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

Band: 17 (1910)

Heft: 5

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

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. 5. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 5. März 1910.

Was sinnig die Mutter wecket und pfleget
Mit heiterstem Spiel und Lied,
Was ihre Liebe schützend umheget,
Wirkt segnend fort bis ins tausendste Glied!

Fröbel.

Wohnungskultur.

(Nachdruck verboten.)

Die Wohnungskultur ist ein Gebiet, auf welchem ohne Mitwirkung der Frau nichts zu erreichen ist. Die Hausfrau sollte der energische Pionier der Wohnungskultur sein und wie oft ist gerade sie es, die von den Grundregeln einer rationellen Zimmerlüftung und Trockenhaltung der Küche und der Wohnräume recht wenig weiß und die selbst das bescheidene Wissen nicht in die Tat umsetzt. Auch unter den intelligenten Frauen gibt es heute noch gar viele, die da meinen, jedes noch so kleine und dunkle Zimmer sei als Schlafzimmer gerade gut genug. Und nicht selten lassen sie noch die warme, verbrauchte Luft des angrenzenden Wohnzimmers durch die geöffnete Tür eindringen, damit die Luft des Schlafzimmers „überschlagen" sei. Das Eindringen des erwärmenden und bakterientötenden Sonnenlichtes wird oft genug durch dunkle Portieren und dichte Vorhänge, die außerdem noch allen Staub recht sicher in sich aufnehmen, verhindert. Aus Gründen falscher Sparsamkeit flüchten bei Beginn des Herbstes die Familien in eine geheizte Stube, die gleichzeitig als Küche benützt wird. Man kocht, man wäscht, man fegt in der Stube, hält trotz Feuchtigkeit und Dunst Fenster und Türen geschlossen und hat kein Mittel, um die Feuchtigkeit des Bodens und der Wände irgendwie zu beseitigen. Diese Sparsamkeit kostet meist mehr Behagen und Gesundheit, als sie der Haushaltung einbringt. Nicht genug damit, daß man den ganzen Tag in solchen Dünsten atmet, auch des Nachts genießt man sie, weil die vielleicht noch gute Luft des Schlafzimmers durch Offenhalten der Türen verdorben wurde. Diese Unsitte ist bereits so zur Gewohnheit geworden, daß man sich nichts mehr dabei denkt. Wer hat noch nicht den widerlichen, dumpfen Geruch empfunden, der den Menschen beim Eintritt in alte Häuser fast den Atem benimmt. Es kommt zum großen Teil daher, daß beim Reinigen wahre Wasserfluten den Boden über-

schwemmten, die dann in Balkenwerk und Füllung eindrangen und dort Fäulnis hervorriefen. Das bereits erwähnte Waschen und Kochen in Wohnräumen trägt zu dieser Verseuchung der Wohnung nicht wenig bei.

In den Städten, in welchen eine gut organisierte Wohnungs-Inspektion ihres Amtes waltet, wundern sich die Behörden oft darüber, daß in dem Jahrhundert der gesteigerten hygienischen Erkenntnis die Hausfrauen von den elementaren Bedingungen einer idyllischen Behaglichkeit im gesunden Heim so wenig wissen. Diese Unkenntnis beweist nur, wie viel seither beim Unterrichte in Mädchenschulen versäumt wurde. Eine systematische Belehrung in hauswirtschaftlichen und hygienischen Fragen arbeitet der Wohnungsfürsorge und dabei auch der Bekämpfung der Tuberkulose und aller Infektionskrankheiten voraus.

Wegen dieser eminent volkswirtschaftlichen Bedeutung der Wohnungsinspektion sollten sich die Kommunalverwaltungen zur Einführung der segensreichen Institution möglichst bald entschließen. Sie wird mit Leichtigkeit da vorbeugen, wo Bessern oder Heilen unmöglich ist oder nur mit Aufwendung großer Kosten erzielt werden kann. M.

Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier.

(Nachdruck verboten.)

Neben den Klagen über ungünstige Witterung, sowie über fehlende und schlechte Brüterinnen wiederholt sich alljährlich in den Kreisen der Hühnerzüchter das Jammern über unbefriedigende Brutresultate. In den meisten Fällen wird die Schuld auf die Bruteier geschoben und zahlreiche Käufer derselben erklären ohne weiteres, sie seien von dem betr. Käufer betrogen worden.

Ich will dies durchaus nicht immer für unmöglich halten, aber es geschieht jedenfalls viel seltener, als es behauptet wird. Neben der Qualität der Bruteier sprechen für das Resultat so verschiedenartige Umstände mit, daß eigentlich fast nie genau festgestellt werden kann, ob der Verkäufer irgendwie unreell gehandelt hat.

