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

Band: 19 (1912)

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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 7 XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 6. April 1912.

Wacht auf, ihr trägen Menschenherzen,
Die ihr im Winterschlafe säumt,
In dumpfen Lüsten, dumpfen Schmerzen
Gebannt, ein welkes Dasein träumt;
Die Kraft des Herrn weht durch die Lande
Wie Jugendhauch, o laßt sie ein!
Zerreißt, wie Simson, eure Bande,
Und wie die Adler sollt ihr sein. Geibel.

Teuerung, wo bist Du?

Einige zeitgemäße Gedanken.

(Nachdruck verboten.)

Unsere Zeit hat ihre Schlagwörter. Letztes Jahr war das „Gefrierfleisch" eines der gebrauchtesten; in politischen und andern Versammlungen wurde nach Gefrierfleisch gerufen. Wer sich als Wohltäter der Menschheit bekannt machen wollte, sprach darüber, kritisierte die Behörden, die dem Volke nicht schneller zu billigem Fleisch verhelfen wollten, tadelte den Bundesrat, daß er den Zoll nicht herunter setzte. Kurz, von Gefrierfleisch hörte man in verschiedenster Tonart sprechen, nur fiel es niemand ein, sich dabei an die Frauen zu wenden, welche das so sehr ersehnte Gefrierfleisch zubereiten, verwerten sollten. Was kümmerte die Männer das Urteil der Frauen!

Mit dem Verkauf des endlich erschienenen Gefrierfleisches verstummten nach und nach die Reden. War auch das Fleisch billiger als frisches, es stellte sich für einen kleinen Haushalt doch als zu teuer heraus, da man oft mehr kaufen mußte, als man nötig hatte, damit der Metzger nicht Abfälle bekam. Kurz, der Segen blieb aus, den man sich von den Schlachtrufen nach Gefrierfleisch versprochen hatte.

Diesen Winter hörten wir von der „Teuerung" sprechen; die Teuerung war Schlagwort geworden. Wer sich beliebt machen wollte oder sich das Ansehen eines Volksmannes zu geben wünschte, der sprach und schrieb nun über die Teuerung. Teuerungszulagen möchten die Arbeiter, die Beamten, die Angestellten, alle leiden unter der Teuerung, diesem modernen Gespenste. Wo ist es denn eigentlich zu suchen; man hört nur von ihm, sieht es aber nirgends?

Die neuesten Moden sind populär geworden, enge Röcke, Stöckelschuhe, große

Hüte oder solche à la Zuckerstöcke sind modern. Wer diese Dinge aber nicht trägt, den hält man nicht für comme il faut, der riskiert, von der Herrenwelt nicht gegrüßt, von den Damen nicht beachtet zu werden! Da muß also die Teuerung nur ein Wahn sein, denn das alles kostet Geld. Die Vereine haben diesen Winter ihren Mitgliedern als Entgelt für den Jahresbeitrag einen vergnügten Abend geboten. Und sie kamen, jung und alt, elegant angetan, als wären sie „fast" Millionäre; fröhlich und munter, als wäre für sie das Leben eitel Glück und Sonnenschein, genossen sie die Freuden des Vergnügungsanlasses; da war von der Teuerung auch nichts zu sehen. Wo steckt sie denn? Gerade beim Mitmachen von Vergnügen sollte sie sichtbar sein!

Wir haben doch alle rechnen gelernt; man weiß, daß mit dem Bezahlen oft recht hoher Eintrittspreise noch lange nicht alle Barauslagen gemacht sind, die ein solcher Anlaß erfordert. Es hängt so viel drum und dran, das schließlich zu einer recht beträchtlichen Summe anwächst, auch wenn nur zwei Familienglieder einen solchen Gesellschaftsabend mitmachen. Aber die Teuerung muß doch nicht existieren, denn alle Kreise sind darauf erpicht, dem Leben die vergnügteste Seite abzugewinnen. Fast lächerlich beginnt einem die Teuerung vorzukommen, von der überall die Rede ist und die man gerade dort nicht bemerkt, wo sie am allerersten bemerkbar sein sollte. Denn Vergnügungsanlässe, Theater, Konzerte, Tanzabende usw. kosten viel Geld und bilden eigentlich die Politur des Lebens. Es läßt sich ganz gut auch ohne diese Politur leben, und wenn die Teuerung das Szepter schwingt, so läßt man in erster Linie den „Glanz" weg und benutzt die zu Gebote stehenden Mittel für Notwendigeres.

Ist die Teuerung nun ein Schlagwort? O nein, sie ist bittere Tatsache, nur sind die Menschen so gewinnsüchtig und oberflächlich geworden, daß die Vergnügen in erster Linie kommen, wie man sich dann mit dem Alltagsleben abfindet, das — ist Privatsache! Das wäre ganz recht, wenn nicht Hunderte darunter leiden müßten, die auch leben wollen, und Mühe genug haben, das Allernötigste zu verdienen. Wie manches Kleid, wie mancher Hut, wie mancher Schmuck &c. wird zur Schau getragen und ist doch von der Trägerin nicht bezahlt! Wie manche Familie protzt im Gesellschaftssaal und geht stolz an denen vorüber, die ihnen Milch und Brot liefern, — Lebensmittel, die noch nicht bezahlt sind. Wie wäre das möglich, das Geld reicht doch nicht überall hin!

