

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

Band: 17 (1910)

Heft: 7

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.

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

N^o. 7. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 9. April 1910.

Daheim, daheim, wie schwingt das Wort,
Sich von der Lippe jubelnd fort!
Denn was ein Gott an Glück beschert,
Das schwingt sich, reich an Duft und Glanz —
Ein voller, frischer Blütenkranz —
Daheim um meinen Herd.



Zur Frühjahrsreinigung.

(Nachdruck verboten.)

Jede praktische Hausfrau, die im Frühjahr Generalreinigung in ihren vier Wänden vornimmt, muß dabei mit kluger Überlegung vorgehen, damit der geregelte Gang der Hausgeschäfte nicht allzusehr ins Stocken gerät. — Oft macht man sich dabei mehr Mühe, als nötig ist, weil man keine praktische Arbeitseinteilung kennt. Man nehme ein Zimmer nach dem andern vor, das erleichtert die Wiederherstellung der Ordnung. Nicht selten wird ein Zimmer gepuzt und zum Schluß denkt man erst an die Vorhänge, an den Ofen, und macht durch die nachträgliche Reinigung die vorangegangene Mühe und Arbeit wertlos. Ohne zu denken, geht es also auch bei der Generalreinigung nicht; damit aber die

Gedanken in richtigen Bahnen laufen, müssen praktische Kenntnisse sie leiten.

Zunächst räume man in dem Zimmer, das gepuzt werden soll, alle Schränke, Wandkästen, Büffets, Kommoden, Schubfächer u. dgl. aus. Kleider, Decken, Polster, Teppiche klopfen man, wenn möglich, im Freien und bürste sie mit einer in Essigwasser, Salmiakwasser oder in Seifenrinde-ablöschung angefeuchteten Bürste gut aus. Fettflecken entferne man mit einem in Benzin getauchten Lappchen, Staubflecken mit Wasser und etwas Seife oder Salmiak. Vorher überzeuge man sich durch einen Versuch an einer wenig sichtbaren Stelle, ob die Farben nicht unter der Prozedur leiden. Man hänge hierauf die Sachen im Schatten auf. Teppiche und Kleider klopfen man auf der linken Seite, bürstet sie aber auf beiden, auf der rechten zuletzt. Den Ausklopfer aus Rohr oder Weidengeflecht umwickelt man mit einem Tuche, weil hie und da beim Klopfen Holzfasern hängen bleiben, die das Gewebe schädigen.

Bücher, Nippfachen, Lampen, Gläser &c. räume man weg, nachdem man sie ausgestaubt hat. Alle Glasfachen wäscht man

in warmem Sodawasser und spült mit frischem Wasser nach. Spiegel- und Bilderahmen reinigt man vorsichtig mit kaltem Wasser, dem wenige Tropfen Salmiakgeist zugeworfen wurden, und reibt sie mit Hirschleder trocken. Dann bringt man alle diese Gegenstände gut verdeckt in ein staubfreies Nebenzimmer.

Nun schafft man alle transportablen Möbel hinaus, nachdem sie mit kaltem Wasser ohne einen Zusatz und mit dem Fensterleder abgewaschen und mit Leinen oder Flanell trocken gerieben wurden (das gilt auch für Polituren). Die schweren Stücke rückt man von der Wand ab, nachdem sie völlig geleert worden sind; sie werden mit Tüchern verhängt und erst dann abgewaschen, wenn Decke und Wände des Zimmers gereinigt sind. Sind alle Möbel besorgt, so nimmt man die Vorhänge ab. Waschbare Gardinen werden in die Wäsche gegeben, wollene auf die oben angegebene Art geklopft und gebürstet. Jetzt wird der Ofen innen und außen gereinigt und mit einem Tuche verhängt. Dann kehrt man die Zimmerdecke und die Wände planmäßig der Länge nach Strich für Strich mit einem reinen Besen, der immer wieder mit reinen Tüchern umwickelt wird. Wenn es nicht schon vorher geschehen ist, so umwindet man für diese Arbeit den Kopf mit einem Tuche. Es ist auch angebracht, die Augen mit einem Glase zu schützen, denn die von der Decke etwa abfallenden Stückchen verursachen, wenn sie ins Auge geraten, heftiges Brennen. Aus den Tapeten entfernt man Flecken, indem man sie mit halbtrockenem Brote oder mit einem Benzinläppchen abreibt. Auch hier muß man zuerst an einer wenig sichtbaren Stelle eine Probe vornehmen.

Ist aller Staub von oben herab beseitigt, puzt man die Fenster, wäscht die Rahmen und die Ölfarbenastriche an den Bodenleisten, Türen, Wandverkleidungen und so weiter. Dabei gilt die Regel: Ölfarbe mit lauwarmem Seifenwasser und einer weichen Bürste abwaschen, mit frischem Wasser nachspülen und mit Tüchern trocken und glänzend reiben. Wenig beschmutzter

Ölfarben-Anstrich wird sauber mit lauwarmem Wasser, dem wenig Salmiakgeist zugesetzt wurde, Lackanstrich darf nur mit kaltem Wasser gewaschen werden. Immer wird mit frischem Wasser nachgespült und mit reinen Tüchern aus Flanell oder Leinen nachgerieben. Da das herablaufende Seifenwasser und auch das Salmiakwasser an dem Anstrich Streifen hinterläßt, so beginnt man mit dem Bürsten nicht oben, sondern man geht von unten allmählich nach oben. Auf diese Weise werden die herablaufenden Streifen nicht sichtbar. Zuletzt wäscht man den Boden in gewohnter Weise auf. Ehe man frischen Lackanstrich oder Wachs aufträgt, muß der Boden gut getrocknet sein.