Die besten Bruteier können, wenn sie versandt werden, trotz sorgfältigster Verpackung von dem Augenblick an, wo sie aus den Händen des Verkäufers kommen, bis zu dem Moment, wo sie der Käufer erhält, so vielerlei Unkontrollierbares durchmachen, daß sie für Brutzwecke ganz wertlos sind. Ich habe früher sehr viele Bruteier versandt und darin Erfahrungen gesammelt. So habe ich z. B. einmal feststellen können, daß eine Schachtel mit Bruteiern, die allem Anschein nach tadellos an den Empfänger gelangte, aus denen aber kein einziges Kücken schlüpfte, während der Fahrt vom Postwagen herunter auf die Straße gefallen war. Rütteln und stoßen beeinflußt die Brutfähigkeit und daher gilt für alle gereisten Eier die Vorschrift, daß sie, bevor man sie der Brüterin unterlegt, wenigstens 24 Stunden still liegen müssen, damit sich der Keim beruhigt. Hiegegen wird jedoch sehr häufig gefehlt, weil der Käufer meist auf die Bruteier schon gewartet hat und nun benutzt er sie und macht dadurch jeden Erfolg unmöglich.

Es muß überhaupt gesagt werden, daß wenn allen Ursachen mißglückter Bruten nachgeforscht würde, viel häufiger beim Käufer der Bruteier als beim Verkäufer die Schuld liegt.

Schon seit Jahren bemüht man sich, festzustellen, wie die Hühner gehalten und behandelt werden müssen, wie alt Hahn und Hennen sein sollen, wie der Zuchtstamm zusammenzustellen ist u. dergl., um eine recht gute Befruchtung der Eier zu erzielen. Neuere Forschungen, die jedoch noch nicht gänzlich abgeschlossen sind, haben nun die überraschende Tatsache ergeben, daß unbefruchtete Eier von Hennen, die mit einem Hahn zusammen sind, überhaupt nicht gelegt werden. Alle Eier sind befruchtet, aber die Keimfähigkeit ist sehr verschieden.

Es läßt sich dies am besten verstehen, wenn man den Keim im Ei mit einem

Samenkorn und den gesamten übrigen Eiinhalt, Dotter und Eiweiß mit der Erde, in die das Samenkorn gelegt ist, vergleicht. Ist diese schlecht und ungedüngt, so entwickelt sich aus dem Korn nur ein kümmerliches Pflänzchen, während im andern Falle ein kräftiger, starker Halm herauswächst. Ganz ähnlich beim Ei. Die Keimfähigkeit ist stets vorhanden, ob aber ein lebenskräftiges Kücken ausschlüpfen kann, ob der Keim sich gar nicht oder wenig entwickelt, das hängt von der Zusammensetzung des Ei-Inhalts ab.

Die Versuche haben auch ergeben, daß sich die Eier gesunder, möglichst natürlich gehaltener und mit recht vielen Mineralstoffen gefütterter Hühner am besten ausbrüten lassen. Ebenso weiß jeder Züchter, daß die frischesten Eier am sichersten Kücken geben.

Die chemische Zusammensetzung eines normalen Eies ist eine ganz bestimmte. Es besteht aus etwa 65 % Wasser, 35 % Eiweiß und andern Nährstoffen, wie Fett, Salze (Asche) und der Schale. Da in einem normalen Ei diese Stoffe in ganz bestimmtem Verhältnis zu einander stehen, so muß jedes derartige Ei auch ein bestimmtes spezifisches Gewicht haben, d. h. sein Volumen ist eine bestimmte Anzahl mal schwerer, als die gleiche Menge Wasser.

Je kräftiger und nährstoffreicher die Fütterung des Huhnes ist, um so schwerer werden daher auch seine Eier sein, um so größer auch sein spezifisches Gewicht; und umgekehrt, je weniger Eiweißstoffe durch die Fütterung produziert werden, um so mehr Wasser enthält das Ei und um so leichter ist es.

Auf dieser Tatsache beruht nun ein kleines Instrument, eine neue Erfindung, die unter dem Namen „Nährstoffprüfer" oder Dichtigkeitsmesser von Amerika aus in den Handel gebracht wird.

Der Apparat besteht aus einem metallenen, röhrenförmigen Hohlkörper von ganz bestimmtem Luftinhalt und ganz bestimmter Tragfähigkeit mit einer Skala von 1—14. An diesem Hohlkörper wird das Ei unten befestigt, durch Federn eingeklemmt und mit dem Instrument in einen Wasserbehälter, z. B. einen Topf mit Wasser gebracht. Der Apparat ist für Eier mit Gewicht von 55—65 Gr., also für Normalgröße eingerichtet. Im Wasser wird nun das Ei je nach seinem spezifischen größeren oder geringeren Gewicht tiefer oder weniger tief untersinken und dementsprechend den ihn tragenden Hohlkörper mit der Thermometer-Skala ebenfalls tiefer oder weniger tief hineinziehen. An der Skala kann man je nachdem die betr. Grade ablesen, und so werden die schwersten und ganz frisch gelegten Eier ganz tief einsinken, so daß das Thermometer die „1" auf der Skala anzeigt. Die besten Bruteier müssen diese Zahl zeigen; erscheinen die Zahlen 2—5, immer bei Vornahme der Probe mit ganz frischgelegten Eiern, so lassen sich diese zwar auch noch ausbrüten, aber diese Kücken werden sich niemals zu leistungsfähigen, kräftigen Tieren entwickeln, haben also als Zuchtgeflügel keinen Wert. Zeigt die Skala des Thermometers eine noch höhere Zahl als 5 an, so kann man von vornherein das Ei als brutunfähig betrachten. Werden Eier nicht ganz frisch zur Brut verwendet, so verändert sich durch Verdunstung und das Eindringen von Luft ihr Inhalt. Haben die Eier normale Beschaffenheit, wozu auch eine kräftige Schale gehört, so werden diese, wenn sie 10 Tage alt sind, bei der Probe im Nährstoffprüfer 1—2 zeigen; das Thermometer gibt also an, daß sie nicht mehr ganz prima sind. Hiebei möchte ich noch erwähnen, daß man Bruteier, die nicht sofort benutzt werden, in einem kühlen Raume aufbewahrt, wodurch die Verdunstung mehr verhindert wird.