Die Nüchternen, Gerechten, sie kennen die Teuerung, sie sehen und spüren sie. Denn wollen sie alles, was sie brauchen oder anschaffen, gleich bezahlen, so machen sie die Entdeckung, daß es eben zu Vergnügen nicht mehr reichen will. Das läßt man also beiseite und freut sich im Stillen, daß man das Notwendige, trotz der Teuerung, nicht entbehren muß, daß man sie nicht allzusehr zu fühlen bekommt.

„Wie machen es die andern?" frägt man sich wohl im Stillen. Bei näherem Zusehen findet man die Antwort und ist fast betrübt, daß unsere Zeit, so reich an Ereignissen und Errungenschaften, so anregend für Geist und Gemüt, nicht bessern Einfluß auf das Empfinden und Denken der Menschen hat, die nur in der Genußsucht ihr Glück sehen, wenn auch andere durch sie zu Schaden kommen. Ist es Feigheit, daß der Teuerung nicht anders entgegengetreten wird? Ist es Mangel an Pflichtgefühl, an Selbstzucht, daß man für das Vergnügen so große Summen opfert, daß man mehr scheinen will, als man in Wirklichkeit ist? Sind die Erfolge unserer Erziehung und Bildung so minderwertig, daß sie dem Menschen den Mut und die Kraft nehmen, das zu scheinen, was er wirklich ist? Lernten wir so wenig den Segen ausdauernder Arbeit kennen, daß wir dem Vergnügen die Mittel opfern müssen, die für die täglichen Bedürfnisse bestimmt sein sollten?

Die Teuerung ist da und man versuche, ihr tapfer ins Auge zu sehen, man suche sie dort zu verdrängen, wo sie sich nicht

fühlbar machen darf, um nicht unsere Gesundheit, unsere Wohlfahrt zu untergraben, unsere Existenz zu bedrohen. Man schränke sich ein, um nicht an Nahrung und was zum täglichen Leben gehört, Abbruch tun zu müssen; es gibt noch so viele Freuden, die man sich leicht verschaffen kann und die mehr Befriedigung gewähren, als die des Gesellschafts- und Ballsaales. Krieg dem Luxus, den vielen Vergnügungen, damit der Teuerung nicht Tür und Tor geöffnet wird, damit sie nicht das Szepter schwingt in unsern Familien und den Mangel am Nötigsten fühlbar werden läßt! Das alte Sprichwort hat an Bedeutung nichts verloren, das Sprichwort, das heißt: Wer sich nicht nach der Decke streckt, dem bleiben die Füße unbedeckt!

R. G.

Der Wert der Abfälle.

Von Dr. J. Wiese.

(Nachdruck verboten.)

Viele Hausfrauen wissen nicht, wie wertvoll die tausend Kleinigkeiten sind, die sie als unbrauchbar beiseite werfen oder vom Lumpensammler abholen lassen. Ja, manche begreifen nicht, daß man für die Abfälle noch Geld bezahlt. Folgende Zusammenstellung wird deshalb manche Leserin interessieren.

Wollene Lumpen, so schmutzig sie sein mögen, werden aufgekauft, zu Fetzen zerrissen, gereinigt und zu den wohlfeilsten Arten von Matrosentüchern, Beaverteens, Petershams, Mohairs, Talmas, Raglans, und anderen stolznamigen Wollfabrikaten verarbeitet. Wie man sagt, reproduzieren die englischen Fabrikbesitzer allein alljährlich aus Lumpen so viel Wolle, als die Vließe von 400,000 Schafen liefern würden. Diese Lumpen können die Überbleibsel von abgetragenen Kleidungsstücken, Schneiderabfällen, alten wollenen Strümpfen, Teppichen usw. sein; auch werden, zur Aushilfe für die inländischen Vorräte, große Massen von auswärts eingeführt. Ein geringer Teil wird für Zwecke der Tapezierer verarbeitet, und ein anderer, zumeist Teppich-Abfälle, dient zur Ausstopfung von Matratzen und auch als Bestandteil bei der Bereitung von Preußisch-Blau. Alle die zarten Materialien für Damenkleider, bekannt unter dem Namen Orleans, Alpacas &c. werden jetzt durch Mischungen von Wolle und Baumwolle nachgeahmt, obgleich sie ursprünglich wirklich wollen oder baumwollen gewesen sein mögen. Diese Mischungen erleiden, wenn sie durch langes Tragen zu Lumpen geworden sind, eine Verwandlung: man verwendet Chemikalien, um diese Baumwolle zu zerstören, und der Überrest wird dann mit wenig neuer Wolle zu Tuch verarbeitet.

