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

Band: 19 (1912)

Heft: 17

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. 17. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 7. September 1912.

Alles ist im Keim enthalten,
Alles Wachstum ein Entfalten,
Leises Auseinanderrücken,
Daß sich einzeln könne schmücken,
Was zusammen war geschoben;
Wie am Stengel stets nach oben
Blüt' um Blüte rücket weiter.
Sieh es an, und lern' so heiter
Zu entwickeln, zu entfalten,
Was im Herzen ist enthalten.

Rückert.

Ueber Tafeldekoration.

(Nachdruck verboten.)

Der Tafelschmuck sollte stets der Bedeutung des Festes in sinniger Weise angepaßt sein. Heutzutage wird nur noch mit natürlichen Blumen und Laubgewinden dekoriert, während vor kaum mehr als dreißig Jahren noch künstlich hergestellter Blumenschmuck bevorzugt wurde. Hochzeitstafeln schmückt man im allgemeinen gerne mit grün und weiß, den Farben des Brautkranzes. Für Geburtstagsfeste wählt man andere Blumen und Blätter; z. B. bei festlichen Veranstaltungen im Herbste buntgefärbtes Eichenkraut, Schneebeeren und Ebereschen, auch wohl Tannenzweige und Klettenblumen. Für Gedenkfeste sind Vergißmeinnicht eine passende Dekoration. Sehr wirkungsvoll nehmen sie sich aus, wenn man sie in Form kleiner Beete auflegt, aus denen ein gelbes Wachskerzchen herauszuwachsen scheint. Wer eine solch moderne Beleuchtung nachahmen will, kann sich die Lichthalter aus Kartoffeln schneiden, denn nicht überall sind Illuminationsleuchter vorhanden. Es können zu dieser Art Tafelschmuck auch andere kurzstielige Blumen verwandt werden, die sich leicht zu Beeten ordnen lassen. Es sei hier auch auf eine besondere Art Grünkohl aufmerksam gemacht, den die Kunstgärtnerei ausschließlich für Tafelschmuck zieht. Seine Blätter sind grün, die Rippen und die Saumzacken lila, man kann damit in Verbindung mit anderen hellila Blüten, wie Alpenveilchen oder Primeln eigenartige Wirkungen erzielen. Von der Sitte, die Blumen lose zu streuen, ist man etwas abgekommen, da sie sich leicht verschieben. Für winterliche Tafeln sind Tannenzweige stets ein beliebter Schmuck, besonders hübsch wirkt Tannengrün, das man etwas gepreßt auf ein hellgrünes,

mittelbreites Band genäht hat. Dieses fügt sich jeder Anordnung, während lose gestreute Zweige leicht verschoben werden. Langstielige Blumen in schlanken Vasen sind als Tafelschmuck auch immer beliebt, nur soll darauf Bedacht genommen werden, daß sie den Blick auf das Gegenüber nicht hindern, also nicht zu hoch und nicht zu breit geordnet seien. Ob man Blumen einer Art oder verschiedenfarbige wählt, liegt ganz im Geschmack des Festgebers. Anläßlich eines Balles in einem vornehmen Hause sollen die Tische, an denen die Jugend speiste, mit Frühjahrsblüten, die der jüngeren Ehepaare mit Rosen in verschiedener Farbe, und die der älteren Herrschaften mit Sonnenblumen, buntem Laub und Edeldahlien geschmückt gewesen sein. Der Gedanke ist hübsch, trotzdem dürfte dieses Arrangement nicht allzuviele Nachahmung finden, denn es ist schwer, zwischen Sommer und Herbst des Lebens die Grenze zu ziehen.