Ist man auch mit dem Nährstoffprüfer nicht imstande, festzustellen, ob ein Ei befruchtet ist, sondern nur die Zusammensetzung des Inhalts zu erkennen, so liegt schon hierin ein großer Vorteil. Man weiß von vornherein, ob der Nährboden, auf dem der Keim ruht, derartig ist, daß sich in ihm ein kräftiges Kücken entwickeln kann, und es wird natürlich jeder Käufer von Bruteiern fordern, daß diese bei der Probe

die Zahl 1 oder 1—2 zeigen. — Mißerfolge bei der Brut bleiben jedoch aus den anfangs aufgeführten Gründen auch bei Benutzung des neuen Instruments nicht aus, doch wird es jedenfalls dazu dienen, die Qualität der Bruteier im allgemeinen zu verbessern. Es gibt dem Züchter ein Mittel in die Hand, um zu erkennen, ob seine Fütterung der Hühner richtig ist, und falls er ändern muß, so weiß er bald, ob nun die Tiere das erhalten, was sie benötigen. Mangelndes spezifisches Gewicht beweist unrichtige Zusammensetzung des Eiinnern, hauptsächlich zu geringen Gehalt an Mineralstoffen. Der Züchter ersetzt diese durch reichliche Gaben von frischen gemahlenen oder geschnittenen Knochen, Fleischfutter, Mörtel, phosphorsaurem Kalk, Grünem; im Winter Kleemehl oder Kleehäcksel, welche Stoffe den Eiweißgehalt stark erhöhen. Nun bekommt er bald ein Ei, welches, wie er sich jeden Augenblick überzeugen kann, hinsichtlich Entwicklungsfähigkeit des Kückens, allen Ansprüchen genügt. B.

Der Senf.

Dieses als pikante Zuspeise zu Fleisch und Fisch wie als Zutat zu verschiedenen warmen und kalten Saucen beliebte und allgemein gebräuchliche Genußmittel wird aus den gemahlenen Senfkörnern des weißen Senf, dem auch bisweilen etwas gemahlener schwarzer Senf zugesetzt wird, in Verbindung mit Gewürzen, Essig, Wein, Most, Zucker, Kräutern und anderen Bestandteilen hergestellt. Beide Arten der zu den Kreuzblütlern gehörigen Senfpflanze findet man in Europa auf Äckern, an Wegen und unbebauten Stellen wildwachsend, der schwarze Senf gedeiht auch in den nördlichen Gegenden, während der weiße Senf mehr im Süden daheim ist. Man baut vorzugsweise den weißen Senf an, kultiviert aber auch den schwarzen und benützt ersteren mehr zur Bereitung von Speisesenf, letzteren zur Gewinnung des ätherischen Senföls und zu anderen medizinischen Zwecken, wie zur Bereitung von Senfteigen u. dergl. Das Senfmehl von weißem Senf sieht gelblich, das von schwarzem grünlich aus; ersteres erhält man am vorzüglichsten aus England, letzteres aus Sarepta in Rußland; übrigens wird auch in Thüringen, Hannover und in der Gegend von Magdeburg viel Senf gebaut. Der vorzüglichste deutsche Speisesenf wird in Düsseldorf, Koblenz und Frankfurt a./O., sowie in Straßburg fabriziert; auch der österreichische Senf aus Krems und Stein ist berühmt. In Frankreich sind Dijon, Chalons und Paris die Hauptproduktionsorte und von England aus kommt der sogen. Durham-Senf, welcher meist in York bereitet wird, in den Handel. Der englische Senf ist der schärfste, der französische der gewürzreichste und der deutsche, namentlich der mit Most hergestellte, der mildeste.

Alle Senffabriken halten ihr Verfahren sehr geheim, doch wollen wir weiter unten einige Vorschriften zur Herstellung von gutem Senf geben. Übrigens darf man ihn stets nur sehr mäßig gebrauchen, da er den Magen allzusehr reizt und leicht entzündliche Wirkungen auf ihn hervorbringt. Die ganzen ungemahlenen Senfkörner benützt man auch zum Einlegen von Gurken, Birnen, Pflaumen &c.; außerdem verwendet man in England die jungen Blätter der Senfpflanze, gewöhnlich mit Wasserkresse zusammen, als Frühjahrssalat oder würzige Zutat zu anderen grünen Salaten.