Nun kann man die Möbel wieder an ihren Platz bringen, Schränke und Schließfächer füllen, nachdem sie, je nach der Art, mit Wachstuch, Linoleum oder Papier ausgelegt wurden. Bilder und Spiegel werden aufgehängt und frische Vorhänge aufgesteckt. Portieren lasse man lieber weg; sie hindern das lebenspendende, bakterientötende Sonnenlicht in seiner Wirkung.

Das Lüften der Betten besorgt die Hausfrau bei jeder günstigen Gelegenheit. Während die Matratzen lange in der Sonne liegen müssen, dürfen Federbetten dem grellen Sonnenlichte nur kurze Zeit ausgesetzt sein. Man lege sie dann in der Nähe von sonnigen Plätzen im Schatten auf. Das Desinfizieren der Betten wird nicht nur in den einfach bürgerlichen, sondern auch in wohlhabenden Familien viel zu selten vorgenommen. Man denkt gar nicht daran, die in den Betten vorhandenen Bakterien und Ausdünstungen zu beseitigen, man sieht sie ja nicht! Mindestens einmal im Jahr sollte man aber doch einige Franken für die Reinigung der Betten opfern; wer weiß, wie viele Ansteckungstoffe dabei vernichtet werden!

In der Küche leert man ebenfalls zuerst Kästen und Schränke und bringt das sorgsam gewaschene und gepuzte Geschirr in Körben auf die Seite. Man reinigt dann zuerst den Herd innen und außen, dann die Decke und Wände, die Küchenmöbel,

die sich nicht hinaus schaffen lassen, die Türen, Fenster und Wandverkleidungen, zuletzt den Boden. Hierbei gelten die gleichen Regeln, die in bezug auf Farbe und Lackstrich schon oben aufgestellt wurden. Zum Schlusse legt man die ausgewaschenen und möglichst in der Sonne getrockneten Schubfächer und Kasten mit Wachstuch aus und räumt das Geschirr und die Töpfe wieder an ihren Platz.

Im Keller und auf dem Dachboden, in den Mansarden hält man die gleiche Reihenfolge ein, wie beim Putzen der Zimmer und der Küche. Erst wird der Raum nach Möglichkeit geleert, dann von oben herunter gefegt, Fenster, Türe und Böden gepußt und zuletzt werden die vorher gereinigten Sachen wieder eingeräumt. Man halte dabei scharfe Auslese. Verbliebene Dinge, verbrauchte Körbe und Kleider nimmt das Brockenhaus an. Was zum Verschenken zu schlecht ist, wandert in den Ofen oder Rehrichtkasten. Man wird staunen, wie viel Platz man dadurch gewinnt. Die Sucht mancher Hausfrau, alles aufzuheben, „weil man es vielleicht doch einmal brauchen könnte“, ist verwerflich. Jahrelang versperren diese Gegenstände den Platz, sammeln Staub und beanspruchen Zeit und Mühe, während sie gleich am Anfang verschenkt, irgend einem Bedürftigen noch gute Dienste geleistet hätten.

J. M.



Fischspeisen für Gesunde und Kranke.

Von Dr. E. Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Schon vor 200 Jahren sagte der berühmte holländische Arzt Leevenhoeft: „Ich für meine Person habe die Erfahrung gemacht, daß mir, wenn ich unwohl war, gesottener Fisch besonders gut bekam. Ich halte darum auch im allgemeinen Fischkocht für weit gesünder als gewöhnliche Fleischkocht, besonders für Leute, die sich nicht viel Bewegung machen, weil erstere im Magen und Darm leichter zerkleinert und verdaut wird als letztere.“ Freilich kommt dabei viel auf die Fischart und die Zubereitung

an. Die Schuppenfische mit ihrem zartfasrigen, blätterigen Fleisch sind durchweg leichter zu verdauen als die Fische mit glatter Haut, wie Aal, deren Fleisch zu einer grobfaserigen, mit Schleim durchsetzten Masse verkoht. Auch die Nahrung der Fische ist von großem Einfluß auf die Qualität des Fleisches. Raubfische haben besseres Fleisch als solche, welche Schlamm und Aas fressen. Karpfen aus schlammigen Gewässern, die das Moos, d. h. dem Moos ähnliche Auswüchse bekommen, sind mitunter giftig. Während der Laichzeit ist das Fleisch aller Fische geringwertiger, oft sogar schlecht bekömmlich; die Eier (Rogen) von Hecht und Barbe können dann (Mai bis Juni) gesundheitschädlich werden, letztere selbst einen schweren Krankheitsprozeß, die „Barbenscholera“, hervorrufen.