Zum Schluß sei noch die originelle Tafeldekoration in Form des Luftschiffes erwähnt. Es sind zu diesem Zwecke allerliebste kleine Attrappen käuflich, die man bei jedem Gedeck anbringen und mit Blumen oder Bonbons füllen kann. Große Dekorationsluftschiffe läßt man einzeln oder auch zu mehreren von der Zimmerdecke oder vom Kronleuchter herabhängen; sie stellen also einen schwebenden Tafelschmuck dar, der jedoch ziemlich teuer zu stehen kommt. Will man sich einen solchen modernen Tafelschmuck auf billigeren Wege verschaffen, so kann man ihn, wenn man Zeit dafür hat, selber herstellen; der bekannte, zu Packzwecken gebräuchliche Wellkarton eignet sich gut dafür. Für ein großes Luftschiff schneidet man aus 50—60 Cm. breitem Karton einen 30—40 Cm. breiten Streifen, formt ihn zu einer Röhre und klebt ihn zusammen. Das eine stumpfe und das andere spitze Ende des Luftschiffkörpers werden besonders hergestellt und eingeklebt.

Will man Knallbonbons &c. im Luftschiff unterbringen, so schneidet man in die obere Wölbung eine Öffnung von 20 Cm. Länge und 10 Cm. Breite. Man kann sie entweder offen lassen oder mit einer Klappe verschließen, die einfach dadurch hergestellt wird, daß man die eine Längsseite nicht durchschneidet, sondern nur einbiegt. Aus zwei runden Kartonscheiben stellt man nun die Flügel der Steuerschraube her und befestigt sie mit einem runden Hölzchen am spitzen Ende des Luftschiffkörpers. Jetzt wird das Ganze mit matter Silberbronce bronziert und zwar zwei- bis dreimal, weil der Karton sehr durchlässig ist. Aus farbiger Seidenschnur oder Silberfäden wird alsdann ein Geflecht hergestellt, das den Rumpf des Luftschiffes umspannt und an dem die Anhängevorrichtung für die beiden Gondeln befestigt werden kann. Diese stellt man aus 15 Cm. langen und 10 Cm. breiten Kartonstücken her oder aus geflochtenen Körbchen, die ebenfalls bronziert werden. Diese Gondeln füllt man mit Bonbons oder Blumen. Kleine Signalfähnchen dürfen daran auch nicht fehlen. Reizend sieht es aus, wenn die Schnüre, an denen das Luftschiff hängt, mit Guirlanden aus kleinblütigen Blumen geschmückt und hie und da am Luftschiffkörper einige Blütenzweige lose angebracht sind. Besondere Freude macht es, wenn eine Vorrichtung getroffen wird, daß das Luftschiff herabgelassen werden kann, damit sich die Gäste von seinem Inhalt selber bedienen können.

—a—

Der Speisekürbis.

(Nachdruck verboten.)

Da der Kürbis als Nahrungsmittel im allgemeinen zu wenig bekannt ist, so dürften vielleicht einige Winke für dessen Einkauf und Zubereitung willkommen sein. Die hartschaligen Kürbisse mit grobfaserigem Fleisch sind als Nahrungsmittel untauglich; es kommen nur die mit weicher Schale und zartem Fleisch in Betracht, vor allem der bekannte gelbe Riesenkürbis. Das beste Fleisch besitzen die größten Früchte, denn bei sachverständiger Pflege der Pflanze steigert sich mit dem Wachs-

tum des Kürbis auch die Zartheit des Fleisches. Schnittstücke aus Riesenkürbissen sind demnach kleineren ganzen Früchten vorzuziehen, vorausgesetzt, daß die Frucht erst frisch angeschnitten wurde. Hat man Verwendung für einen ganzen Kürbis, so ist es ratsam, ihn auf luftigem trockenem Boden, womöglich unter Einwirkung direkter Sonnenstrahlen, nachreifen zu lassen. Kürbisse, die in Kellerräumen aufbewahrt werden, sind nicht zu empfehlen. Der Kürbis hat, wie alle zur Gurkenfamilie gehörenden Früchte z. B. auch die Melone, viel Saft aber nur geringes eigenes Aroma, zieht aber ein anderes Aroma, mit dem er in Berührung gebracht wird, sehr leicht an. Daher wird bei seiner Zubereitung bald Ingwer, bald Vanille oder auch Rum, Arrak &c. verwandt. Die erste Schicht Fleisch unter der Schale ist meistens noch grobfaserig, man muß daher dick schälen. Bei einiger Aufmerksamkeit gelingt es dem Auge leicht, die Grenze zu finden, wo das zartere Innenfleisch beginnt. Für Kompott oder auch zum Einmachen wird das Kürbisfleisch in gleichmäßige längliche Stücke oder auch zu Rautenform geschnitten. Für Kürbiskonserven dürfen keine Blechbüchsen verwandt werden; sie können nur in Glas oder Steingutgefäßen aufbewahrt werden. Als Marmelade hält sich Kürbis wie die Rhabarbermarmelade, nicht lange.