In England pflegt man den Senf nicht in großen Vorräten anzufertigen, sondern stets frisch für den Gebrauch von 1 bis 2 Tagen anzumischen; meist besteht der englische Senf nur aus gelbem Senfmehl (von weißem Senf), Salz und Wasser, welches aufgekocht und wieder ausgekühlt ist. Man tut einige Löffel Senfmehl nebst einer kleinen Prise feingestoßenem Salz in eine Schale und verrührt beides mit nach und nach zugegossenem, abgekochtem Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Brei; bisweilen setzt man auch etwas Meerrettig-Essig und Chili-Essig zu. Wird der Senf in größeren

Mengen fabrikmäßig angefertigt, so pflegt man ihn meist aus gelbem Senfmehl, Salz, Cayennepfeffer und abgekochtem Wasser zusammenzumischen, etwa in folgendem Verhältnis: 500 Gr. Senfmehl, 94 Gr. Weizenmehl, 94 Gr. Salz und 10 Gr. Cayennepfeffer.

Noch anders ist folgendes Verfahren: Man übergießt zwei feingeschnittene Zwiebeln und eine Zehe Knoblauch nebst zwei Lorbeerblättern mit 3/4 Liter heißem Estragonessig, läßt ihn einige Stunden ziehen, seiht ihn ab, bringt ihn zum Kochen und verrührt ihn mit 70 Gr. weißem und 70 Gr. schwarzem Senfmehl, 200 Gr. gestoßenem Zucker und 8 Gr. gestoßenem Zimmt, setzt das Rühren so lange fort, bis der Senf ganz dick wird, füllt ihn in Steinbüchsen und nimmt ihn nach Verlauf von 3—4 Wochen in Gebrauch.

Haushalt.

Ein praktischer und vorzüglicher **Bodenbelag**, speziell für Lokale mit Steinboden, ist die Holzmatte „Ideal". Es sind dies **Teppiche** aus Hartholzklötzchen mit verzinktem Draht (kein Abrosten) zusammengesetzt und mit Firnis eingelassen. Die Teppiche sind leicht zusammenlegbar, leicht zu reinigen, sind elegant, bequem und billig und schützen vor Kälte und Nässe. Sie eignen sich vorzüglich in Waschküchen, Badzimmern, Aborten, Korridors u. s. w. Sie werden in beliebiger Länge und Breite hergestellt und können beim Fabrikdepositär, Herrn J. Hottinger, Stauffacherstraße 35, Zürich III, bezogen werden, welcher mit Kostenvoranschlägen zur Verfügung steht.

Daselbst können auch Mustermatten in Form von schönen Türvorlagen sehr billig bezogen werden.

Gestrickte weisse Kitkats sehen nach der ersten Wäsche meist häßlich aus. Das leichte Gewebe ist fest geworden, die Form ist verzerrt, und das helle gelbliche Weiß der Wolle hat sich in ein unansehnliches Grau verwandelt. Sind die Jacken nicht aus tadellosem Material gearbeitet, so ist in vielen Fällen ein Buntfärben dem Waschen vorzuziehen. Gute Wolle behandle man sehr sorgfältig. Man bereitet sich in drei Gefäßen lauwarme, kräftige Seifenlauge vor, indem man geschnitzelte Seife in heißem Wasser quirlt. Aus dieser Lauge wäscht man die Jacke der Reihe nach durch und spült sie zuletzt in lauwarmem Wasser. Sie darf nicht ausgewunden werden, wie z. B. die Handtücher, weil sie dadurch die Form verliert. Man hebe sie vielmehr aus dem Wasser auf ein Brett und drücke sie mit beiden Händen aus wie einen Schwamm. Zuletzt hänge man sie zum abtropfen kurze Zeit auf, aber nicht an den Zipfeln mit Klammern befestigt, sondern einfach über das Seil gelegt. Nach ca. zwei Stunden legt man ein großes Leintuch auf einen Teppich, zieht die Jacke zurecht und schlägt sie sorgfältig in das Tuch.

Das ursprüngliche gelbliche Weiß erzielt man durch Schwefeln. Man räumt einen Kleiderschrank aus, legt unten auf eine Blechschaufel einen brennenden Schwefelspan, hängt die Jacke weit ausgebreitet vorsichtig hoch darüber und schließt den Schrank. Das Verfahren ist absolut ungefährlich, wenn man nur ein wenig sorgfältig zu Werke geht, denn der Schwefel brennt nicht mit großer Flamme, sondern in ganz kleinen schwälenden Flämmchen. Sollten Motten in dem Schranke sein, so werden sie bei dieser Gelegenheit gründlich vertilgt.