Die Lebern von Seefischen haben einen starken Trangeschmack, sind daher nicht zu genießen. Wenn der Schellfisch nicht frisch ist, kann er großen Nachteil für die Gesundheit bringen; sobald das Fleisch weich, die Flossen blaß, der Geruch widerlich ist, dann weg damit! Sonst bildet er ein billiges, äußerst gesundes Essen. Stodfisch ist ein Gericht für gesunde, nicht für schwache Magen. Man kaufe nie gewässerte Stodfische, denn durch das Wässern in Kaltwasser verlieren selbst die saul gewordenen ihren verräterischen Geruch. Häringe dürfen nicht alt, dürr, mumienartig zusammengeschrumpft und gelbbraun sein, sonst sind sie ungesund und können sogar Fischgift enthalten, welches in seiner Wirkung das gefährliche Wurstgift noch übertrifft. Bücklinge und Flundern gehen bis zum Kleinverkauf durch viele Hände und erleben dabei mancherlei; sie sind deshalb vor dem Genuß aufs peinlichste zu säubern. Die schweren, fetten Sprotten erfordern einen guten Magen. Überhaupt sind für einen schwachen Magen alle geräucherten oder marinierten Fische, wie Kollmops, Häring, Neunauge, Sardinen, Sprotten ganz zu verwerfen. Dagegen ist leichtverdaulich und von außerordentlich hohem Nährwert: der Kaviar. Je großkörniger, lockerer (nicht schleimig), frischer und je

schwächer gesalzen, um so höher wird sein diätetischer Wert. Zu stark gesalzen, reizt er die Magenschleimhäute.

Großen Einfluß auf Verdaulichkeit und Geschmack der Fische hat die Zubereitung. Im allgemeinen sind gesottene leichter zu verdauen als gebratene. Wie das Rindfleisch, so kann auch der Fisch saftig und kräftig, die Brühe dagegen kraftlos werden und umgekehrt, je nachdem man den Fisch in kaltes oder gleich kochendes Wasser bringt; in letzterem Falle gerinnt die Außenseite gleichsam zu einer Hülle, welche die Nährstoffe zusammenhält. Dem Wasser möge man etwas Salz und Zitronensaft begeben, aber durch Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblätter wird der feine Geschmack der Fische oft zerstört. In dieser Weise zubereitet, bieten namentlich Lachs, Forelle, Felchen, Aische, Schellfisch ein ebenso schmackhaftes, als rasch und einfach zu bereitendes und leicht verdauliches Gericht, welches auf dem Tische der Gesunden wie Kranken und Genesenden viel öfter erscheinen sollte.

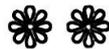
Schwerer verdaulich, aber für Gesunde noch zuträglich, werden die Fische schon durch Beigabe der beliebten „holländischen Sauce“ welche auch den feinen Artgeschmack etwas beeinträchtigt. Daher sind hierzu, sowie zum Baden die Fische mit nicht ganz feinem Geruch, wie Barbe, Karpfen, Schleie, Barsch, Weißfisch, Seezunge besonders geeignet.

Bei jeder Art der Zubereitung ist es durchaus nötig, die Fische gut durchzukochen, da sie viel Eingeweidewürmer haben, die uns schädlich werden können. Es ist ratsam, aus allen Fischen, selbst den kleinsten, welche man sonst mit „Haut und Haaren“ zu essen pflegt, die Eingeweide zu entfernen, da gerade im Darmkanal das meiste Ungeziefer nistet.

Im allgemeinen werden die Fischgerichte noch nicht genügend gewürdigt; auch auf dem Tische des Mittelstandes sollten See- und Flußfische viel öfter erscheinen. Besitzt das Fischfleisch zwar einen größeren Wassergehalt, so ist doch die Menge der stickstoffhaltigen Substanzen annähernd die gleiche wie beim Fleisch der Säugetiere.

Das Gewicht der Gräten und Schuppen pflegt im Verhältnis zum Fleisch wesentlich geringer zu sein, als dasjenige der Knochen von Wiederkäuern. Dadurch stellt sich das „Schlachtgewicht“ bei Fischen viel günstiger, namentlich bei großen. Jüngere, nicht fette Fische, einfach abgesotten und schwach angesäuert, eignen sich ganz besonders als Fieberspeisen, sowie für vollsaftige Personen bei chronischer Verstopfung &c.

Dr. Höber schreibt in seiner preisgekrönten „Gesundheitslehre“: „Für Kinder, Konvaleszenten oder Leute mit schwacher Verdauung gibt es kaum eine nahrhaftere, zugleich leichter verdauliche und wohl-schmeckendere Speise als das Fleisch der Seefische, Steinbutten und Seezungen.“



• Haushalt. •



Ölfarbeflecke. Wollen an Garderobeflächen einzelne sehr hartnäckige Ölfarbeflecken der Behandlung mit Terpentin nicht weichen, so bestreicht man herartige Flecken $\frac{1}{2}$ Cm. hoch mit einer guten Kalischmierseife und läßt solche 24 Stunden zur Erweichung des Fleckens darauf liegen. Darnach wäscht man mit warmem Seifenwasser die Stellen rein. Die meisten Flecken von Fett oder Ölfarbe werden dieser Behandlung weichen.