Vielfach wird der Kürbis für schwer verdaulich gehalten, und da sei bemerkt, daß er in Verbindung mit Reis leichter zu verdauen ist. Der Reis wird gewaschen und in Milch oder halb Wasser, halb Milch aufgequellt und mit etwas Salz gewürzt. Die von Kernen und Fasern befreiten Kürbisstücke werden 30—40 Minuten in Wasser auf schwachem Feuer weichgekocht, abgetropft und durch ein Sieb gerührt, dann mit dem Reis vermischt, etwas Butter und geriebene Muskatnuß beigefügt und das Gericht nach dem Anrichten dick mit Zucker und Zimt bestreut. Anstatt Reis kann auch Hirse Verwendung finden. In England und Frankreich wird gebackener Kürbis gegessen und in Amerika gibt es sogar Kürbispudding.

Da der Kürbis sehr billig ist, dürfte er bei den hohen Preisen der andern Gemüse und Früchte auch bei uns Eingang in die Küche finden. —e—

Die Teigwarenfabrikation.

Teigwaren verschiedener Form und Qualität werden in der einfachen wie in der gut bürgerlichen und feinen Küche so vielfach verwandt, daß es unsere Leserinnen wohl auch interessieren wird, wie sie hergestellt werden. Nachstehend finden sie nun eine kurze Beschreibung der Fabrikation, wie sie in der mit dem Label der Sozialen Käuferliga bedachten Teigwarenfabrik Hermann Weilenmann, Zürich III vor sich geht.

Im obersten Stockwerk des Gebäudes nimmt die Fabrikation ihren Anfang. Hier liegen viele Säcke voll der ausgezeichneten Hartweizengrieße aus Marseille, dem Hauptsitz der Hartweizenmühlen. Durch einen großen Trichter wird, durch den Boden hindurch, das benötigte Quantum Grieß (100 Kilo) in die im II. Stockwerk stehende Mischmaschine geschüttet. In dieser Maschine wird dem Grieß, aus Meßgeschirren, das nötige Quantum Wasser und bei den Eierteigwaren die Eier, beigegeben. (Man verwendet dazu wirklich Eier, sogar in großen Quantitäten.) Dann wird die Maschine in Betrieb gesetzt, Eisenschaufeln drehen sich um ihre Achse und mischen die Rohmaterialien aufs innigste miteinander. Ist der Mischprozeß beendet, so kippt die Maschine um und entleert ihren Inhalt durch ein Eisenrohr wieder um ein Stockwerk tiefer, auf den sogenannten Kollergang. Es ist dies ein 3 Meter breiter, runder Eisenteller, der sich um seine eigene Achse dreht. Auf diesem großen Teller liegt ein 5000 Kilo schwerer eiserner „Mühlestein“. Zwischen Teller und Mühlestein geht nun der Teig

als 140 Kilo schwerer Kuchen, in langem Rundgang, immer wieder durch und wird so geknetet, gepreßt und gewalzt, bis er die gewünschte Konsistenz erhalten hat. Nun wird der Kuchen in große Stücke geschnitten und den hydraulischen Pressen zugeführt, in denen die Formen liegen. Die Pressen drücken nun den Teig mit Riesenkraft (bis mit 280 Atmosphären Druck) durch die vielen Löcher der Formen, so daß er auf der andern Seite der Form als mehrtausendfacher Spaghetti-, Maccaroni- oder Nudelstrang austritt. Hat dieser die richtige Länge, so wird er auf sinnreiche Weise auf einen Rolltisch gezogen und zerschnitten. Der Strang läuft unterdessen weiter, bis kein Teig mehr in der Presse ist.