Kuhhaare werden verwandt zur Herstellung von Mörtel, zur Verfertigung von Filz, Tauen, Teppichen und zu verschiedenen Ersatzmitteln für Roßhaar.

Von den Tierknochen werden die besten Teile zu Messerheften, zu Drechslerarbeiten und zu einer Menge anderer Produkte verarbeitet. Einige Teile werden auch zur Verfertigung von Beinschwarz, tierischer Kohle &c. gebraucht; andere werden gesotten, um Klebestoff für Färber und Tuchmacher daraus zu gewinnen, und alles übrige wird zu Dünger vermahlen. Auch Hörner und Hufe gebraucht man zu vielen Zwecken; viele wertvolle chemische Stoffe gewinnt man daraus. Wollschererabfälle, in denen Talg oder Fett irgend einer Art stets einen Bestandteil bilden, liefern das Material für Stearinkerzen. Das Blut geschlachteter Tiere wird z. B. zur Zuckerraffinierung, zur Herstellung tierischer Kohle, zur Erzeugung der einstmals berühmten Türkischrot-Farbe verbraucht. Die Ochsengalle dient als Reinigungsmittel für Wolle oder Tuch, als Arzneimittel, bei den Malern zur Reinigung der bei Miniaturen gebrauchten Elfenbeintäfelchen, zur Fixierung von Kreide- und Bleistiftzeichnungen und zur Mischung von gewissen Farben. Fischschuppen werden zu Armbändern und Ornamenten, und Fischaugen für unentwickelte Knospen bei der Kunstblumenverfertigung gebraucht. Blasen und Gedärme von Schlachttieren werden für Würste und derlei Nahrungsartikel, zu wasserdichten

Deckeln für Krüge und Apothekergefäße, zu Saiten für Violinen und Guitarren verwandt. Alle Abfälle von Haut und Pergament jeder Art sind „Korn für die Mühle“ des Leimsiedens. Kalbsfüße werden abgesotten, um Rindsfuß-Öl für die Lederbereitung zu gewinnen; die Schafsfüße zur Gewinnung von Schafsfuß-Öl, das unsern Haarölmachern nicht unbekannt ist.

Nun zum Pflanzenreich! Man nimmt an, daß nicht viel unter 50,000 Tonnen Baumwollabfälle alljährlich in Großbritannien erzeugt werden; sie werden zu groben Hemdzeugen und Bettdecken verarbeitet oder an die Druckpapierfabrikanten verkauft, um mit leinenen Lumpen gemischt zu werden. In den Vereinigten Staaten verarbeitet man die Baumwollabfälle zu Papiermaché für Theeplatten und andere Artikel.

Trauben-Hülsen werden, wenn man sie verkohlt, zur Bereitung der intensiv schwarzen Farbe verwandt, mit der man die Banknoten druckt. Die Rosinenstengel und -Häute, die sich in den Händen britischer Weinmacher anhäufen, bilden den allerbesten Filtrierapparat für den Gebrauch der Weinessig-Fabrikanten. Reishülsen und das zarte Häutchen, das das Korn einschließt, werden vielfach gebraucht als Stallstreu, sowie als Ersatz für Sägemehl und als Futter für den Viehstand und das Geflügel. Die Mahlkleie ist ebenso nützlich als Viehfutter wie als Material zum Gerben, als Reinigungsmittel beim Kalikodruck und Zinnblechverfertigen, sowie zur Ausstopfung von Kissen und Puppen. Die Lohgruben-Abfälle, eine Mischung vieler vegetabilischer und einiger tierischer Substanzen, werden in Treibhäusern und Schwitzbädern, sowie zur Bereitung einer besonderen Art Kohle verwandt. Der Mais wird in Amerika, abgesehen davon, daß er ein wichtiges Nahrungsmittel für den Menschen bildet, auf sehr mannigfaltige Weise benutzt: das Korn eignet sich zur Spiritus- und Ölbereitung; der Stengel liefert Zucker und Melasse; das Blattwerk ist ein annehmbares Viehfutter, und die Hälfte wird verwandt zur Verpackung von Orangen und Zigarren, zur Ausstopfung von Matratzen, zur Papierbereitung und als ein wohlfeiles Surrogat für Roßhaar. Die Korkabschnitzel werden als Piston-Packung für Dampfmaschinen, als Füllung für Betten und Kissen, als Schwimm-Material für Rettungsboote und -Gewänder, und in einer Mischung mit Asphalt als Straßenmaterial für Hängebrücken gebraucht.

Verfaulte Kartoffeln, schadhaftes Korn und Reisabfälle sind Stoffe, die eine vortreffliche Stärke liefern. Sägemehl und Hobelspäne werden aufs vielfachste nützlich verwandt.

