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

Band: 17 (1910)

Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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.

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

No. 3. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 5. Februar 1910.

Tut ein jeder auf der Erde,
Sonder Tücke und Gefährde
Dieses Eine, das er kann,
Ei, so wird genug getan.

J. R. Wyß.

Die Wohnungsluft im Winter.

Von Dr. Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Die erste Sorge für reine, frische Luft in unseren Wohnungen ist recht eigentlich eine Lebensfrage, denn die Luftverderbnis in den Zimmern bewirkt langsam einherschreitende, unmerkbar ihre traurigen Folgen steigernde und deshalb leider von so wenigen erkannte — Blutvergiftung, welche sich in Siechtum, Nervenschwäche und übermäßiger Reizbarkeit, in Hypochondrie und Hysterie ausspricht. Die verdorbene Luft verdirbt den Menschen; wie der Leib, wird auch der Geist schlaff und siech. Daher müssen wir namentlich im Winter die größte Sorgfalt auf eine genügende Lufterneuerung in unsern Zimmern verwenden, weil wir alsdann die Zimmer wegen der Kälte fest verschließen und sie mit Doppelfenstern und Doppeltüren versehen. Auch wird im Winter die Binnenluft noch weit mehr verunreinigt als im Sommer, da wir beständig heizen und einen großen Teil des Tages Licht brennen. Und wieviel Kohlensäure durch die Beleuchtung an den langen Winterabenden sich ansammelt, können wir daraus ersehen, daß durch das Verbrennen von nur einem Dezimeter einer gewöhnlichen Stearinkerze schon 47 Liter der giftigen Kohlensäure erzeugt werden.

Vielfach wird nun darauf hingewiesen, daß die Kohlensäure bedeutend schwerer sei als die atmosphärische Luft, sich daher am Fußboden ansammeln müsse und erst eingeatmet werde, wenn sie einen Raum von ungefähr $1^1/_2$ Meter Höhe — die Mundhöhe des Menschen — ausfülle. Dem ist aber nicht so. Die Kohlensäure wie die luftförmigen Verunreinigungen dehnen sich durch die Stubenwärme bedeutend aus, werden also leichter, mischen sich auch mit den ausgeatmeten Wasserdämpfen und haben stets Neigung, in die Höhe zu steigen.

Man hat sich auch auf die von den hygienischen Autoritäten bewiesenen Tatsachen berufen, daß die Binnenluft fort-

während von außen erneuert wird, selbst wenn man Türen und Fenster noch so dicht verschließt. Wozu also dann noch besondere Ventilation anwenden und die Zimmerwärme vergeuden? Ja, woher stammt denn aber diese eindringende Luft? Ist es auch wirklich frische, reine Außenluft? Genaue Versuche haben ergeben, daß durch eine Ziegelsteinmauer auf einen Quadratmeter in einer Stunde nur zwei Zehntelliter Luft eindringen und zwar bei einem inneren und äußeren Temperaturunterschiede von 30 Grad, während bei geringerem Unterschiede die Lufterneuerung noch bedeutend abnimmt. Auch durch fest verdichtete Fenster und Türen kann nur wenig Luft eindringen. Folglich strömt ein großer Teil der neuen Luft durch die hölzernen, undichten Fußböden und Decken ein, und zwar um so mehr, je kälter das Zimmer unter uns ist, was wir ja auch an den frierenden Füßen in sonst ganz warmer Stube sehr wohl merken. In dem Zwischendeckmaterial unserer bekanntlich undichten Fußböden häuft sich nun allmählich eine große Menge Schmutz an, welcher sich von Jahr zu Jahr vermehrt; es entwickeln sich darin verschiedene Gärungs- und Fäulnisprozesse, reichlich unterhalten durch das eindringende Schmutzwasser, wo man die Böden scheuert. Strömt nun die Luft durch solch einen Fußboden, so wird sie natürlich bedeutend verunreinigt.

Es ist also ganz richtig, daß unsere Stubenluft fortwährend zum Teil erneuert wird, aber keineswegs immer im guten Sinne. Deshalb bleibt uns weiter nichts übrig, als durch geöffnete Fenster und Türen die frische Luft einzulassen. Dabei haben nun manche die Gewohnheit, die oberen Fensterflügel recht oft ein wenig aufzumachen, um, wie sie meinen, namentlich die unreine Luft unter der Decke durch frische zu ersetzen. Diese Methode ist aber nicht zu empfehlen. Denn einerseits strömt dabei gerade die warme Luft unter der Decke sehr schnell aus, wodurch das Zimmer kalt wird, und andererseits kühlt die eindringende kalte Luft die mittlere, noch kohlensäurehaltige Luftschicht rasch ab und bewirkt somit ein Niedersinken derselben. Macht man nun das Fenster wieder zu, so dehnt die Ofenwärme diese, sowie die eben aus dem Fußboden aufgestiegene unreine Luft aus und läßt sie dadurch wieder zur Mundhöhe des atmenden Menschen steigen.