Die zerschnittenen Stränge werden nun, unter möglichster Vermeidung von Handarbeit, auf Stäbe gehängt, oder auf Hurden gelegt und so auf kleinen hohen Wagen in die Trockenkasten gerollt. Die sog. Hörnli, Sternli und anderen Suppeneinlagen werden gleich beim Ausgang aus der Maschine von einem starken Luftstrom erfaßt und durch lange Rohre in die ein Stockwerk höher liegenden Trockenkasten geblasen. Liegt die Ware in den Trockenkästen, so werden diese geschlossen und starke Ventilatoren in Betrieb gesetzt, die die Teigwaren mit kalter frischer Luft, in starkem Durchzug zum trocknen bringen. Am nächsten Tag ist der Inhalt bereits trocken und zum verpacken fertig. Ein Teil der Teigwaren wird offen in Kisten verpackt, der größte Teil wird aber von flinken Mädchenhänden in Schachteln gefüllt, um als Eiernudeln, Eierhörnli, Eierspaghetti &c. &c. in die Verkaufsläden und Konsumdepots und von da in unsere Küchen zu wandern.

Die gesamte Fabrikation, die Verpackung &c. mit inbegriffen, geht mit größter Reinlichkeit vor sich. Das Trocknen mit kalter Luft, statt in heißen Sälen, soll nicht nur die Qualität der Ware günstig beeinflussen, sondern auch gesundheitliche Vorteile für die mit der Fabrikation beschäftigten Arbeiter bieten.

Haushalt.

Im September beginnt die arbeitsreiche Zeit wieder bei Schneidern, Schneiderinnen, Weißnäherinnen, Hutmachern, Tapezierern, Kürschnern. Wir müssen ernstlich daran denken, jetzt unsere letzten Herbstbestellungen zu machen, weil die nächsten Monate die strenge Zeit mit Überbürdung und Nachtarbeit bringen. In den Verkaufsläden sind alle Neuheiten in reicher Auswahl angekommen.

Soz. Käuferliga.

Tintenflecken aus Wollstoffen zu entfernen. Man bestreicht den Flecken mit reinem Glyzerin, läßt ihn einige Zeit weichen und wäscht mit warmem Seifenwasser nach. Tintenflecke aus Alizarintinte müssen mit Weinsäure behandelt werden.

Weichen Fensterledern kann man ihr hellgelbes Aussehen erhalten, wenn man sie nach jedem Gebrauch mit starkem Salzwasser auswäscht, dann in leichtem Seifenwasser nachspült und an der Luft trocknet; bevor sie ganz trocken sind, dehne man sie sorgfältig nach allen Seiten und rolle sie nachher zum aufbewahren zusammen.

Dickgewordener Gummiarabikum oder Leim löst sich am besten, wenn man ihn mit einigen Tropfen reinem Spiritus verdünnt. In kaltem Wasser löst er sich schwer, abgesehen davon, daß er sich dadurch erheblich verschlechtert.

Küche.

Kochrezepte.

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

Gemüsesuppe mit Majoranklößchen. 400 Gr. Gemüse (Kohl, Bohnen, Lauch), 400 Gr. Kartoffeln, Salz, 2 Liter Wasser, Majoranklößchen. Das geputzte, fein geschnittene Gemüse und die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz 1 Stunde gekocht und dann die Klößchen dazu gegeben.

Majoranklößchen. 100 Gr. Mehl, 50 Gr. Fett, 1 Ei, 50 Gr. Lauch, Majoran, Salz. Das Mehl wird ins heiße Fett eingerührt, der ganz fein gewiegte Lauchstengel darin gedämpft und vom Feuer genommen. Wenn der Teig gut ausgekühlt ist, so rührt man noch das geschlagene Ei, Salz und Majoran darunter, formt runde Klößchen, welche, in die kochende Suppe gegeben, 15 Minuten kochen müssen.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Halbweichgekochter Rindsbraten. Zeit $2^1/_2$ Stunden. 1 Kilo Riemen, Huftfleisch oder