Wenden wir uns endlich zum Mineralreich. Die beim Sieben in unseren Steinkohlengruben entstehenden Abfälle, die einstmals wertlos waren, sind jetzt eine marktbare Ware geworden, entweder durch sich selbst schon, oder indem man sie mit anderen Substanzen mischt, um ein künstliches Brennmaterial zu bilden. In den Gaswerken gibt es, nachdem aus den Steinkohlen Gas und Koks bereitet worden ist, viele Rückstandssubstanzen. Aus der in einigen Röhren zurückgebliebenen Flüssigkeit wird schwefelsaures Ammoniak für Färber bereitet. Eine Art als Dünger benutzbares Öl wird aus der Schale der Steinkohle gewonnen. Tausende von Tonnen zerbrochener Flaschen werden, anstatt weggeworfen zu werden, dem Glasofen zugewiesen, um eine neue, nützliche Laufbahn beginnen zu können. Hufeisennägel, von den Gassenkehrern auf den Straßen aufgelesen, und die Stahlschnitzel aus Nadelfabriken werden von den Birminghamer Büchsenmachern gern gekauft, als das beste aller Materialien für Gewehr- und Büchsenläufe. Auch Stahl wird von den Stahlmachern zurückgekauft. Birminghamer Messingfeilspäne haben den halben Wert von neuem Messing, und Stahlfeilspäne sind von Chemikern und Apothekern geschätzt. Auch Juwelier- und Goldschläger-Kehricht wird sehr hoch gewertet. — So hat es die menschliche Klugheit verstanden selbst noch aus unbe-

deutendsten Kleinigkeiten, die früher gänzlich wertlos erschienen, neue Werte zu schaffen.

Haushalt.

Tafelschmuck am Ostertage. Vasen in Eiform, die mit kurzstieligen Frühlingsblumen geschmückt sind, nehmen sich auf der Ostertafel sehr gut aus. Am schönsten aber präsentiert sich ein Veilchenkörbchen. Eine Drahtform wird mit zartem, feuchtem Waldmoos gefüllt und in das Moos ganz dicht kleine Veilchensträußchen gesteckt. Es sieht wunderbar zart und frühlingsfrisch aus.

Das Ostergebäck, trage es nun die Gestalt eines Hasen, eines Lammes oder Fisches — alles Oster-Symbole — oder erscheine es in einfacher Kuchenform, sieht in der Umrahmung von Weidenkätzchen und gelben Schlüsselblumen festlich aus, und selbst die Dotterblume mit ihrem prächtigen grünen Blatt nimmt sich in einer mehr weiten als tiefen Jardinière sehr hübsch aus. H.

Im April häuft sich die Arbeit bei Schneidern, Schneiderinnen, Weißnäherinnen, Putzmacherinnen, Hutmachern, Tapezierern. Man bestelle also möglichst frühzeitig. Die verspäteten Bestellungen nötigen den Meister, Ausnahmen vom Gesetz zu verlangen und außerhalb der ordnungsmäßigen Stunden arbeiten zu lassen. S. K.-L.

Klaviertasten sollten aus hygienischen Gründen täglich gereinigt werden. Man reibt die Tasten mit einem in mit Wasser verdünntem Weingeist getauchten und fest ausgedrückten Läppchen, so daß kein Wasser in das Instrument eindringen kann. Hernach wird mit einem Leder oder weichen Tuch nachgerieben. Gelbe Tasten bestreicht man mit einem Brei aus Schlemmkreide, Leinöl und flüchtigem Salz, läßt ihn darauf trocknen und entfernt ihn dann sorgfältig.

Goldrahmen dürfen nie mit Wasser in Berührung kommen. Schmutzige Stellen tupft man mit einem in Salmiakwasser getauchten Schwamm ab.

Kostbare Ölgemälde müssen sehr vorsichtig gereinigt werden. Das zuerst vom Staub befreite Gemälde kann man mit einem feuchten, aber ja nicht nassen Tuch bedecken, das den festhaftenden Staub löst und aufzieht. Nach dem Trocknen wird es mit einem Ölläppchen gleichmäßig abgerieben. Das von Zeit zu Zeit nötige neue Firnissen überlasse man einer Kunsthandlung.

Bei schwergehenden Schubladen sind die Reibflächen mit venetianischer Kreide zu bestreichen oder mit harter, trockener Seife einzureiben.

Küche.

Kochrezepte.