Nach einigen Stunden legt man ein großes Leintuch auf einen Teppich, legt die Jacke darauf, zieht sie zurecht und schlägt sie ein. Wenn sie sich noch ganz wenig feucht anfühlt, plättet man sie mit einem nicht zu heißen Eisen auf der linken Seite Man fährt ganz schnell darüber hin, ohne das Eisen wie sonst beim Glätten fest aufzudrücken.

Auf die gleiche Weise behandelt man alle weißwollenen Kleidungsstücke, wie Mützen, Handschuhe, gestrickte Röcke, Unterjacken Kinderkleidchen u. s. w. Wie bei jeder Arbeit, so ist hierbei immer eine gewisse Sorgfalt geboten. N.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Gerstensuppe, *Bündner Beinwurst, Rosenkohl, *Tapiokaapfelspeise.

Dienstag: Kartoffelsuppe, †Brachsmen, gebraten, Nüßlisalat, *Fleischpudding.

Mittwoch: Sagosuppe, †Kalbsgrick, Maccaroni, *Käsesalat.

Donnerstag: Legierte Reissuppe, †Hammelzunge, Blumenkohl, *Pfannkuchen mit Orangencrême.

Freitag: Grüne Erbssuppe, †Rindfleisch nach Wildbretart, †Gefüllter Kohl, *Gedörrte Kastanien.

Samstag: Griessuppe, *Gespickte Zungenschnitzel, †Bohnenpüree, Konservierte Pflaumen.

Sonntag: *Fischsuppe, Salm, gedämpft, *Rahmbraten, Spinat, †Maltheserreis, †Mandelspeckkuchen.

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.

Fisch-Suppe. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Fischbrühe, Petersilie, Salz, 50 Gr. Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Eidotter, Muskatnuß und Lorbeerblatt. Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, Salz, Petersilie, die durchgeseihte Fischbrühe, der Fleisch-Extrakt zugegeben, gut durchgekocht und mit Ei und Muskatnuß abgerührt.

Gespickte Zungenschnitzel. Die Zunge wird in schöne Scheiben geschnitten und diese auf der einen Seite hübsch überspickt. In heißem Fett dünstet man geschnittene Schalotten und die Zungenschnitzel rasch schön braun, gibt etwas süße Butter, gehackte Kapern, Champignons und Petersilie darüber und läßt dies noch kurze Zeit dünsten, richtet die Schnitzel auf eine Platte an, giebt der Sauce etwas Fleischbrühe zu und gießt sie ungesiebt über die Schnitzel.

Rahmbraten. Ein schönes Stück Kalbfleisch z. B. Frikandeaustück wird gespickt, mit Salz eingerieben (nach Belieben mit wenig weißem Pfeffer gewürzt) und über Nacht in 3—5 Deziliter süßen Rahm eingelegt. Andern Tags gibt man das Fleischstück mit einem Teil Rahm in die Bratpfanne, fügt ein Rübchen und eine Brotkruste bei und läßt unter öfterem Begießen und Nachgießen des zurückbehaltenen Rahmes gar werden. Der Braten muß bräunlich und glänzend aussehen. Zum Schluß wird die Sauce mit einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" abgeschmeckt, ein Teil davon über den Braten und der übrige Teil in eine vorgewärmte Saucière gegeben.

Bündner Beinwurst. 2 Schweinswädli, 1 Schnörrli, 2 Füße 1 Schwänzchen, Schweinsohr werden in 3—4 Cm. große Würfel geschnitten, gut eingesalzen und 4—5 Tage gut zugedeckt stehen gelassen. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Salz, wäscht das Salz ab, vermischt es mit 1 bis 1 1/2 Glas Weißwein, Pfeffer, Muskat, etwas feinen Zwiebeln und Knoblauch, und füllt dies in eine gut gereinigte Rindsblase zur Hälfte voll. Die Blase wird nun fest zugebunden 10—14 Tage in leichten Rauch gehängt. Beim Gebrauch wird die Blase am Abend vorher in kaltes Wasser gelegt, am folgenden Tag mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und langsam 3 Stunden gekocht. Beim Anrichten muß man darauf achten, daß die Sauce nicht verloren geht.

Käsesalat. Für 3 Personen. 250 Gr. guter Emmentaler Käse, 1—2 Schalotten, 1 Theelöffel Senf, 2 Eßlöffel Oel, 2 Eßlöffel Essig. Man schneidet den Käse in dünne Scheibchen, bestreut ihn mit feingeschnittenen Schalotten und vermischt ihn mit Senf, Oel und Essig. Zubereitungszeit: 1/4 Stunde. „Großes Schweiz. Kochbuch".