Hohrücken, 30 Gr. Fett, 2 Eßlöffel geriebenes Brot, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Ei, 2 Deziliter Fleischbrühe, 2 Deziliter Weißwein, Petersilie, Zwiebel und nach Belieben 2 Löffel geriebenen Käse. Wo man eine kräftigere Suppe haben will, als sie aus Knochenbrühe herzustellen ist, wird das Fleisch oft halbweich darin gekocht und nachher auf folgende Weise zu einem schmackhaften Braten zubereitet: Man bestreicht das abgetropfte, dem Suppentopf entnommene Fleisch mit folgender Farce: Feingewiegte Zwiebeln, Petersilie, frisch geriebene Brotkrume und event. geriebener Käse werden mit einem Ei zu einem Teiglein verrührt, das Fleisch darin gewendet und in die Bratpfanne gelegt. Dann wird es mit dem rauchheiß gemachten Fett begossen und in einer halben Stunde im Bratofen gar gebraten unter Hinzufügen von etwas Fleischbrühe und Wein. Man serviert dazu eine Tomaten- oder Madeirasauce.

Aus „Gritli in der Küche".

Gefüllte Tauben. Für 3 Personen 3 Tauben, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Fett, 1 Tasse Fleischbrühe. Fülle: 3 Brötchen, 1 Ei, 1 Eigelb, Zwiebeln und Grünes, Salz und Pfeffer, 3 Taubenlebern. Die hergerichteten Tauben werden mit folgender Fülle gefüllt: Die Brötchen werden abgerieben, in heiße Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Leber fein verwiegt, dann gibt man noch feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, ferner das Ei, das Eigelb, Salz und Pfeffer zu und vermengt alsdann alles recht gut. Nachdem man dies in den Kropf und Leib eingefüllt hat, näht man die Öffnungen zu und behandelt die Tauben weiter wie gebratene Tauben. Zubereitungszeit 2 Stunden.

Artischocken. Für 3 Personen. 2—3 Artischocken, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz. Man schneidet mit einem guten Messer die Spitzen etwa 2—3 Cm. breit ab, entfernt den untern Stengel, wäscht und kocht sie in Salzwasser rasch weich, d. h. bis man ein Blatt gut herausziehen kann. Man richtet sie umgestürzt auf ein Sieb an, damit das Wasser herauslaufen kann, zieht dann die obersten Blättchen aus und entfernt mit einem silbernen Löffel sorgfältig die innern weißen Fasern. Dies alles muß aber recht schnell geschehen, damit die Artischocken nicht kalt werden. Man serviert eine feine Buttersauce dazu. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Kürbis mit Tomaten. 750 Gr. Kürbis, 750 Gr. Tomaten, 100 Gr. Fett, Salz, ½ Zwiebel, 1 Zitrone, 50 Gr. Käse. Der geschälte Kürbis und die geputzten Tomaten werden in kleine Schnitzchen geschnitten und mit Salz bestreut. Die fein geschnittene Zwiebel wird im heißen Fett gedämpft, Tomaten und Kürbisschnitzchen dazu gegeben und zusammen ½ Stunde gedämpft. Beim Anrichten gibt man den Saft der Zitrone und den feingeriebenen Käse darunter. Man kann auch ein Stückchen ganz fein geschnittene Salzgurken dazu geben. Käse ist nicht unbedingt nötig.

Gefüllte Apfelstrudel. Von 250 Gr. Mehl, einer Tasse lauem Wasser, einem Ei, etwas Salz und einem Stückchen Butter arbeitet man einen zähen Teig, welcher ½ Stunde ruhen muß und dann zu papierdünnen Fladen ausgerollt wird. Diese werden mit dickem, süßem Rahm überstrichen, mit feinen Apfelscheibchen, Rosinen und Zucker belegt, aufgerollt und in eine längliche Auflaufform gebracht. Zwei Eier werden mit einem Liter Milch zerquirlt, über den Strudel gegossen und dieser im Ofen in einer Stunde fertig gebacken. Aus „Vegetarische Küche"

von Martha Rammelmeyer.