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

Eierstichsuppe. Zeit 3/4 Stunden. 1 kleiner Theelöffel Maizena, 1 Ei, oder zwei Eier ohne Maizena, 1 1/2 Deziliter Milch, Salz, 1 Liter Bouillon. Die Zutaten ohne die Bouillon zu einem glatten Teig verrühren, in eine gut mit Butter ausgestrichene Tasse oder Puddingform bringen und im Wasserbade 25 Minuten kochen. Dann stürzen, gleichmäßige Würfelchen schneiden, in die Suppenschüssel legen und mit siedender Fleischbrühe begießen. Die gleiche Masse kann anstatt im bain-marie gekocht zu werden, auch in einer flachen Platte im Bratofen gebacken und im übrigen ganz gleich behandelt werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Salm, blau abgekocht. Für 3—6 Personen. 1 Kilo Salm, 1 Fischsud, 2 Eßlöffel Butter. Ein schönes Stück Salm wird mit dem kalten Sud aufs Feuer gestellt, langsam unzugedeckt zum kochen gebracht und auf der Seite des Herdes 15—20 Minuten ziehen gelassen. Auf eine Serviette angerichtet, wird er mit heißer Butter und Salzkartoffeln serviert. Kocht man einen ganzen Salm, so läßt man ihn je nach der Größe 3/4—1 Stunde anziehen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Lammschnitzel mit Champignons. Für 3 Personen. 750 Gr. Lammfleisch, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Butter, Champignons, 1/4 Tasse Fleischbrühe. Vom Schlegel schneidet man schöne Schnitzel, die man leicht klopft, in Butter auf beiden Seiten gelb bratet und anrichtet. Nun gibt man dem Bratfett die Champignons zu, dünstet sie kurze Zeit, gießt etwas Fleischbrühe bei und richtet sie über die gesalzenen Schnitzel an. Zubereitungszeit 20 Minuten.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Erbsen-Bratlinge für 4 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden. 150 Gr. geschälte gelbe Erbsen, 1/2 Liter Wasser, 2 Eigelb, 50 Gr. weiße geriebene Semmel für die Mischung, 15 Gr. Zwiebeln, gerieben und hellgelb gebraten, 1/5 Gr. Pfeffer, 6 Gr. Salz, 5 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 10 Gr. braune geriebene Semmel zum Einhüllen, 50 Gr. Schweinefett zum Braten. Ergebnis: 8 Bratlinge. Bratzeit: 4 Minuten. Die abgespülten Erbsen, erst mit 1/2 Liter Wasser 8—10 Stunden aufgequellt, werden in zirka 2 Stunden weich durch langsames Kochen. Liebigs Fleisch-Extrakt wird während des Kochens hinzugesetzt. Dabei müssen die Erbsen alle Flüssigkeit aufgenommen haben, sonst muß diese entfernt

werden, bevor die Erbsen durch ein Sieb gestrichen werden. Diese Masse muß die Beschaffenheit von etwas steifem Kartoffelbrei haben, wenn sie mit Eigelb, weißen Weißbrotkrumen, Zwiebel, Pfeffer und Salz gemischt wird. Sie läßt sich dann, zu länglichen Klößchen geformt, in braunen Weißbrotkrumen eingehüllt, leicht in Schweinefett braten.

Anmerkung: Hülsenfrucht-Bratlinge sind eine nahrhafte, schmackhafte Beigabe zu Gemüse oder Kartoffelsalat.

Nudeln mit Schinken. Für 3 Personen. 1 Portion gekochte Nudeln, 125 Gr. Schinken, 1 Tasse Rahm, 2 Eier, 1 Eßlöffel Butter. Die gekochten, mit kaltem Wasser abgeschwenkten Nudeln werden mit dem feinverwiegten Schinken vermischt, der Rahm wird mit den Eiern verklopft, darüber gegossen und alles zusammen in heißer Butter gelb gebraten. Zubereitungszeit 1/2 Stunde.

Verlorene Eier. Für 3 Personen. 3 Eier, 1 1/2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1/2 Glas Essig. In das kochende Wasser gibt man das Salz und den Essig, schlägt, wenn dies gut kocht, die Eier ganz sorgfältig, doch rasch hinein, damit das Eigelb vom Eiweiß ganz umgeben ist. Man läßt die Eier etwa 2—3 Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, taucht diesen mit dem Ei in kaltes Wasser, schneidet mit einem Messer den Rand schön gleichmäßig, legt die Eier in die Suppenteller oder erwärmt sie nochmals im Kochwasser und serviert sie zu Gemüsen oder als selbständiges Gericht zu einer Senf- oder Frikasseesauce. Zubereitungszeit 10 Minuten.

Grüner Salat mit Speck. Für 3 Personen. 1 Kopf Salat, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, 2 Eßlöffel Speckwürfel. Der gereinigte Salat wird mit Salz, Pfeffer, dem Essig oder Zitronensaft vermischt. In der Pfanne läßt man die Speckwürfel gelb werden, gießt sie heiß mit dem Fett über den Salat und vermischt diesen gut. Zubereitungszeit 1/4 Std.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Orangengelee. Auf 500 Gr. Hutzucker reibt man die Schale von 4 Orangen ab und preßt den Saft von 8 Orangen darauf. Saft, Schale und Zucker kocht man mit 2 Litern Wasser auf, zieht 80 Gr. feinste, eingeweichte Gelatine darunter und klärt die Flüssigkeit mit Eiweiß. Die Gelee passiert man durch ein sauberes Passiertuch und füllt sie, wenn erkaltet, in die mit Wasser ausgespülten Förmchen. Das von Kernen und der weißen bitteren Schale sorgfältig befreite Fruchtfleisch kann man beim Aufkochen der Gelee mit aufstoßen lassen. Bis zum Anrichten muß man die Speise kühl aufbewahren.