Fleischpudding. Für 3 Personen. 125 Gr. Kalbfleisch ohne Bein, 125 Gr. Schweinefleisch ohne Bein, 125 Gr. Rindfleisch ohne Bein, Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Grünes, 2 Brötchen, 2 Eier, 50 Gr. Butter. Die Butter wird schaumig gerührt, das feingehackte Fleisch, Salz, Pfeffer und die Eigelb beigegeben. Die Brötchen werden abgerieben, in heiße Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein zerstoßen und mit den feingeschnittenen Zwiebeln und Grünem in wenig Butter gedämpft. Nachdem man dies dem Fleische beigegeben, mengt man noch den Eischnee darunter, füllt die Masse in die gut ausgestrichene Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbade 1 Stunde. Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

Gedörrte Kastanien. Zeit 1 1/2 Stunden. 1/2 Kilo Kastanien, 30 Gr. Butter, 1/2 Liter Fleischbrühe, 1—2 Löffel Milch oder Rahm, Salz. Die abends eingeweichten Kastanien werden mit Fleischbrühe zugesetzt und langsam weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen oder fein zerstoßen (können auch durch die Fleischhackmaschine gelassen werden), in die Pfanne zurückgegeben und mit der Butter und der Milch gemischt. Man kann die Kastanien auch ganz lassen und sie nur in der Butter einigemal schwenken und verdünnte Maggi-Würze zufügen. Aus „Gritli in der Küche".

Pfannkuchen mit Orangencrême (sehr fein). Man reibt auf einem großen Stück Zucker etwas Orangen- oder Zitronenschale ab, schneidet die Orangen auf, träufelt 1 Eßlöffel Orangen- und 1 Eßlöffel Zitronensaft über den Zucker, tut noch etwas Puderzucker und einige geriebene Mandeln hinzu, verrührt alles tüchtig mit einer Gabel. Ist die Crême ganz schaumig gerührt, so gibt man auf die glühend heißen Pfannkuchen je 1 Stückchen Butter und 1 Eßlöffel Crême, faltet sie schnell ins Dreieck und serviert sie sofort.

Tapiokaapfelspeise. Wasche eine Tasse voll Tapioka und lasse sie eine Nacht in kaltem Wasser stehen und dann abtropfen. Gieße 1 Liter kochendes Wasser über die Tapioka, füge etwas Salz hinzu und lasse die Tapioka so lange im Dampf quellen, bis sie ganz klar ist, was 1 1/2—2 Stunden währt. Füge 3—4 Löffel Zucker und den Saft einer Zitrone hinzu und nimm es vom Feuer. Schäle 8 große Aepfel, stich das Kernhaus heraus, lege sie in eine Randform und gieße die Tapioka darüber. Dämpfe im fest verschlossenen Kochtopf 1—2 Stunden oder backe in mäßig heißem Ofen, bis die Aepfel gar sind. Serviere kalt mit Rahm oder feiner Sauce. „Die harnsäurefreie Kost".

Gesundheitspflege.

Das kalte Wasser ist auch ein Mittel, um **Schlaf** zu erzeugen, indem das Blut in jene Teile hinströmt, die durch die Einwirkung des kalten Wassers gereizt worden sind. Da haben wir also ein vortreffliches Mittel, um das Blut aus dem Kopf, wo es sich manchmal übermäßig ansammelt,

herabzuziehen. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß das Eintauchen der Füße in kaltes Wasser bis an die Knöchel etwa für eine Minute das Einschlafen befördert. Zuerst kommt uns die Prozedur sehr unangenehm vor, aber bald zeigt sich ein wohltuendes Ermüdungsgefühl. Ein kaltes Sitzbad, ebenfalls nur für eine Minute lang, wirkt noch viel stärker in bezug auf Schlaferzeugung. Ein sehr gutes Mittel, um Schlaf zu erzeugen, ist übrigens auch das tiefe Atemholen am offenen Fenster, etwa zehn- bis zwölfmal vor dem Zubettgehen.

Der Geschmack der **bitteren Mandeln** wird durch Blausäure hervorgerufen (in 1 Kg. = 1 bis 1½ Gr.). Die Blausäure aber ist ein sehr starkes Gift, von dem geringe Mengen tötliche Wirkung haben. Man sei deshalb vorsichtig und genieße bittere Mandeln nicht in größerer Menge. Auch die Kerne unseres Steinobstes (z. B. Zwetschenkerne) enthalten Blausäure.

Krankenpflege.

Der „böse" Finger. „Aus heiler Haut," „von selbst" entstanden, glaubt man vielfach noch immer jene häufigen Entzündungen an der Fingerspitze, welche „Umlauf" oder „Fingerwurm" genannt werden — letzteres, weil bisweilen der Eiter beim Ausdrücken wurmförmig hervorquillt, was man wirklich für einen Wurm hielt. Aber diese namentlich bei Hausfrauen und Dienstmädchen oft vorkommenden Entzündungen werden stets hervorgerufen durch kleine, meist nicht wahrgenommene Verletzungen beim Geschirrspülen, Waschen, Scheuern, durch Abreißen eines Neidnagels, durch Splitter oder Nadelstiche. In solche kleine Hautverletzungen dringen dann beim Hantieren in Küche und Häuslichkeit leicht Staub, Schmutz und eitererregende Bakterien. Daher ist zunächst zur Vorbeugung durchaus nötig, sich die Hände öfter zu reinigen und dabei die Verletzungen genau zu untersuchen. Kleine Ursachen, große Wirkungen! Fingerentzündungen sind nicht nur sehr schmerzhaft, sondern können bei weiterem Umsichgreifen, wenn der Eiter in die Tiefe dringt, auch die Sehnenscheiden, Sehnen und Knochen zerfressen, was eine bleibende Fingerverkürzung und Mißgestaltung zur Folge hat.