Eine wirklich rationelle Luftreinigung können wir einzig und allein durch eine, wenn auch seltener ausgeführte, so doch vollständige Öffnung aller Fenster und Türen erreichen. Nur dadurch wird ein energischer Luftzug bewirkt. Vermehren können wir diesen noch durch recht schnelles Auf- und Zumachen der Türe, indem mir, um das laute Zuklappen zu vermeiden, uns vor dieselbe stellen und sie von einer Hand in die andere werfen. Dadurch wird die schlechte Luft aus dem ganzen Zimmer, aus den Ecken und unter den Möbeln vertrieben und durch frische, reine, direkt von außen bezogene Luft ersetzt. Auch werden mit den gasförmigen Stoffwechsel- und Zersetzungsprodukten die Mikroorganismen und etwaige Infektionsträger möglichst vollständig entfernt. Letztere senken sich nämlich bei unbewegter Luft rasch zu Boden. Wird dann nur das Fenster geöffnet, so bleiben sie ruhig sitzen. Wenn dagegen in der vorhin angegebenen Weise ein energischer Durchzug gemacht wird, so werden sie aufgewirbelt und verjagt. Auch ist dabei der Wärmeverlust kein so großer, als man annehmen sollte. Denn, nochmals bemerkt, nicht auf das lange Lüften kommt es an, sondern auf den schnellen, heftigen Windzug, den man künstlich hervorruft. Dabei werden Ofen und Wände nur sehr wenig abgekühlt, so daß durch ihre nachherige Wärmeausstrahlung bald wieder eine gemütliche Temperatur eintritt.

Auch grüne Pflanzen in den Zimmern tragen viel zur Reinigung der Luft bei. Doch wähle man nicht zu viel blühende oder gar stark riechende, sondern hauptsächlich schnell wachsende Blatt- und Schlingpflanzen. Der Grund des Nutzens liegt darin, daß die für Menschen schäd-

lichen Gase (Kohlensäure, Ammoniak) von den grünen Blättern aufgesogen und das für Menschen nützlichste Gas (Sauerstoff) von ihnen ausgehaucht wird. Ebenso trägt ein häufiges Bespritzen der Pflanzen, welches zum Gedeihen derselben durchaus notwendig ist, in hohem Maß zur Erfrischung von Geist und Körper der Stubenbewohner bei. Und außerdem: was für eine herrliche Zierde bilden Schlingpflanzen zu Festons und Lauben gezogen für jedes Zimmer! Wie schön, traulich und heiter ist solch ein grün bekränzter Wohnraum, der im eisigen Winter die Erinnerung an die Freuden der sommerlichen Natur wachruft! Möge daher jeder mit der Pflege dieser gesunden Liebhaberei den Nutzen einer Luftreinigung verbinden, indem er seine Stadtwohnung mit frischer Landluft versieht!

Von der Gabel.

Erst im Laufe des 16. Jahrhunderts machte die Gabel ihren Siegeszug durch die Welt, wenngleich der Humanist Erasmus zu dieser Zeit die vornehmen Herren noch ermahnt, schmutzige und fettige Finger allenfalls am Teller abzuwischen, nicht aber etwa abzulecken oder am Rocke zu reinigen. In den besseren Kreisen war es damals Sitte, nach der Mahlzeit Schalen mit Wasser herumzureichen, damit das Reinigungswerk einigermaßen erleichtert werde.

Wie es heißt, hat die Gabel ein Goldschmied in Florenz erfunden. Italien war jedenfalls eins der Länder, das die Gabel verhältnismäßig zeitig in den Gebrauch brachte. Jedoch war in Paris das uns heute unentbehrlich scheinende Eßgerät im Jahre 1600 noch so viel wie unbekannt. Man vertrat damals die Ansicht, daß es Luxus sei, sich einer Gabel zu bedienen, wo uns Gott doch eine lebendige und natürliche Gabel — nämlich die Hand — gegeben habe, um den festen Inhalt eines Tellers zwischen die Zähne zu befördern. Wie fast alle Neuerungen, so wurde auch der Gebrauch einer Gabel angefeindet. Vielen schien es geradezu lächerlich, ja sündhaft, beim Verzehren von Gottes Gaben ein besonderes Gerät zu benützen. Zwischen den alten und den jungen Mönchen des französischen Klosters St. Maur entbrannte darüber, ob man mit den Fingern oder einer Gabel zu essen habe, ein heftiger Streit, bei dem aber auch hier der „neumodische Gebrauch“ siegte.

An den Höfen mochte es allerdings schon früher Gabeln gegeben haben, wenn auch ohne Zweifel Karl der Große und die Ottos noch mit den Händen speisten. Je eine Gabel besaßen die Gemahlin Ludwigs X. und die Karls des Schönen; auch Königin Elisabeth verfügte über eine solche und es heißt, sie sei diejenige gewesen, welche die Gabel in England eingeführt habe. Zwei Gabeln besaß die Herzogin von Tourraine. Und Karl VI. hatte deren drei, die er aber nur dann gebrauchte, wenn er Obst aß. Die Frauen der altenglischen Familien York und Lancaster führten das Fleisch noch mit den Fingern zum Munde.