Ehlen Samt bezw. Garderobenstücke aus solchem zu reinigen, gibt es kein anderes Mittel, als zur chemischen Wäscherei zu greifen. Zunächst breite man das zu reinigende Stück auf einer sauberen Unterlage aus, nehme eine weiche Bürste, einen Schwamm oder einen wollenen Lappen und behandle das ganze Stück mit Benzin. Besonders sorgfältig bearbeite man die Regen- und Druckflecke. Befinden sich im Samt noch Flecke anderer Art, so verwende man zu deren Entfernung Benzol oder Fleckwasser.

Uhrketten, Kettenarmbänder, Halsketten und andere Schmucksachen werden durch die Einwirkung des Staubes blind und unansehnlich. Ein sehr einfaches Verfahren, sie gründlich zu reinigen, besteht darin: Man bereitet in einer Flasche eine Mischung von warmem Wasser, geschabter weißer Seife, am besten Pariseiller Seife, und etwas Kalkpulver, gibt die Ketten hinein, steckt einen Kork in die Flasche und schüttelt sie einige Minuten hin und her. Dann zieht man die Ketten heraus, legt sie in klares, kaltes Wasser, spült sie darin gut, legt sie zwischen zwei reine Handtücher, trocknet sie, sanft reibend, dazwischen. Dann hängt man sie zum nachtrocknen an eine warme Stelle und reibt sie nochmals ab. Meist braucht bei dieser

Art Reinigung gar kein Putzmittel angewendet zu werden. Wenn man aber einen besonders hellen Glanz hervorrufen will, können sie mit einer in etwas gepulverte Kreide getauchten weichen, kleinen Bürste behandelt werden. Nach dem Putzen sind die Gegenstände mit einem weichen Lederlappen nachzureiben.

Glatte Goldschmuckstücke kann man mittels einer Zwiebel reinigen. Man schneidet eine Zwiebel durch, reibt die Gegenstände vorsichtig mit dem Saft ein, läßt sie 1—2 Stunden liegen, reibt dann den Zwiebelsaft mit weichem Lappchen ab und polirt mit einem Leder nach.

Silberne Schmuckgegenstände reinigt man auch durch Abwaschen mit sogen. Silberseife, die man schabt und in warmem Wasser auflöst. Das Reinigen aller Gold- und Silbersachen muß sehr vorsichtig geschehen, besonders dürfen keine harten Bürsten, rauhen Lappen u. s. w. verwendet werden, damit die Gegenstände keine Schrammen erhalten.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: †Falsche Schildkrötensuppe, †Lammrücken, †Böwenjahngemüse.
 Dienstag: Gerstensuppe, gebackene Kalbsfüße, *Linsen auf vegetarische Art, eingemachte Heidelbeeren.
 Mittwoch: Frühlingssuppe, Schweinsragout, †Polenta aus Kartoffeln, Nüßlisalat.
 Donnerstag: Spinalsuppe, geräucherte Zunge, Kohl, *Rhabarberpie.
 Freitag: Weizenmehlsuppe, †Nührei mit Lachs, Blumenkohl.
 Samstag: Einlaufsuppe, saure Nieren, †Eierrollen, konservierte Erbsen.
 Sonntag: *Morchelsuppe, †gekochter Aal, *Lendenbraten auf italienische Art, *Spargelgemüse, *Mailänderortie.

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

Kochrezepte.

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

Morchelsuppe. In zerlassener Butter dünstet man einen Teller voll gut gereinigter und in Scheibchen zerschnittener frischer oder getrockneter Morcheln nebst einem gehäuften Löffel gebackter Petersilie, gießt hierauf 2 $\frac{1}{2}$ —3 Liter Fleischbrühe hinzu, läßt die Morcheln vollends weich darin kochen, quirlt die Suppe mit Eidotter ab und richtet sie über gerösteten Semmel-Croutons an.

Lendenbraten auf italienische Art. Ein abgelegenes Filet wird gespickt, gesalzen und in

einem Kasserol mit Speckscheiben und dem von der Lende abgeschrittenen Fett, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, Rüben, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern, Nellen und etwas Fleischbrühe langsam weichgedünstet, wobei man es häufig mit der eigenen Brühe begießt und zuletzt damit glastert. Währendem kocht man 250 Gramm Maccaroni in Salzwasser weich, schüttet das Wasser ab, schwenkt die Maccaroni mit reichlich frischer Butter und 125 Gr. geriebenem Parmesan an, 1 Prise Salz und etlichen Löffeln von dem Fleisch-Fond tüchtig über dem Feuer, richtet den Lendenbraten dann auf die Maccaroni an und gibt die entfettete Sauce dazu.

Maultaschen mit fleisch- oder fischfarce. Von messerrückenbild ausgerolltem Blätterteig sticht man Rundungen von etwa 7 Centimeter Durchmesser aus, und belegt diese in der Mitte mit einem Kaffeelöffel voll Geflügel-, Wildpret- oder Fischfarce. Dann schlägt man die eine Hälfte der kleinen Kuchen über die andere, wodurch sie eine halbrunde Form erhalten, brüht die Ränder sorgfältig übereinander, bräut die Maultaschen in heißem Schmalz aus, schichtet sie auf einer Schüssel auf, verzert sie mit gebadener Petersilie und serviert sie wie Pastetchen als Hors-d'oeuvre.

