lessin) liefert in größter Auswahl und zu besonders vorteilhaften Preisen die sog. Inlaidlinoleums und die granitbemusterten, deren Deffin unauslöschlich ist (durch und durch geht). Für unsern Neubau beabsichtigen wir nur solche Bodenbedeckung zu

wählen. Meine Adresse erfahren Sie für nähere Auskunft durch die Redaktion.

Frauenheimchen.

93. Warum muß es gerade ein abgepasster Teppich sein? Die andern, vom Stück, sind bedeutend billiger und ebenso dauerhaft. Nehmen Sie eine möglichst wenig heikle Farbe in Linoleum. Ein Plüschteppich würde bald beschmutzt sein und das Reinigen eines solchen erfordert viel mehr Mühe als das Instandhalten eines Linoleumteppichs. In Zürich ist die Firma Forster & Altorfer, Theaterstraße 12, Rüttschlihaus, als Bezugsquelle sehr zu empfehlen. Zürcherin.

94. Wir raten Ihnen, das Polstermöbel mit einer Lösung von Salmiak und Wasser strichweise gut abzubürsten. Ganz schmutzige Stellen sind wiederholt in Behandlung zu nehmen. Auf diese Weise werden die Möbel wieder wie neu.

Anny.

Fragen.

95. Wie wasche ich am besten meine weißen Wolldecken? Für gütige Auskunft besten Dank.

A. S.

96. Wer nennt mir einige gute neue Gemüsezepete? Das alljährlich wiederkehrende Einerlei ist meinem etwas verwöhnten Eheherrn „verleidet“ und er lechzt nach Abwechslung in der Gemüsezubereitung. Meine Phantasie reicht aber leider nicht über das Erlernte hinaus.

Junge Hausfrau.

97. Kann mir jemand sagen, wo die in letzter Nummer des „Ratgeber“ (Unsere Blumenfenster im Winter) empfohlene Zwiebel „Sauromatum“ erhältlich ist und wie sie sich im Preis stellt? Besten Dank zum voraus von einer

Blumenfreundin.

98. Könnten mir vielleicht erfahrene Mitabonnentinnen mitteilen, ob Waschmaschinen wirklich vorteilhaft und praktisch sind und ob die Wäsche auch sauber wird, so daß man nicht noch von Hand nachwaschen muß? Ich möchte auch gerne erfahren, welches System das beste sei für Hand- und Kraftbetrieb, da letztere vorhanden wäre. Wie hoch kommt der Preis? Für gütige Antworten dankt zum voraus herzlich

Eine Abonnentin im Toggenburg.

Das Ideal-
Haushaltungsbuch
der Schweizerfrau
sollte in keiner Haushaltung fehlen.

— Preis 1 fr. —

Zu beziehen durch

W. Coradi-Maag, Zürich III.