Komisch muten uns heute die Anstandsbücher des Mittelalters an! In der „Civilité“ (um das Jahr 1480 gedruckt) gibt der Verfasser, namens J. Sulpice, einem braven Kinde folgende Lehre: „Faß das Fleisch nur mit drei Fingern an. Stecke es nicht mit beiden Händen in den Mund. Lasse deine Hände nicht zu lange in dem Teller.“ Wir lachen jetzt darüber, wie wir auch über die Eßstäbchen der Chinesen und Japaner lachen. Heute gibt es schon doppelte Gabeln, das sind solche, die einer Zange ähneln, indem zwei zweizinkige Gabeln, die an einem federnden Bügel sitzen, sich decken und gegeneinander zusammenklappen. Mit dieser „Gabel mit beweglichen Zinken“ — die patentierte Erfindung einer Dresdener Dame — kann man z. B. Würstchen herausnehmen, ohne sie anstechen zu müssen.

Früher gab es zweizinkige Gabeln. Im verflossenen Jahrhundert dominierten die dreizinkigen. Jetzt speist man gern mit vierzinkigen Gabeln. O. P.

Vom Zucker.

(Aus „Chemie in Küche u. Haus" von G. Abel.)

Es gibt verschiedene Zuckerarten. Die wichtigsten sind: der Rohrzucker, der Traubenzucker und der Milchzucker. Wir wollen uns hier auf den Rohrzucker beschränken. Dieser wurde früher nur aus dem Zuckerrohr gewonnen, daher sein Name. Die Zeiten, in denen man den Rohrzucker aus Ostindien nach Europa eingeführt hat, sind vorüber, seit man die gleiche Zuckerart auch aus der einheimischen Runkel- oder Zuckerrübe zu bereiten lernte.

Die Herstellung des Zuckers aus Rüben geschieht auf folgende Weise. Die zuvor gewaschenen Rüben werden zerkleinert und mit Wasser ausgelaugt; dieses enthält neben Zucker alle löslichen Bestandteile der Rübe, von denen der Zucker durch chemische Prozesse (zu denen auch die Entfärbung der Flüssigkeit durch Knochenkohle gehört) getrennt wird. Nunmehr erfolgt das Eindampfen der gereinigten Lösung und wiederholte Behandlung mit Knochenkohle. Die konzentrierte Flüssigkeit wird darauf im Vakuum so weit eingedampft, daß der entstehende Zuckerbrei, die sog. Füllmasse, beim Erkalten erstarrt. Dieselbe ist immer noch gefärbt; mittels Zentrifugen trennt man sie in braunen Sirup oder Melasse und in trockenen Rohrzucker. Dieser ist von gelblicher bis brauner Farbe; er enthält 90—95 % Zucker. Das Raffinieren des Rohzuckers geschieht meist durch Auflösung desselben in Wasser, den filtrierten, sehr konzentrierten Zuckersaft bringt man in Formen, wo er nach dem Erkalten erstarrt (Hutzucker); auch wird er zu losen Kristallen (Meliszucker) verarbeitet.

Hutzucker entsteht, wenn man die konzentrierte Füllmasse in konische Formen gießt. Eine besondere Vorrichtung bewirkt das Ablaufen des Sirups, der durch Aufgießen einer konzentrierten, reinen Zuckerlösung möglichst vollständig aus dem Zucker verdrängt wird. Hierauf entfernt man die im Zucker befindliche Flüssigkeit durch Absaugen, nimmt die festgewordene Masse aus den Formen und trocknet sie bei 50° C. Nachdem der Zuckerhut durch Abdrehen eine Spitze erhalten hat und in Papier verpackt wurde, ist er handelsfertige Ware.

Bei der Fabrikation des Würfelzuckers stellt man aus der Füllmasse Blöcke her, aus denen mittels Maschinen der Zucker in die gewünschte Form geschnitten wird.

Weißer Kandiszucker ist die feinste Sorte; man erhält sie durch Umkristallisieren des Rohzuckers aus konzentrierten Lösungen, die langsam erkalten und ruhig stehen. Die geringeren, weniger gereinigten Sorten kommen meistens als Würfel- und Farinzucker in den Handel. In besonderen Fabriken wird auch aus der Melasse noch Zucker gewonnen.

Der Zucker bildet harte Kristalle, löst sich in Wasser auf und schmilzt, in trockenem Zustand erhitzt, bei 160° C. Der geschmolzene Zucker erstarrt nach dem Erkalten glasartig, besitzt eine gelbe Farbe und wird mit dem Namen „Gerstenzucker" bezeichnet, obgleich er mit Gerste nicht im Zusammenhang steht. Stärker erhitzt, bräunt sich der Zucker und schmeckt nicht mehr süß; er heißt dann Karamel und wird, in Wasser gelöst, als Zuckerfarbe oder Zuckercouleur meist zum Färben von Getränken verwendet. Verdünnte Zuckerlösungen werden unter Einwirkung von Hefen mit mittlerer Temperatur leicht zersetzt. Diesen Vorgang nennt man alkoholische Gärung; dabei zerfällt der Zucker der Hauptsache nach in Alkohol und Kohlensäure. Säuregärungen treten ein, wenn die Zuckerarten durch andere Mikroorganismen als diejenige der Hefe zersetzt werden.