Beim Entstehen der Entzündung rötet sich die Fingerstelle, schmerzt, schwillt an, es „klopft" darin. Nun versäume man nicht, dem Eiter einen Ausweg nach außen zu verschaffen, damit er nicht weiter in die Tiefe frißt. Warme, stets feuchte Umschläge befördern den Ausbruch. Hat sich auf der roten Haut eine weiche weiße Stelle gebildet, so muß hier der Eiter entleert werden. Bei tiefer gehenden Eiterungen muß dies unbedingt der Arzt tun. Bis zur völligen Heilung ist der Finger täglich mehrmals längere Zeit warm zu baden und in der Zwischenzeit mit einem feuchten Verbande zu versehen. Dr. Sch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Diphtherie bildet im Rachen, besonders auf den Mandeln, weiße, festanhaftende, zusammenhängende Beläge. Bilden sich auch im Kehlkopf und in der Luftröhre solche Beläge, in welchem Falle man die Krankheit auch wohl Kroup nennt, so haben die Patienten Mühe zu atmen, bei der Einatmung kann keine oder nur wenig Luft unter pfeifendem Geräusch durch die Stimmritze dringen, der Brustkorb kann sich nicht ausdehnen, es zeigen sich bei der Einatmung an der Vorderfläche des Halses, in der Magengrube und am untern Rand des Brustkorbes Einziehungen, kurz, es droht Erstickung, und es muß der Luftröhrenschnitt (Tracheotomie) gemacht oder eine Art Röhrchen in den Kehlkopf eingeführt werden (Intubation), um der Luft wieder Zutritt zu den Lungen zu verschaffen.

Tracheotomierte Kinder erfordern eine sehr sorgfältige Pflege, man soll sie keinen Augenblick allein lassen, die Zimmerluft soll feucht gehalten werden durch Dampfspray oder Aufstellen von Becken mit heißem Wasser, das innere Röhrchen der Kanüle soll von Zeit zu Zeit sorgfältig herausgenommen und von anhaftendem Schleim und Borken gereinigt werden. Die Kanüle muß mit einem sichern Knoten am Bändchen gut befestigt sein. Wird sie ausgehustet und gelingt ihre Einführung nicht sofort wieder, so muß unverzüglich der Arzt gerufen werden. Hat das Kind einen Erstickungsanfall, so rufe man sofort den Arzt.

Intubierte Kinder sind wie tracheotomierte zu behandeln; hier kommt es noch häufiger als bei der Tracheotomie vor, daß das Röhrchen ausgehustet wird. Ist die Wärterin nicht geschickt genug, es selbst wieder einzuführen, so rufe sie sofort den Arzt.

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

Gartenbau und Blumenzucht.

Das Pikieren. Das Pikieren oder, wie man es auch nennt, Verstupfen, wird namentlich bei einer rationellen Setzlingzucht angewendet. Das Pikierland kann eine geschützte Rabatte oder ein leeres Gartenbeet mit guter Erde sein.

Sobald die Sämlinge das zweite oder dritte Blättchen haben, werden sie sorgfältig mit einem spitzen Holze oder Eisen aus der Erde gehoben und auf das Pikierland auf eine Entfernung von 6—7 Cm. verstupft und zwar etwas tiefer, als sie vorher gestanden haben. Sofern die Pflänzchen schon eine Pfahlwurzel haben, wird dieselbe zur Hälfte abgezwickt.

Durch das Pikieren der Setzlinge erzielt man eine viel reichere und schönere Bewurzelung; sie wachsen infolgedessen schneller und sicherer, sind widerstandsfähiger gegen die Ungunst der Witterung und gegen feindliche Angriffe und geben

schönere Exemplare. Der Vorteil des Pikierens der Setzlinge ist bis jetzt im allgemeinen noch zu wenig bekannt. Der vielfache Jammer über das Nichtanwachsen (Weggehen) der Setzlinge rührt gewöhnlich davon her, daß sie zu schwach und geil aufgeschossen sind, so daß ihnen in der Regel die Seitenwurzeln fehlen. Diesem Uebel wird am sichersten durch das Pikieren der Setzlinge abgeholfen werden.

Tierzucht.

Die fremdländischen **Finken** verzehren meist ähnliche Futterstoffe wie die einheimischen. Man gebe ihnen hauptsächlich Hirse, Kanariensamen, geschälten Hafer, dazu etwas Mohn und sehr wenig gequetschten Hanf. Grünkraut, halbreifes Getreide, Mischfutter lieben die meisten, für den Pabst- und Indigofink sind sie unentbehrlich, sonst leidet ihre Farbenpracht.