Schleien à la poulette. Zwei Schleien werden gereinigt, in Tranchen geschnitten und mit einem guten Stück frischer Butter auf Feuer gegeben. Wenn dies flüssig ist, stäubt man etwas Mehl darüber, rührt durch, fügt halb Wasser halb Wein bei und läßt es unter Rühren bis zum Aufkochen kommen. Nun wird die Kasserolle vom Feuer gezogen, Salz, Pfeffer, gebackte Petersilie, Zwiebel und Champignons beigegeben, die Kasserolle zugebedt und auf gelindes Feuer gestellt. Nachdem die Fische auf eine heiße Platte angerichtet sind, legt man die Brühe mit zwei Eigelb, fügt ein Stückchen frische Butter bei, träufelt etwas Zitronensaft und „Maagt-Würze“ hinein, übergießt den Fisch mit der Sauce und serviert ihn heiß.

feines Spargelgemüse. Bereitungszzeit 1 Stunde. Für 6 Personen. Zutaten. 1 $\frac{1}{4}$ Kilo Spargel, $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 50 Gr. Butter, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Gr. Lebig's Fleisch-extrakt, Salz, etwas Zitronensaft. — Die sehr sorgfältig abgezogenen Spargel kocht man in Salzwasser weich, rühre Mehl, Eidotter, Rahm mit Gemüsebrühe zusammen, gebe noch das nötige Salz, den Fleischextrakt daran, einige Tropfen Zitronensaft und lasse es auf schwachem Feuer unter Rühren sich verdicken und bis vor das Kochen kommen. Die Sauce reiche man extra zu den Spargeln.

Linsen auf Vegetarianerart. Die Linsen werden in weichem Wasser weichgekocht, worauf man das Wasser abgießt und eine Zwiebelsauce darunter mischt, die man auf folgende Art bereitet: 4 feingehackte Zwiebeln werden in 70 Gr. Fett gelbgeschwitzt, mit einem Löffel Mehl geröstet und mit siedendem Wasser verköcht, wonach man die Sauce zuletzt mit einem Eidotter legiert. Man

reicht ein recht saftig gekochtes Kompott von gedörrten Pflaumen zu den Linsen.

Gegorene Pfannkuchen auf russische Art.

In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch tut man 16 Gr. Breßbefe oder einen reichlichen Löffel Bierbefe, 6 Eßlöffel feines, erwärmtes Mehl (gewöhnlich halb Weizen-, halb Buchweizenmehl), 125 Gramm Butter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Eier und 125 Gr. gereinigte Korinthcn. Man rührt alles tüchtig durcheinander, läßt den mit einem Tuch oder Deckel zugebedeten Teig an einem warmen Ort aufgehen und bäckt mehrere nicht zu dünne Kuchen daraus, die man mit Zucker bestreut und mit gekochtem Obst aufgibt.

Rhabarberpie. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 300 Gr. Mehl, 175 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 1 Ei, 500 Gr. Rhabarber, 1 gericbene Orangenschale, 2 Löffel Stoßbrot. — Von Mehl, Butter, Ei wird ein mürber Teig gewirkt, den man messerrückenbild ausrollt. Die Rhabarberstengel werden geschält, in 2 Centimeter lange Stüchchen geschnitten und gebrüht. Einen Teil des ausgerollten Teiges legt man in eine gut bestrichene Pieform mit breitem Rand, schiebt etwas Stoßbrot darüber, gibt den Rhabarber, Orangenschale und reichlich Zucker hinein, bis die Form gefüllt ist. Ein Gläschen oder ein Eierbecher von gleicher Höhe wie der Rand, ist zuerst auf die Mitte des Teiges zu stellen, damit die obere Teigdecke Halt bekommt. Diese wird mittels Eiweiß auf dem Schüsselrand befestigt. Sind Teigreste vorhanden, so sticht man Figuren aus, ordnet sie gefällig auf der oberen Teigplatte, bestreicht das Ganze mit Eigelb und bäckt den Pie in guter Hitze eine Stunde lang. Früchte aller Art, auch eingemachte und getrocknet, lassen sich auf gleiche Weise verwenden.

Aus „Ortill in der Küche“.

Mailänder Torte. 250 Gr. Butter werden mit 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, worauf man allmählich noch 4 Dotter, 90 Gr. Zucker, 2 Löffel Rosenwasser, 3 Löffel süßen Rahm, 500 Gramm feines Mehl und die feingebackte Schale einer Zitrone hinzumischt. Man bäckt die Masse in einem gebutterten Tortenblech bei gelinder Hitze eine Stunde, überzieht die Torte schließlich mit einer Glasur und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Gesundheitspflege.

Zur Bekämpfung der Verstopfung empfiehlt sich, morgens beim Aufstehen nüchtern ein Glas kaltes Wasser zu trinken und dann den ganzen Körper kalt abzureiben. Hiermit läßt sich eine leichte Massage des Unterleibs an der rechten Seite nach oben, an der linken nach unten verbinden. Die Kleidung sei kühl und luftig.