Fälschungen von Zucker sind selten; die besten Sorten enthalten etwa 99,9 Prozent reinen Zucker. Häufig vermuten die Hausfrauen bei sehr feinem, pulverförmigem Zucker einen Zusatz von gewöhnlichem Mehl; es ist mir aber noch nie gelungen, solches im Zucker nachzuweisen. Der Verdacht entstand, weil der Zucker in Wasser angeblich nicht vollkommen löslich sei, sondern eine mehlige

Masse auch beim Erwärmen der Flüssigkeit zurückbleibe. Die Beobachtung beruhte auf der Anwendung von zu wenig Wasser beim Auflösen des Zuckers, der nicht ganz zur Lösung gelangen konnte, sich aber auf Zusatz von mehr Wasser klar löste. Der raffinierte Zucker besitzt einen Stich ins Gelbliche. Um diesen zu beseitigen, erhält der Zuckersaft bei der Kristallisation einen Zusatz höchst geringer Mengen eines blauen Farbstoffes, meist Ultramarin. Die Fabrikanten bedienen sich des Ultramarins, weil das Publikum einen weißen Zucker dem gelblichen vorzieht. In neuerer Zeit werden die Hausfrauen vor dem Gebrauche gebläuten Zuckers gewarnt. Übrigens gibt es auch Fabriken, die weißen Zucker ohne Anwendung von Ultramarin herstellen. In England wird ein gelblicher Zucker von bestimmter Nuance verlangt; zur Herstellung eines solchen dienen besondere Farbstoffe.

Haushalt.

Um **Fenster** gut schließend zu machen, reibe man den Falz des Fensters mit Rindertalg recht gut ein und schließe dann das Fenster. Die Talgschicht schützt das Holz vor Feuchtigkeit und verhütet das Quellen, so daß sich der Fensterflügel wieder stets gut öffnen läßt. Im Frühjahr läßt sich durch abwaschen mit heißem Wasser der Talg wieder entfernen.

Man kann die Fenster auch mit einem Brei von Leinölfirnis und pulverisierter Schlemmkreide bestreichen, vor allen Dingen an den Stellen, wo sich ein Luftzug besonders bemerkbar macht. Die entsprechenden Leisten des Fensterkreuzes reibt man stark mit Kreide ein, um ein dortiges Ankleben des Breies zu verhüten. Etwas überflüssiger Kitt quillt beim Schließen des Fensters heraus und läßt sich mit einem Messer entfernen. W.

Nass gewordenes Pelzwerk lasse man in der Nähe des warmen Ofens langsam trocknen. Niemals aber trockne man mit einem Tuch oder streife damit über die nassen Stellen, da immer Druckstellen zurückbleiben. Unter keinen Umständen lege man seinen Pelz gefaltet in den Karton, so lange er noch feucht ist. Am besten hängt man solchen im Kleiderschrank über einen Bügel und legt ihn nur für die Sommerszeit in den dazu bestimmten Karton, der unbedingt die Länge des Stückes haben muß, wenn er durch das Zusammenfalten nicht leiden soll. — Rauhhaarige Pelze sind widerstandsfähiger, als die glatten Sorten. Imitiertes Pelzwerk leidet mehr unter der Witterung, als echtes. Bei sorgfältiger Behandlung läßt sich solches aber auch lange Zeit schön erhalten.

Formen auszustreichen. Die Formen von Kupfer, Blech oder Ton, welche man zum backen von Mehlspeisen, Pasteten oder Kuchen benützt, müssen vor dem Einfüllen des Teiges gut mit Butter ausgestrichen werden, wozu man am besten die Butter klärt, wieder ein wenig erstarren läßt und dann einen eigens dazu bestimmten Pinsel hineintaucht, mit dem man die ganze Form recht gleichmäßig und fett überwischt. Will man die Butter nicht klären, so muß man sie wenigstens zu Schaum verreiben, denn rohe Butter läßt sich nie regelmäßig verteilen. Nach dem Ausstreichen bestiebt man diejenigen Formen, aus denen die Mehlspeisen oder Kuchen gestürzt werden sollen, mit harter, geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback, zuweilen auch mit gestoßenem Zucker, damit sich das Backwerk leichter auslöst. Bei Aufläufen und dergleichen ist dies nicht notwendig, da diese in der Backform zu Tische gegeben werden müssen.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Dörrerbsensuppe, †gefülltes Schweinsohr, Blumenkohl, geröstete Kartoffeln.
Dienstag: *Falsche Hühnersuppe, *Stockfisch mit Oel, Nüßlisalat, †Spinatpudding.
Mittwoch: Gerstensuppe, †Hammelleber, †weiße Rüben mit Kartoffeln.
Donnerstag: Maissuppe, *gespickte Nieren, Makkaroni mit Tomatensauce, †Zitronengelee.
Freitag: Tapiokasuppe, Schweinsbraten, *Linsen, †italienischer Salat, †Blitzkuchen.
Samstag: Haferflockensuppe, Kaninchenragout, *Polenta, †Kompott aus getrockneten Aprikosen.
Sonntag: Königinsuppe, *Muscheln mit Ragout Béchamel, Hasenbraten, Kartoffelpüree, †feiner Selleriesalat, †Meringues.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Falsche Hühnersuppe. Zubereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo zerkleinerte Kalbsknochen, Suppenkräuter, Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 30 Gr. Butter, 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt, 2 Eßlöffel hellgeröstetes Mehl, 30 Gr. Fadennudeln, 1 Eidotter, Muskatnuß. — Mit kaltem Wasser, Salz, Suppenkräutern werden die Knochen zum Feuer gegeben, ausgekocht, durchgeseiht und mit dem gerösteten Mehl verdickt. Fadennudeln und Fleischextrakt kocht man apart in Wasser, fügt sie dann dem