Gerührter Zwetschgenkuchen. 1 Kilo Zwetschgen, 5 Eier, 150 Gr. gedörrtes Brot, 250 Gr. Zucker und Zimt, 100 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Mehl. Eigelb, Zucker mit Zimt, Butter, Mehl, das fein gemahlene Brot und die geriebenen Mandeln werden tüchtig gerührt und die gewaschenen, entsteinten, in Viertel geschnittenen Zwetschgen dazu gemischt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß zu der Masse und füllt sie in ein dick mit Butter bestrichenes, mit Mehl und Brosamen ausgestreutes Tortenblech und backt sie in mäßig heißem Ofen 1½ Stunden.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Trauben-Sirup. Man presse den Saft aus nicht völlig reifen Beeren, filtriere ihn und koche ½ Liter Saft mit 125 Gr. Zucker zu Sirup, den man in Flaschen aufbewahrt und gleich andern Fruchtsäften benutzt.

Pröpper, „Das Einmachen der Früchte".

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Zwetschgenkonfitüre. Zwetschgen werden ausgesteint und der Länge nach in Riemchen geschnitten. Sie werden dann mit ½—¾ des Gewichtes Zucker und einem zusagenden Gewürz unter Rühren und Abschäumen eingekocht.

Auch Reineclauden liefern, auf ähnliche Weise hergestellt, eine sehr wohlschmeckende und schön gefärbte Marmelade. Hagebuttenmarmelade wird ebenfalls sehr schön.

Kürbismarmelade. Man koche den Kürbis weich, treibe ihn durch ein Sieb und koche die Masse (auf 2¼ Kilo Kürbis 1½ Kilo gesiebten Zucker, gestoßenen Ingwer und den Saft einer Zitrone) unter beständigem Rühren zu steifem Brei.

Pilze in Essig. Junge, frisch gepflückte Pilze (Schwämme) werden, nachdem sie ge-

waschen und geputzt sind, in Salzwasser weich gekocht. Währenddem sie zum vertropfen gestellt sind, wird der nötige Essig mit etwas Salz und ganzem Gewürz (Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Senfkörnern, Schalotten) aufgekocht. Nun gibt man die abgekochten Pilze dazu und läßt sie 5—10 Minuten mitkochen. Am folgenden Tag werden die Pilze in Gläser gefüllt. Frischer Essig wird mit etwas Salz aufgekocht, zum erkalten gestellt und über die Pilze gegeben. Die Flüssigkeit muß dieselben decken. Etwas Salatöl obenauf ist für alles in Essig Eingemachte zu empfehlen.

Gesundheitspflege.

Kopfschuppen. Es gibt zwei verschiedene Arten von Kopfschuppen, die nichts gemeinsames haben, die stets gesondert auftreten und einen ganz verschiedenen Ausgang haben. Beim „Kopfschinn" bilden sich trockene Schüppchen, die auf die Schultern als weißer Puder herabfallen. Die Krankheit wird durch Schwefelbehandlung, etwa 10 % Schwefelsalbe geheilt. Ist das geschehen, so müssen regelmäßige Einreibungen mit Kampferspiritus oder 2—5 % Wachholdertheerspiritus erfolgen. Rizinusöl und Parfum kann man immer nach Belieben zufügen. Wird diese dauernde Kopfpflege unterlassen, so kehrt das Leiden immer wieder. Diese Art von Kopfschuppung, die bei Männern und Frauen gleichmäßig vorkommt, gefährdet die Haare sehr wenig, die Haare fallen kaum aus, zur Kahlheit kommt es nie. In dem Maße, als die Schuppen herabfallen, fallen die Haare nicht aus.

Davon unterscheidet sich wesentlich die zweite Art, die „Kopfschuppung". Hier werden die Schuppen dick, gelblich, fett und bleiben auf der Kopfhaut kleben, dafür fallen aber die Haare aus, und bei diesem Leiden, bei Männern häufiger als bei Frauen, kommt es, wenn nicht die richtige Behandlung einsetzt, zur Kahlheit. Die trockene Schuppung geht nie in die fette über. Die Behandlung besteht hauptsächlich in der Anwendung von Teersalben. Nachher folgt wieder die übliche Pflege. Aus „Schönheitspflege" von Dr. Orlowski.

Krankenpflege.