Bei Neigung zu Durchfall soll am morgen statt des kalten Wassers ein Glas heißes Wasser mit Salz getrunken werden. Die Kleidung halte den Unterleib warm. Verstopfend wirken: Heidel-

beeren, Preiselbeeren, Schokolade und Kakao, Kartoffeln, Sago und Reis. — Eröffnend: frische Fruchtsäfte, Obst, besonders Pflaumen und Feigen, Buttermilch, Gurken und Salat zc.

Krankenpflege.

An Vergiftung muß man denken, wenn nach festen oder flüssigen Speisen oder sonstwie bald Uebelsein, Erbrechen, Schmerzen im Schlund, Magen und Darm, Durchfall, Atemnot, starkes Schlucken, Schwindel, Ohnmacht mit den bekannten Erscheinungen, Irresein, Krämpfe, große Schlassucht eintreten.

Klagt der Betroffene über heftige brennende Schmerzen im Munde, Schlunde und Leibe unter starkem Würgen, Erbrechen oder Durchfällen, hat eine Verätzung der Verdauungswerkzeuge mit nachfolgender schwerer Entzündung stattgefunden, so ist ein scharfes Gift wie Arsenik (Kattengift), Phosphor, Säuren (Schwefel-, Salz-, Salpeter-, Karbolsäure, Vitriolöl), Laugen, Alkali, Solmialgeist, Metallsalze genommen worden. Liegt der Kranke betäubt oder mit stark geötetem oder entstelltem Gesicht da, bei gleichzeitigem Verdachte, daß dieser Zustand nach dem Genuße giftiger Stoffe entstanden ist, so sind betäubende Gifte, wie Pflanzengifte (Opium, Morphinum, Sclierling, Tollkirsche, Stachafel, Bilsenkraut, Fingerhut, Tabak, giftige Pilze) oder Alkohol, Blausäure, Strychnin die Ursache.

Die genossenen Gifte verursachen meist alsbald Erbrechen. Dies zu unterhalten oder wenn es fehlt, hervorzurufen, um das Gift so viel als möglich wieder aus dem Körper zu schaffen, ist die nächste Aufgabe der Behandlung. Man reizt daher den Schlund — Zäpfchen und Rachenschleimhaut — des Kranken mit Finger, Federbart oder dergleichen, und gebe reichliche Mengen lauwarmen Wassers, dem man noch Salz, Del und Butter zusetzen kann. Wo möglich schließt sich daran eine Ausspülung des Magens mit reinem, etwas angewärmtem Wasser oder man gibt in großen Mengen schleimige Getränke, Milch, Eiweiß mit Wasser (das Weiße eines Eies in einem Glase Wasser verrührt), Zucker- oder Honigwasser und wenn tunlich die sogenannten Gegengifte. Letztere sind: gegen Arsenik verdünntes Kalkwasser, das in jeder Apotheke vorrätige Gegengift, $\frac{1}{4}$ stündlich ein Eßlöffel voll; gegen Phosphor altes Terpentindöl, $\frac{1}{4}$ stündlich 10 Tropfen in Schleim (ölige Getränke und Milch sind hier zu vermeiden); gegen Säuren, Lösungen von doppelkohlensaurem Natron, von Soda, Magnesia — 20—30 Gramm auf 1 Liter Wasser — verdünntes Kalkwasser oder Seifenwasser, Selterswasser; gegen Laugen Essig oder Zitronenwasser. Gegen heftiges Brennen im Halse, Speiseröhre und Magen sind Eisstückchen zweckmäßig. Bei den betäubenden Giften wasche man Hals, Gesicht und Brust des Kranken mit kaltem Wasser, bespritze diese Teile damit, mache nasskalte Umschläge

und Einpackungen, und flöße dem Kranken, sobald er schlucken kann, starken schwarzen Kaffee ein. Auch eine Mastdarminjektion mit kaltem Wasser und etwas Essig ist nützlich. Der Kranke soll nicht einschlafen, muß darum immer wach gerüttelt werden. Bei stockender Atmung ist die künstliche Atmung einzuleiten. In jedem Falle sofort den Arzt rufen.

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



Gartenbau und Blumenzucht.



Wer die Holzkästen für Balkonpflanzen selber herstellen will, nimmt Bretter von mindestens 4 Zentimeter Stärke; dünnere Bretter verziehen sich. Man macht die Kästen für den Durchschnittsbalkon mindestens 20, besser 25 Zentimeter breit, mindestens 25, besser 30 Zentimeter tief. Wenn man die Kästen wesentlich weiter und tiefer bemessen würde, würden sie sich den Größenverhältnissen des Durchschnittsbalkons schlecht anpassen; würde man sie dagegen schmaler und niedriger zimmern, so bestände die Gefahr, daß sie zu schnell austrocknen. Je tiefer, desto besser hält die Erde die Feuchtigkeit; je flacher, desto schneller verschwindet diese.

In Rücksicht auf die leichtere Handhabung des Kastens, wenn er mit Erde gefüllt ist, wird man die Länge von einem Meter für den einzelnen Kasten nicht überschreiten; längere Kästen lassen sich zu schwer bewegen und bieten keine Vorteile mehr. Es ist richtiger, mehrere Kästen von etwa ein Meter Länge aneinander zu reihen; dadurch kann man jede gewünschte Länge der Balkonbrüstung mit Kästen bestellen.