Ganzen bei und zieht die Suppe mit dem Dotter und Muskatnuß ab. Die Butter legt man, in Stückchen zerteilt, vorher in die Schüssel. Schmeckt sehr fein.

Stockfisch mit Oel. Der Stockfisch wird wie gewöhnlich aufgekocht und abgetropft; hierauf hackt man zwei Schalotten, 1 Zehe Knoblauch und etwas Petersilie sehr fein, dünstet dies mit 8—10 Eßlöffeln Provenzeröl eine Weile über gelindem Feuer, tut die Fischstücke hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, schwenkt sie 5 Minuten über dem Feuer und serviert sie.

Muscheln mit Ragout Béchamel. Zeit 2 Stunden. 60 Gr. Butter, 250 Gr. Kalbfleisch, 2 Schalotten, 3 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner, 3 Deziliter Fleischbrühe, 3 Deziliter Rahm, nach Belieben Champignons und Trüffeln, Parmesankäse, Salz, 1 Zitrone, 1 Löffel Mehl. — Das Fleisch wird fein geschnitten, mit den geriebenen Zwiebeln und den Gewürzen, auch von der gehackten Zitronenschale dazu genommen, in der Butter zugedeckt gedünstet. Dann fügt man die Fleischbrühe warm hinzu, läßt beinahe ganz einkochen, fügt das Mehl bei, das man damit anziehen läßt und zuletzt den heißgemachten Rahm. Nun wird alles durch ein Sieb gestrichen und die Masse in die Muscheln eingefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Butterstückchen bedeckt und 10 Minuten im Bratofen gebacken.

Aus „Gritli in der Küche".

Nieren gespickt. Von ihrem Fett befreite Kalbsnieren werden mit zierlich nagelförmig geschnittenen Speckstreifchen igelartig gespickt, dann in ein Kasserol mit Fett, einigen Speckscheiben, Wurzelwerk und Zwiebeln 1/2 Stunde gedünstet und mit einer feinen Sauce, in die nach Belieben Trüffelscheibchen und Farcekläßchen eingelegt werden, aufgegeben, wobei man die Schüssel mit Semmel-Croutons garniert.

Italienischer Salat ist ein Gemisch von Kartoffel-, Gemüse- und Fleischsalat. Die Oberfläche wird schön garniert mit gehacktem Eigelb und Eiweiß von hartgekochten Eiern, mit Sardellenstreifchen, roten Randen, Essiggurken, Kapern 2c. Die Köchin kann Kunstwerke herstellen mit diesen Garnituren. Oft wird eine Mayonnaise darüber gegossen. Aus „Gritli in der Küche".

Linsen. Sobald die Linsen in Wasser weichgekocht sind, schüttet man das Wasser weg, tut die Linsen in ein Kasserol mit einem großen Stück Fett, feingehackter Petersilie und Schnittlauch, Salz und Pfeffer, schwenkt sie über dem Feuer, läßt sie 1/4 Stunde unter häufigem Umschütteln dünsten und gibt sie sehr heiß auf.

Italienische Polenta. In einem Kasserol bringt man 2 Liter Wasser zum sieden, schüttet langsam nach und nach 500 Gr. Maismehl und einen Kaffeelöffel Salz hinein und rührt dasselbe über dem Feuer zu einem Brei ab, der so steif sein muß, daß der Löffel darin steht. Man schüttet diesen Brei auf ein Brett, formt ihn mit dem Kochlöffel zu einem dicken Klumpen, läßt ihn auskühlen und zerschneidet ihn in zwei Zentimeter dicke Schnitten. Hierauf bestreicht man eine Form oder ein Kasserol gut mit Butter, streut geriebenen Parmesankäse hinein, legt schichtweise die Schnitten mit dazwischengestreutem Käse und frischen Butterstückchen hinein, streut Käse oben darauf, den man mit Butter beträufelt und bäckt die Polenta bei guter Hitze eine volle Stunde. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel und reicht gebratene Leber oder gedämpftes Fleisch mit Sauce dazu, oder ißt die Polenta auch ohne Beilage.