Die Kardinäle oder Kernbeißerfinken, auch der einheimische Kernbeißer, neigen sehr zum Fettwerden. Man füttere ihnen Hafer, ungeschälten Reis, Glanz, Leinsamen, wenig Hanf und Sonnenblumensamen, den kleineren Arten auch reichlich Hirse. Stets viel Grünfutter. Fleischnahrung ist unentbehrlich: Ameisenpuppengemisch und täglich drei bis vier Mehlwürmer. Gutes Obst und Beeren, namentlich von Ebereschen und Holunder, sind ihnen sehr zuträglich.

Das gleiche ist bei den Ammern zu beachten, da auch sie leicht fett werden. Als Hauptfutter Hirse, Glanz, Hafer, Mohn und sehr wenig Hanf, dazu etwas Mischfutter und reichlich Grünkraut. Sie sind im allgemeinen ziemlich grobe Fresser, denen auch die Getreidearten (Gerste, Weizen, Buchweizen) gut schmecken.

Frage-Ecke.

Antworten.

11. Ich empfehle Ihnen zur Ausrüstung Ihrer Waschküche einen ausgezeichnet funktionierenden neuen **Waschofen** mit selbsttätigem Wasserbehälter und kupfernem Kochhafen. Weil wir in ein neues Haus gezogen sind, ist dieser entbehrlich geworden und wird zur Hälfte des Kostenpreises abgegeben. Adresse bei der Redaktion.
Hausfrau.

12. Wenn einige Ihrer sterilisierten **Obstgläser** offen waren, so kommt das davon, daß Sie die Gummiringe vor dem Gebrauch zu wenig genau nachschauten. Manche Ringe sind blos ein Jahr brauchbar. Um zu sehen, ob sie noch brauchbar seien, zieht man diese ein wenig aus. Zeigen sich am Rande kleine Risse, die vorher nicht bemerkt werden konnten, so sind die Ringe nicht mehr zu verwenden. Abonnentin.

13. Die **Ziegenfelle** können Sie jedenfalls auch nach der in Nr. 3 gegebenen Anleitung waschen. (Siehe Antwort Nr. 8 betr. Schafpelze.) Vielleicht tun Sie gut, das Fell zu schwefeln. A.

14. Senden Sie Ihre **Tuchjacke** in die Färberei von C. Türler-Küttel, Olten, und zwar unzertrennt. Ich ließ einen Herrenüberzieher dort schwarz färben; derselbe kam wie neu zurück.
Frieda.

15. Wo haben Sie Ihren **Ideal-Sparkocher** herbezogen? Dort kann man jedenfalls am besten die Reparatur vornehmen oder Ihnen sagen, wohin Sie sich wenden sollen! Der gerade Weg ist immer der beste! Eine Abonnentin.

16. Wir haben jahrelang für 8—10 Personen einen dreilöchrigen **Petrolkochherd** benutzt und waren sehr zufrieden damit. Als dann die Gasleitung im Hause eingerichtet wurde, ging der Herd in andere Hände über. Wir benutzten das System Huber, Großmünsterterrasse, Zürich I. Diese Firma ist durchaus empfehlenswert, auch für den Bezug von Haushaltungsgegenständen aller Art.
Zürcherin.

17. Eine **Wäschezeitung** können Sie durch die Firma Bernhard, Buchhandlung, Chur, beziehen. Die Reformwäsche ist darin vertreten.
E.

Fragen.

18. Wäre eine der verehrten Hausfrauen im Stande, mir mitzuteilen, wie man **Knabensammetkleidchen** reinigen kann? Besten Dank für gütigen Rat. Junge Abonnentin.

19. Was für ein System von **Gasapparaten** für eine Familie von 6 Personen würden mir die verehrten Abonnentinnen anraten? Für gütige Antwort besten Dank. J. B.

20. Existiert eine Zusammenstellung von Rezepten der bekanntesten **Alpenspeisen** aus Milch, Schoten, Mehl 2c.? Für gefl. Auskunft dankt
Abonnentin im Allgäu.

21. Bewähren sich die **Petrolgasapparate**? Für gefl. Auskunft aus der Praxis und Mitteilung von Adressen größerer Spezialgeschäfte für diese Artikel wäre dankbar
Junge Hausfrau nebst Anhang.

22. Kann mir jemand sagen, wo Brands **Hafer- und Erbsmehle** erhältlich sind? Ich habe schon in verschiedenen feinen Spezereihandlungen nachgefragt, bin jedoch immer nur auf die Marke Knorr hingewiesen worden. Für Auskunft wäre dankbar Elsa.

23. Wie behandle ich **Vacherintorte**, um den aus Meringuemasse ehergestellten Deckel leicht abzulösen? Soll statt eines Bleches Pergamentpapier verwendet und dieses gewachst oder mit Wasser befeuchtet werden? Die verschiedenen Arten, wie am vorteilhaftesten gekocht und gebacken wird, machen uns oft irre an den früher erlernten Methoden. Irgendwie muß ich bei diesem Backwerk verbessern, denn ich kann den sonst hübsch aussehenden Deckel nie ohne ihn zu verletzen, vom Papier bringen. Besten Dank für Aufklärung.
Viola.