Neuerdings sind bei den Töpfen auch Tonschalen käuflich, die 40 Zentimeter lang, 20 Zentimeter tief und 20 Zentimeter breit sind. Wenn auch Holz besser für die Kultur der Pflanzen auf dem Balkon ist, so sind derartige Tonschalen doch auch nicht ganz zu verwerfen.



Tierzucht.



Da sich jetzt die Brutlust der schweren und halbschweren Hühner sehr zeigt, müssen die Eier täglich mehrere Male aus den Nestern genommen werden. Es ist dies auch schon darum nötig, weil um diese Zeit die meisten Eier gelegt werden und wenn viele in den Nestern liegen, leicht einige zerbrechen können, was wiederum Veranlassung zum Eierfressen geben kann. Auf den Eiern notiert man sofort das Datum, bei Fallnestern auch noch die Nummer der Henne, die es gelegt hat.

Die Brutfähigkeit von Hühnereiern beträgt, ebenso wie die Brutzeit, 21 Tage, doch ist zu bemerken, daß das Schlüpfen der Küken aus frischen Eiern schneller und müheloser vor sich geht, als

aus älteren. Um recht gleichmäßiges Schlüpfen zu erzielen, empfiehlt es sich, möglichst gleichaltrige Eier zu wählen.

Verkauft man Bruteter, so beleißige man sich der größten Sorgfalt bei der Auswahl und Verpackung, sowie der strengsten Reueität. Nie versende man ein Ei, das man nicht selbst zur Brut benutzen würde. Zur Verpackung eignen sich noch besser als die Kästen und Schachteln mit Fächer-einrichtung, Körbchen, die im Handel für diesen Zweck besonders erstellt werden. Mais darf jetzt an Legehühner nicht mehr gefüttert werden; er führt zu sehr und würde so fettbildend wirken, daß das Legen aufhört. Außerordentlich gut ist dagegen angelegelter Haser. Während der Brut untersucht man die Eier mehrere Male, zunächst am sechsten Tage. Es gibt dazu alle möglichen Arten von Eierprüfern, sogar elektrische, doch sind alle diese Apparate nicht notwendig, da man, wenn das Ei zwischen Zeigefinger und Daumen gegen das Licht gehalten wird, ganz deutlich erkennen kann, ob der Keim sich entwickelt hat. In solchen Eiern befindet sich ein einer Spinne ähnlicher Punkt. Erblickt man diesen nicht und sehen die Eier hell aus, so sind sie unbefruchtet. Diese letzteren nimmt man der Brüterin weg und kann sie noch hartgekocht als Rückenfutter verwenden. Aus diesem Grunde, und weil man auch noch während der weiteren Brutzeit die Eier öfter untersucht und allfällig abgestorbene entfernt, so empfiehlt es sich, mehrere Glucken gleichzeitig zu setzen. Finden sich dann viele unbefruchtete Eier, so legt man die guten zusammen und erhält dann eventuell eine Brüterin neue Eier.

Den Küken gibt man während ihrer ersten beiden Lebensstage kein Futter; sie haben es nicht nötig, sondern brauchen nur Ruhe und Wärme, weil sie zunächst den Rest des Dotters, den sie kurz vor dem Schlüpfen durch den Nabel in sich aufgenommen haben, verdauen müssen. Auf dieser Tatsache beruht der immer mehr sich verbrettende Handel mit ein Tag alten Küken als Ersatz für das unsichere Brutetiergeschäft. Die kleinen Tiere vertragen in extra dazu eingerichteten Kästen und Körben sehr gut größere Reisen und beschaffen sich jetzt schon eine ganze Anzahl Züchtereien mit dieser Spezialität. Der Preis dieser Eintag-Küken beträgt zirka dreimal soviel, als ein Brutet kostet.

Um frühe Enten zu haben, läßt man Enteneier durch Hühner ausbrüten.

Ratten kommen mit Vorliebe in den Entenstall und gehen an die Enteneier. Sonnenblumenkerne bringen ihnen den Tod, sind aber für Geflügel ungefährlich. B.



* Frage-Ecke. *



Antworten.

24. Für Zitronat werden die in Stücke geschnittenen dicken fleischigen Schalen einer Abart des Zitronenbaumes, die sog. Gebraten verwendet.

Sie müssen aber unreif abgenommen werden. Sie werden zuerst in Salzwasser, dann in reinem Wasser eingeweicht, einmal in dem gleichen Wasser aufgekocht und herausgenommen. Man übergießt sie dann mit geschmolzenem Zucker oder Zuckersirup. Die trocken kandierten Schalen sind das eigentliche Zitronat; die in Zuckersirup eingelegten werden Succade genannt. Gutes Zitronat muß hornartig durchscheinend sein — auf einer Seite dunkelgrün, auf der andern durch den Zuckersirup weiß aussehen. Da Ihnen unreife Früchte nicht zur Verfügung stehen, so werden Sie ein gutes Zitronat kaum selber herstellen können!

Hausmütterchen.

25. Die Eier können ohne Bedenken in Gläser eingemacht und in den Keller gestellt werden. Ich habe schon 200—300 Stück Eier (je 60—80 Stück in ein Glas) eingefüllt, ohne daß ich schlechtere Haltbarkeit als in Töpfen bemerkte.