Aus „Diätetische Kochkunst"
Verlag Enke, Stuttgart.

Osterfladen nach Schweizer Art. 1/2 Liter recht saure Milch wird mit einem Kochlöffel Mehl und zwei Eiern angerührt, worauf man in einem Kasserol 3/4 Liter süße Milch zum Kochen bringt, die gerührte Masse nebst dem Saft einer halben Zitrone hinzugießt und alles über dem Feuer verrührt, bis die Milch völlig geronnen ist. Dann legt man eine reine Serviette über ein Sieb, schüttet die geronnene Milch hinein, bindet die Serviette zusammen und läßt die Molken über Nacht abtropfen. Am folgenden Morgen gibt man die Masse in eine Schüssel, vermischt sie mit 3 Eiern, 70 Gr. Zucker, 125 Gr. gestoßenen süßen Mandeln und etwas süßem Rahm. Nun füllt man alles in ein mit feinem Hefenteig belegtes Tortenblech, bäckt den Kuchen im mäßig warmen Ofen und besiebt ihn mit Zucker.

Gesundheitspflege.

Die Heilkraft des Huflattichs. Für Lungenleidende wird Huflattichsaft als ein gutes Heil- und Linderungsmittel empfohlen. Die Blätter des Huflattichs, der bekanntlich an Wegrändern wächst, besonders da, wo die Böschung zuweilen überflutet wird, werden hiezu getrocknet. Man reiht zirka 30 Blätter auf einen Faden und läßt sie an der Sonne trocknen. Hierauf übergießt man sie mit 3 1/2 Liter kochendem Wasser und läßt sie recht darin auslaugen. Einen Brustthee kann man sich aus jungen Huflattichblättern, vermischt mit Fenchel, Anis, geriebenem Süßholz und Wollblumen, bereiten. Auch für Halskrankheiten sollen Huflattichblätter heilsam sein. Man bindet in diesem Falle die grünen Blätter mit einem Tuche auf den angeschwollenen Hals. Will man den Huflattich, der vielerorts auch unter dem Namen Eselslattich, Brustlattich, St. Quirinskraut, Berglatsche bekannt ist, im Garten anpflanzen, so weise man ihm ein nicht zu sonniges Plätzchen an und halte ihn fortwährend feucht, um stets junge Blätter zu haben. Die Pflanze bildet herzförmige Blätter, die auf der untern Seite weiß sind. Im Frühjahr treiben diese Blätter auf einem zirka 15 Centimeter hohen Schaft gelbe Blüten.

Gegen leichtere Brandwunden ist Natron ein vorzügliches Mittel. Wenn man die betreffenden Stellen stark mit Natron bestreut und einen Verband darüber legt, so wird Blasenbildung verhindert und der Schmerz verschwindet in einigen Minuten. Eine gute Brandsalbe für kleinere Brandwunden kann man sich auch aus einem Ei und frischer Butter herstellen.

Krankenpflege.

Das Messen der Körpertemperatur. Die normale Körperwärme des Menschen bewegt sich zwischen 36,5 Grad Celsius morgens und 37,3 Grad abends. Bei Schwächezuständen sinkt sie bis 35 Grad und darunter, bei Fieber steigt sie bis 42 Grad und darüber. Soll man die Körpertemperatur messen, so legt man den Quecksilberbehälter, das Thermometer in die vorher gut ausgetrocknete Achselhöhle und läßt den Arm im Ellbogengelenk spitzwinkelig gebeugt, dicht an die Brust gelegt halten, so daß die Hand auf die entgegengesetzte Unterschlüsselbeingegend zu liegen kommt und die Achselhöhle ganz abgeschlossen wird. Bei unruhigen oder bewußtlosen Kranken muß die Pflegerin das Instrument selbst halten. Nach 15 Minuten liest man die Temperatur ab, während das Thermometer noch in der Achselhöhle liegt; nur wenn man sich eines Maximalthermometers bedient, kann man nach der Herausnahme ablesen. Bei diesen bleibt nämlich das Quecksilber infolge eines in dasselbe eingeschalteten Luftbläschens stehen und muß vor Gebrauch sorgfältig herunter geschüttelt werden. Bei Kindern, die das Thermometer nicht halten können, wird es in Seitenlage in den After eingeführt und etwa 8 Minuten darin gelassen. Man muß dann, um Achselhöhlentemperatur zu erhalten, 4—5 Grade abziehen. Die Messungen werden je nach Verordnung morgens und abends oder öfter vorgenommen und auf einem Zettel oder einer Temperaturtabelle aufgezeichnet. Die Temperaturmessung ist sehr wichtig und zeigt unter Umständen die geringste Störung des Körperbefindens an.

Kinderpflege und -Erziehung.