Zürcher Fastnachtküchlein. Für 3—5 Personen: 2 Deziliter Milch, 30 Gr. Butter, 1 große Prise Salz, 250 Gr. Mehl, 375 Gr. Fett, Zucker zum Bestreuen. — Die Milch, die Butter und das Salz werden zusammen aufgekocht, das Mehl schnell hineingegeben und gerührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Nun nimmt man ihn auf das Wallbrett, wallt ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen schöne Vierecke, backt diese schwimmend in heißem Fett schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

Rosen- oder Modelküchlein. Für 3—5 Personen. 200 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Prise Salz, 40 Gr. Zucker, 3 Eier, 375 Gr. Fett, Zucker zum bestreuen. — Das Mehl wird mit der Milch zu einem dickflüssigen Teige angerührt, Salz, Zucker und nach und nach die Eier zugegeben, und der Teig tüchtig gerührt. Er muß die Dicke eines Omelettenteigs haben. Nun taucht man ein Model zuerst einige Minuten in das heiße Backfett, dann in den Teig, doch nicht bis der Teig darob zusammengeht, wieder ins Fett, stößt, wenn nötig, die Küchlein ab, backt letztere schwimmend im Fett schön gelb, läßt sie gut abtropfen und bestreut sie mit Zucker. Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Gesundheitspflege.

Die Nachteile, welche der **Genuss zu heisser Speisen und Getränke** nach sich zieht, machen sich zunächst auf die Geschmacksempfindung geltend. Dr. Weber hat nachgewiesen, daß die Zunge, wenn man sie ungefähr eine Minute in Wasser von 50 bis 52 Grad Celsius hält, nicht mehr den süßen Geschmack des Zuckers wahrzunehmen vermag. Bei höheren, dem Siedepunkt näher kommenden Wärmegraden muß die Geschmackslähmung natürlich noch viel schneller eintreten. Dies mag auch die Ursache davon sein, daß Köchinnen, welche die siedend heißen Suppen kosten, oft gar nicht schmecken, ob dieselben versalzen oder zu fad sind. Heiße feste Speisen werden auch nicht ordentlich gekaut; man sucht sie eben möglichst schnell aus der brennenden Mundhöhle zu entfernen. Als Folgen stellen sich dann leicht Verdauungsstörungen ein, und wenn die schädigenden Einflüsse sich wiederholen, können selbst schwere Magenkatarrhe und Geschwürsbildungen eintreten.

Beabsichtigt man dem Körper Wärme zuzuführen, wie in der kalten Jahreszeit, so läßt sich

dies sehr wohl dadurch erreichen, daß man die Nahrung nur 10—12 Grad Celsius wärmer zu sich nimmt, als die Bluttemperatur ist. Die erregende Wirkung des Kaffees und Thees härgt namentlich von der Temperatur ab, in welcher sie genossen werden. Will man also sein Nerven- und Gefäßsystem durch diese Getränke energisch anregen, so muß man sie heiß trinken. Hat man dagegen die Absicht, dem Körper Wärme zu entziehen, ihn abzukühlen, wie in der warmen Jahreszeit, so muß man solche Nahrungsstoffe wählen, welche auch bei geringerer Temperatur als der des Blutes wohlschmeckend und bekömmlich bleiben.

Krankenpflege.

Einreibungen sollen mit reinen Händen, auf der reinen, vorher gewaschenen Haut gemacht werden, da sonst Ausschläge und Entzündungen entstehen können. Die eingeriebenen Stellen werden mit einem Tuch oder leichten Verband bedeckt. Man nimmt Einreibungen vor:

1. mit Salben und Oelen, um spröde, trockene Haut geschmeidig zu machen.

2. Um Arzneistoffe in Salbenform (Quecksilber- oder Jodkali) durch die Haut in den Körper zu bringen. Der Arzt bestimmt, wie viel und wie oft eingerieben werden soll. Am besten reibt sich der Patient selbst ein oder die Pflegerin benützt einen mit Wachsleder überzogenen Ballen Zeug oder Watte, oder zieht Handschuhe an, damit das Arzneimittel nicht auch auf sie eine unbeabsichtigte Wirkung ausübe.

Andere Stoffe, die man auf diese Weise gewissen Körperteilen einverleibt, wie zum Beispiel Ichthyol, sind unschädlich und erfordern diese Vorsicht von seiten der Pflegerin nicht.

Damit die Stoffe auch wirklich in die Haut eindringen, muß lange Zeit (bis eine Viertelstunde) eingerieben werden.

Zur Reizung der Haut benutzt man spirituöse Lösungen oder Linimente (aus Oel und Salmiakgeist), die man tüchtig einreibt.

Aus „Grundriß der Krankenpflege“,
von Dr. A. Brunner.

Gartenbau und Blumenzucht.