Hausfrau in B.

26. Fragen Sie bei der Droguerie Wernle, Augustiner-gasse, Zürich an. Dr. Reichs Nährsalzkaffee soll, dem Vernehmen nach, dort erhältlich sein.

A.

27. Ich halte die Waschmaschine von Flury Roth, Zürich III, immer noch als die beste. Ich habe sieben Jahre für einen Haushalt von 70 Personen mit dieser Maschine gewaschen und war betr. Leistung derselben, sowie sauberes Waschen sehr zufrieden. An meinem jetzigen Wohnort wird mit einer Maschine gewaschen mit Feuerung, aber meine prächtig weiße Wäsche wurde nach kurzer Zeit grau. Ich glaube, bei allen derartigen Einrichtungen ist es nicht anders möglich.

Frau A. G.

28. Die Wollteppiche sind wohl sehr schön und geben, wenn in Farbe und Qualität gut gewählt, jedem Zimmer einen gediegenen Anstrich. Wenn Sie aber die Hausarbeit selber besorgen müssen, so wird Ihnen aus dem Teppichklopfen allzuviel Arbeit erwachsen. Sie tun in diesem Falle gut, Linoleum zu wählen. Inlat ist sehr dauerhaft, da das Muster durchgehend ist, aber da der Belag etwas weicher ist als das gewöhnliche Linoleum, so sind die Abdrücke der Möbel, Stuhlbeine zc. leicht sichtbar. Lassen Sie sich Muster in einem guten Geschäfte vorlegen.

Leserin.

29. Linoleumbelag gibt weniger Arbeit als die Holzböden, die sehr viel Mühe und Sorgfalt beanspruchen, wenn sie immer tadellos aussehen sollen. Daß Linoleum den Rheumatikern schaden könnte, habe ich noch nie gehört. Der Linoleumbelag wird jetzt so allgemein verwendet, auch in den meisten Neubauten, daß seine Vorzüge in die Augen springen müssen.

Hausmütterchen.

30. Weiße Strohhüte werden mit einer Seifenlösung und einem Zusatz von Brausepulver, das in jeder Droguerie erhältlich ist, sehr schön. Reiben Sie das Stroh mit einer sauberen, nicht zu harten Bürste ein und spülen Sie mit kaltem Wasser nach. Es ist dazu Sorge zu tragen, daß der Hut seine Form behält. Sie müssen solchen sorgfältig bügeln,

bevor er ganz trocken ist. Natürlich legen Sie auch ein Tuch auf das Stroh, ehe Sie mit dem Glätten beginnen.

Elfy.

31. Der Viktoriabodenglanz bewährt sich, wo es sich nicht um sehr stark begangene Böden handelt oder wo Käufer und Mitleur die stark begangenen Stellen bedecken. Sie können das Präparat in jeder Droguerie beziehen. Die Kanne kostet meines Wissens 3 Fr.

Elfy.

Fragen.

32. Könnte mir jemand aus dem w. Leserkreis aus Erfahrung mitteilen, welcher Gaskochherd mit Bratofen wohl der beste und praktischste ist: Haller, Prometheus oder der Solothurner? Oder gibt es vielleicht noch ein anderes, vorteilhaftes System? Eine kürzlich gestellte Frage betr. Gaskochherd wurde nicht ausführlich beantwortet. Ich erlaube mir deshalb nochmals, auf die Sache zurückzukommen. Für gütige Auskunft dankt bestens

Eine Abonnentin.

33. Wie lassen sich vielbegangene Böden, die bis dahin aufgewaschen wurden, am besten einbrennen? Was für ein Öl empfiehlt sich dazu?

Hoteldire.

34. Könnte mir eine der w. Mitabonnentinnen vielleicht sagen, wie man ein größeres Quantum Rhabarber gut konservieren kann? Ich habe solche letztes Jahr mit sehr gutem Erfolg in Flaschen eingemacht, aber zu einer Mahlzeit in einer Anstalt mit ca. 450 Personen wäre eben das Einmachen in Flaschen nicht ersprießlich. Könnte man die Rhabarber vielleicht in Fäßchen einschichten, Wasser darüber gießen und gut luftdicht verschließen? Für gütigen Rat dankt zum voraus

Eine Abonnentin.

35. Wäre vielleicht eine der w. Abonnentinnen in der Lage, mir über den praktischen Wert, über Vorzüge und eventuelle Nachteile der Ago-Kochherde Aufschluß zu geben oder sonst eine wirklich gute, rationelle Kocheinrichtung für einen Neubau zu empfehlen? Auch würde Fragestellerin gerne Rat schläge entgegennehmen für die Beheizung. Ist eine Warmwasser-Stageheizung für Vierzimmer-Wohnung einer modernen Kachelofenheizung vorzuziehen und wie stellen sich die Betriebskosten zu einander? Besten Dank zum voraus.

Frau B. in C.

Die berühmten Frankenträder



48

Mark an mit Doppelglockenlager, Pneumatik und Zubehör in größter Auswahl enorm billig. — Sendung 30 Tage zur Ansicht ohne Kaufzwang. Zahlreiche, höchst lobende Anerkennungen.

Prachtkatalog umsonst.

Weinland & Co., Nürnberg 376

No. 1415.