Kindern das richtige Maß von **Selbstbewußtsein** anzuerziehen ist gar keine so leichte Sache, denn oft wird Anmaßung und Selbstbewußtsein verwechselt. Die erstere ist verwerflich und muß bekämpft werden, während ein gewisser Grad von Selbstbewußtsein für das Fortkommen im Leben notwendig ist. Es liegt ein Zug zur Wichtigtuerei im Wesen vieler Kinder, aber während das eine Kind wirklich vorlaut ist, kann ein anderes durch einen gewaltsamen Versuch, die ihm anhaftende Schüchternheit abzustreifen, sich aufdringlich bemerkbar machen. Da ist es denn Sache des Erziehers, in richtiger Weise einzuschreiten. Dem schüchternen Kinde weise man vorsichtig den Weg und ermuntere es zu selbständigen Äußerungen. Der Erzieher muß wissen, in welcher Weise er ein Kind zu loben hat. Das zur Überhebung neigende Kind und dasjenige, das eher zu wenig Selbstbewußtsein besitzt, darf nicht in gleicher Weise behandelt werden. Bei ersterem sind ein paar knappe Worte genug, um allzu hochfliegende Wünsche mehr zurückzudämmen, als zu ermuntern, bei letzterem soll mit der Anerkennung nicht zurückgehalten werden, um es anzuspornen. Ein Kind soll sich seines Wertes bewußt sein, aber es darf sich nicht überheben. Die Erzieher haben ihm klar zu machen, daß es Pflicht eines jeden Menschen ist, sein Bestes zu leisten und daß es kein besonderes Verdienst ist, tüchtig zu sein, wenn man von Gott dazu die Anlagen erhalten hat. Wenn man dem Kinde zeigt, daß ein anständiger Mensch nicht anders als brav sein darf, wird es nicht darauf kommen, sich auf sein Rechttun etwas einzubilden, aber es wird sich auch hüten, sich in falscher Bescheidenheit geringer zu machen, als es ist. So bildet sich ein gesundes Selbstbewußtsein bei ihm aus, das für den Kampf ums Dasein unbedingt notwendig ist. Die Erzieher, die das Selbstbewußtsein in ihren Zöglingen zu unterdrücken suchen, begehen ein Unrecht. Wie soll ein eingeschüchtertes Kind, das daheim stets nur getadelt und unterdrückt wurde, später vor fremden Menschen seine Stellung behaupten? Zu große Bescheidenheit macht feig, schwächlich und unzuverlässig, sie kann auch das Ehrgefühl beeinträchtigen. Ein richtiges Maß von Selbstbewußtsein ist notwendig für jedermann. Allzu selbstbewußte Menschen machen sich dagegen lächerlich, gerade wie die allzubescheidenen Schwächlinge.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Anzucht des Rhabarbers sollte viel eifriger betrieben werden, da er nicht nur in seinen Blättern eine höchst dekorative Gartenstaude, sondern auch in seinen saftigen Wurzeln ein vorzügliches Kompott liefert, das zur ersten Frühlingszeit, wenn die Obstvorräte erschöpft sind, hochwillkommen ist. Die Anzucht ist sehr einfach. Sobald der Winter nachläßt, wird in einen Kasten oder einer Samenschale der Samen ausgestreut, die aufgezogenen Pflänzchen mit einer Glasscheibe bedeckt und später, wenn sie etwas mehr erstarkt sind, ins freie Land verpflanzt. Gedüngter Boden ist vorzuziehen. Die Pflanzen müssen im Abstande von mindestens einem Meter stehen, da sie später einen umfangreichen Raum einnehmen. Vom dritten Jahre ab können die Blattstiele in den Monaten Mai und Juni in der Küche verwandt werden. Die während dieser Zeit hervorbrechenden Blüten müssen entfernt werden, da sonst die Pflanze ihre Kraft dem Blütenstande zuwendet und die Blätterbildung unterläßt. Will man schon früher ernten, so kann man im zeitigen Frühjahr auch Wurzelsprößlinge beim Gärtner

kaufen. Auf Rasenbeeten oder Rabatten eignen sich Rhabarberstauden als Zierpflanzen sehr gut. Zu empfehlen ist die neuere Sorte Queen Victoria.

Die Pechnelke. Die klebrige, gefüllte Pechnelke (Lychnis Viscaria splendens fl. pl.) ist eine schöne Staude, die ähnlich wie die als „brennende Liebe" bekannte Lichtnelke blüht. Die Blumen sind dicht gefüllt, prächtig purpurkarmoisinrot. Sie erscheinen im Juni auf kräftigen Stengeln. Die Pflanze ist winterhart, verursacht deshalb keine besondere Mühe mit der Überwinterung. Ihre Anspruchslosigkeit macht sie für den Hausgarten sehr geeignet. Der niedere Wuchs läßt sie zur Einfassung von Rabatten passend erscheinen. Den sonderbaren Namen erhielt die Pflanze lediglich wegen der Klebrigkeit der Knospen. Die Pechnelke gehört zu den Blumen des Bauerngartens, der heute wegen der Vielgestaltigkeit seiner Bepflanzung wieder modern geworden ist und in den Staudengärten der Landhäuser Nachahmung findet.