Primeln und Zyklamen. Diese Pflanzen eignen sich für kühlen und mittelwarmen, sehr hellen Standort am Fenster oder zwischen den Fenstern. Bei sehr großer Kälte sind die Fenster nach innen zu öffnen und dürfen die Blätter nicht außen am Glase anliegen (es genügt oft, wenn ein Bogen Papier zwischen Blätter und äußeres Fenster geschoben wird). Immerhin schadet niedrige Temperatur weniger als trockene Hitze.

Das Wasser darf niemals mitten in die Knolle und jungen Triebe hineingegossen werden, sondern ringsherum auf die Erde. Die Primel verbraucht mehr Wasser. Spritzen sollte man nur ausnahmsweise bei großer Wärme.

Bei Zyklamen sind verblühte oder gefaulte Stengel und Blätter mit einem kurzen Ruck herauszureißen, also daß der ganze Stiel bis zur Knolle wegkommt. Bei Primeln dagegen schneide man mit scharfem Messer alle verblühten und faulen Teile aus.

Nach der Blütezeit sollen Zyklamen am gleichen Platze spärlicher begossen werden, dürfen aber nicht ganz absterben.

Die Zeit des Umpflanzens ist etwa 2—3 Monate nach der Blüte in leichte, nahrhafte, alte Lauberde. In vielen Fällen ist das Umpflanzen jedoch gar nicht nötig. Der neue Topf darf selten größer sein als der alte. Die alte Erde muß reichlich entfernt werden. Die Pflanzen müssen ebenso im Topf zu stehen kommen, wie sie vorher gestanden haben. Zyklamenknollen lockt man durch leichte Auflage von feuchtem Waldmoos zum Austreiben.

Im Sommer muß man die Pflanzen vor Sonne unbedingt schützen. Sie stehen am besten an einem hellen, nördlichen Fenster, auch an ganz schattiger Stelle im Garten.

Tierzucht.

Im Februar ist **Haltung, Fütterung und Pflege der Hühner** der Witterung entsprechend. Herrscht noch Winterkälte, so müssen all die Punkte beachtet werden, auf die ich im Januar hingewiesen habe, während bei Eintritt von mildem Wetter den Tieren bei recht abwechselnder, gehaltreicher Fütterung mit viel Grünem ungehinderte Bewegung im Freien gegeben werden soll. Hiedurch wird der Gesundheitszustand günstig beeinflußt und die Legetätigkeit gefördert. Man achte darauf, daß sich nicht Pips oder „Pfiff“, sowie Erkältungen mit Schnupfen, aus denen leicht Diphtheritis entstehen kann, einstellen. Werden Erkältungen sofort bemerkt, so ist es leicht, sie zu beseitigen und eventuell schlimmen Folgen vorzubeugen. Man erkennt die Patienten am besten, wenn man abends, nachdem die Hühner schon etwa eine Stunde auf den Stangen sitzen, in den Stall geht und sich hier einige Zeit aufhält. Die einfachste Behandlung, die aber, wenn die Kranken herausgefunden sind, unbedingt hilft, ist Unterbringung in einen isolierten, gut ventilierten, warmen Krankenstall bei leichter Fütterung. Hierbei möchte ich auch noch auf die Unsitte der Behandlung des Pips oder „Pfiff“, die besonders auf dem Lande üblich ist, hinweisen. Man verwechselt nämlich Ursache und Wirkung. Bei dieser Krankheit wird die Zungenspitze hart und nun glaubt man, infolge der harten Zungenspitze sei das Huhn krank und schneidet oder reißt die Haut dort ab, während dies lediglich die Folge der Krankheit ist. Dem Huhn wird durch diese Tierquälerei durchaus nicht genützt, sondern nur Schmerzen bereitet. Will man die Erkrankung heilen, so

reinige man den Schnabel und die Nasenlöcher mit einer Lösung von 29 Centigramm Chlorkali auf einen Löffel Wasser; 2—3malige Pinselung genügt. Zur leichteren Verdauung gebe man dem Huhn einen Kaffeelöffel voll Rizinusöl.

Wenn es die Witterung gestattet, so nehme man auch schon die erste gründliche Stallreinigung vor, um all das Ungeziefer, welches sich im Winter eingenistet hat, zu vertilgen. Bei der Reinigung beachte man besonders die Winkel, Fugen und Ritzen, sowie auch dort, wo sich die Sitzstangen nicht leicht herausnehmen lassen, die Unterseite derselben. Ganz falsch sind runde Sitzstangen und Anbringung derselben in Leiterform. Die Stange muß den Hühnern Gelegenheit zum ruhen bieten und daher eignen sich am besten dazu die sog. Dachlatten, deren Kanten abzurunden sind. Man bringt sie, weil die Hühner sich sonst um die höchsten Plätze streiten, alle in gleicher Höhe an, je nach der Rasse 40—60 Cm. vom Fußboden, wodurch ein Streit um die höchsten Sitzplätze wegfällt. Man beachte auch, daß die Stangen genügend weit von einander und von der Wand angebracht sind, damit die Hühner sich nicht gegenseitig hindern und ihr Gefieder, hauptsächlich die Schwänze, an den Wänden abstoßen. Falls man für die Sitzstangen nicht die im Handel käuflichen Stangenträger benutzt, die durch kleine Oelbassins das Ungeziefer hindern, auf die Stangen zu gelangen, so befestigt man sie nur mit einer Schraube, um sie bei der Reinigung leicht herausnehmen zu können.