Tierzucht.

Die Elster hat viel Talent zum nachahmen fremder Laute. Sie wird deshalb jung gerne von Liebhabern gekauft. Um eine Elster zum sprechen zu bringen, muß man sich viel mit dem Vogel beschäftigen und ihm die Worte oder auch kürzere Sätze, letztere im ganzen und nicht stückweise, sehr oft vorsprechen, besonders wenn er nicht von der Außenwelt abgelenkt wird, also am besten morgens und abends, wenn alles ruhig ist. Seinen Stand darf er dabei nicht am Fenster haben, da der äußerst rege Vogel auf alles, was um ihn her vorgeht, achtet. Erst wenn er ein Wort oder einen Satz fehlerlos erlernt hat, soll man ihm weiteres beibringen. Übrigens sind nicht alle Elstern gleich gelehrig, die eine lernt gleichsam spielend, die andere nur mit vieler Mühe. Bei sehr vielen ist jedoch alle Mühe vergebens.

Frage-Ecke.

Antworten.

21. **Sbrinz-Käse** ist überall zu empfehlen wo Reibkäse in der Küche verwendet wird und er sollte in der Schweiz dem teuern Parmesan-Käse vorgezogen werden. Er ist auch ein bei den Herren sehr beliebter Dessertkäse. Er wird überall in der Zentralschweiz fabriziert, aber namentlich in Unterwalden. Für laibweisen Bezug kann ich Ihnen folgende Adressen nennen: Agostino Guscetti in Luzern, Arnold Odermatt in Stans, Joseph Zelger-Birrer in Stans und Giovanni Antognini in Sissach. Die letztern zwei Firmen liefern auch in Postcolli. Die Laibchen wägen zwischen 20—25 Kilo. Im Detail dürfte Sbrinz bei den Italiener-Comestibleshändlern in Zürich zu haben sein. Alte Abonnentin.

23. Es wundert mich, daß Sie zu Ihrem **Selbstkocher** nicht eine gedruckte Anleitung bekommen haben. Ich besitze einen Selbstkocher von Susanna Müller und habe dazu eine genaue Anleitung mit verschiedenen Kochrezepten erhalten. Wenn Ihnen damit gedient ist, will ich Ihnen das Heftchen gerne für einige Zeit überlassen; meine Adresse liegt bei der Redaktion. Könnten Sie mir sagen, wo die Wärmekörper für Selbstkocher käuflich sind? Frau J.

24. Ein Maler oder Möbelschreiner wird Ihnen am besten sagen können, wie **lackierte Möbel** zu behandeln sind. Frau L.

25. Kaufen Sie das Buch: „Krafts Haus- und Gemüsegarten", bearbeitet von F. Heinzelmann. (Verlag Huber & Cie., Frauenfeld.) Es ist in jeder Buchhandlung zu beziehen. Sie finden darin die nötige Anleitung. Wenn Sie selber **Gemüsebau** treiben, haben Sie wohl „Mühe"; Sie müssen den gesundheitlichen Wert der Gartenarbeit aber nicht unterschätzen. Das Gemüse, das man frisch aus dem Garten holen kann, ist auch bedeutend besser, als das in den Gemüseläden tagelang herumliegende. Emmy.

Fragen.

26. Eine meiner Freundinnen besitzt eine schöne **Kristallkaraffe**, die leider durch heißes Wasser einen Sprung bekam. Wie wäre ein Kitt herzustellen, der sich in Wasser nicht auflöst und doch gut klebt? Das Gefäß soll noch dienen und ist ein liebes Andenken. Das Geschirr hält noch zusammen, doch sickert Wasser hindurch. Genügt Wasserglas mit etwas Kalk? Wettertanne.

27. Wie macht man auf einfachste Art **Orangenkonfitüre?** M.

28. Wie sind **Harzflecken** aus wollenen Kleidern zu entfernen? M.

29. Könnte mir eine der w. Abonnentinnen ein Radikalmittel gegen **Warzen** angeben? U.

30. Wir möchten von ungefähr 30 Liter altem Rotwein, welcher zu lange im Faß geblieben und dadurch den Stich bekommen hat, einen guten **Weinessig** herstellen. Wüßte uns eine werte Leserin Rat? Essig-Essenz ausgeschlossen! Zum voraus besten Dank.
Abonnentin aus den Bergen.

Mutter! Kaufe zum Wohle deines Kindes das ärztlich empfohlene, gesetzlich geschützte
Ammannsche Säuglingstrockenbett „Kinderglück"
(Vollständiges Trockenliegen ohne Windeln.) Prospekte durch **Lina Ammann**, Verkaufsstelle der Kinderglückbetten, **Menziken.**