Weil Hühner und Wassergeflügel in voller Legetätigkeit sind, so gibt es auch schon Brüterinnen und ist auf diese besonders zu achten.

Im Kaninchenstall beginnt jetzt die Zucht. Man paare die Tiere nicht zu früh und überhaupt erst dann, wenn die Haarung beendigt ist. Geschieht es dennoch, so wird man in dem selten glatten Fell der Nachzucht diesen Fehler oft zu bereuen haben. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

111. Ich habe die **Waschmaschine** „Huschka" seit 6 Wochen im Gebrauch und kann sie aus eigener Erfahrung den verehrl. Hausfrauen bestens empfehlen. Bei Gebrauch derselben erspare ich die Hälfte Zeit und die Wäsche wird geschont und schön weiß. Die Wäschearbeit wird bedeutend erleichtert. Eine Aargauerin.

4. Nehmen Sie nicht zu grobes Rostpapier und reiben Sie damit die **Tintenflecken** sorgfältig ab. Wenn Sie die etwas heller gewordenen Stellen dann mit Bodenwichse überstreichen und gut nachreiben, so wird der Schaden wieder gut gemacht. Anny.

5. Ueber die Behandlung des **Pelzwerks** lesen Sie die unter Haushalt gegebenen Ratschläge nach. W.

6. Abonnieren Sie die „Schweiz. Blätter für Ornithologie und Kaninchenzucht. Sie werden daraus für Ihre **Geflügelzucht** manches lernen. Das gut redigierte Blatt ist bei der Buchdruckerei Berichthaus zum Preise von Fr. 2.25 per Halbjahr oder durch jedes Postamt zu beziehen. Verlangen Sie vorerst Probenummern.

6. Lesen Sie die jeweils in diesem Blatte unter der Rubrik „Tierzucht" von einer Autorität gegebenen Ratschläge über **Geflügelzucht**.

7. **Theeblätter** benutzt man zum reinigen von Teppichen. Man schüttet die Blätter feucht, doch so, daß nicht noch Flüssigkeit auf den Teppich gelangt, und reibt die Fläche damit ab. Sie werden beobachten, daß die Farben wieder viel frischer aussehen. Evi.

8. Weiße **Schafpelze** (Teppiche) können auch in Seifenlauge gereinigt werden, natürlich ist das Futter und allfällige Umrandung aus Flanell vorher abzutrennen. Man nehme das Wasser nicht zu heiß und schleudere den Pelz hin und her, ohne zu reiben. Um zu verhüten, daß das Leder spröde werde, ist dieses während des Trocknens wiederholt zu reiben. A.

Fragen.

9. Wer ist so freundlich, mir ein gutes Rezept für flüssig bleibenden **Leim** oder Gummi mitzuteilen? Besten Dank zum voraus. R. M.

10. Wie hoch darf sich die **Kohlenrechnung** im Monat belaufen, wenn zwei mittelgroße Zimmer täglich geheizt werden müssen? Ich beobachte, daß meine Freundin mit viel weniger Heizgeld auskommt, als ich, obschon sie nicht mehr Räume heizen muß, Und überdies ist die Temperatur in ihren Zimmern immer angenehmer, als in den meinen. Wo mag der Fehler liegen?
Junges Hausmütterchen.

11. Wer ist so freundlich, mir guten Rat zu erteilen, wie ich eine Waschküche einrichte. Ist es vorteilhaft, eine **Waschmaschine** anzuschaffen und fällt dann die Anschaffung eines teuren kupfernen Waschkessels mit Schiff weg? Und dürfte ich noch bitten, mir zu sagen, welche Maschinen sich gut bewähren? Im voraus dankt herzlich Abonnentin in L.

Die Firma **G. Landolt, Samenhandlung in Wallisellen, Kt. Zürich,** gibt soeben ihren Katalog für das Jahr 1910 heraus. Die Preisliste umfaßt landwirtschaftliche Samen, Gemüse- und Blumensamen, Gartenwerkzeuge 2c. Bei der Zusammenstellung des Lagers, hat der Firmainhaber die langjährigen Erfahrungen verwertet, die er sich als Leiter von Gartenbaukursen in den verschiedenen Landesgegenden erworben hat. Es werden also nur die für die verschiedenen Lagen und Bodenarten vorteilhaftesten Sorten empfohlen. Absolut reelle Bedienung wird zugesichert. Bestellungen sind frühzeitig aufzugeben, damit eine prompte Effektuierung der Aufträge möglich wird. Der Katalog wird jedem Interessenten kostenlos zugestellt.