Die Übertragung von Krankheits-Erregern. Es ist heutzutage ziemlich allgemein bekannt, daß eine Anzahl von Krankheiten durch niedere Pilze (Bakterien) hervorgebracht wird. Professor Koch hat den Tuberkelbazillus, Löffler den Diphtheriebazillus entdeckt und bei ansteckenden Krankheiten, wie Blattern, Scharlach, Masern können wir nicht zweifeln, daß die Ansteckung durch olche staubförmig in der Luft verteilte Keime vermittelt wird. Da muß man sich vor allem fragen: Wie kommen diese Stäubchen in die Luft? Die Krankheitserreger stammen nicht von außen her, sondern in den allermeisten Fällen von kranken Menschen, und gehen von einem solchen schließlich auf den Gesunden über. Sie kommen in die Luft, indem bei einer keimhaltigen Flüssigkeit (Schleim, Eiter) in irgend einer Weise eine Zerstäubung stattfindet (durch Husten, beim Räuspern, beim Niesen und Sprechen). Wenn ein Kranker hustet, wird jedesmal etwas von seinem Auswurf oder vom Mundschleim zerstäubt, und es kann eine Gefahr für die Umgebung entstehen, wenn in den Tröpfchen Krankheitskeime mit herausgeschleudert werden. Zum Glück fliegen diese Tröpfchen nicht weit, so daß es schon einen Schutz gewährt, wenn man sich während des Hustens von dem Kranken abwendet. Stets sollte der Kranke beim Husten ein Tuch vorhalten. Dagegen ist die bloße ruhige Ausatmung eines Kranken ungefährlich und zwar einfach deshalb, weil von den feuchten Schleimhäuten nichts wegfliegen kann, weil immer erst eine Zerstäubung dazu kommen muß.

Eine andere Möglichkeit der Übertragung besteht darin, daß die keimhaltigen Substanzen austrocknen und staubförmig in die Luft übergehen. Es sollen daher Lungenkranke ihren Auswurf aus Rücksicht auf ihre Nebenmenschen nicht auf den Boden spucken, sondern in eine Spuckschale, um ihn dann vernichten zu können. Und nicht nur, wenn man lungenkrank ist, soll man sich das Spucken auf den Boden abgewöhnen, sondern man soll diesen eckelhaften Gebrauch in geschlossenen Räumen überhaupt nicht aufkommen kassen. Es ist von praktischem Wert, über diese Dinge klare Vorstellungen zu besitzen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die erste Fleischnahrung des Kindes bereitet man am zweckmäßigsten auf folgende Weise. Man gibt das Fleisch in kochendes Wasser und siedet es so lange, bis es auch in seinen inneren Teilen gar ist. Dann nimmt man einen kleinen Teil davon heraus und zerkleinert es so fein wie möglich, während das übrige weiter kocht. Sobald die Suppe fertig ist, nimmt man das Fleisch aus dem Topfe, schüttet das zerkleinerte in die Suppe und reibt sie durch ein Sieb. Man fängt stets mit ganz kleinen Mengen Fleisch an.

Beim **Stimmritzenkrampf der Kinder** führt man ihnen wiederholt eine Federpose in die Nase; durch den Reiz auf die Schleimhaut der letztern wird oft der Anfall unterbrochen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Dauerständige Gruppenpflanzen, deren Einpflanzung am besten im Spätsommer geschieht, sind die Päonien, die aus China und Japan stammen. Man hat davon Prachtsorten gezüchtet, z. B. Pæonia arborea, eine strauchartige, bis 1 Meter 30 Cm. hohe Pflanze mit schönen, großen, gefüllten Blumen in prachtvollen Farben von weiß, zartrosa bis tiefdunkelrot. Sie eignet sich besonders zur Einzelstellung im Rasen oder auch in größerer Anzahl nach Farben geordnet und ist dann von sehr dekorativer Wirkung. Die Pflanze verlangt einen kräftigen, feuchten Boden und halbschattigen Standort, da in sonnigen Tagen der zarte Schmelz der Farben schnell verblaßt. Man kann sie auch in großen Kübeln kultivieren, sie verlangen aber dann eine reichliche Bewässerung. Im Herbste, vor dem Eintritt strenger Witterung, schneidet man die Reste der Blattstiele und alle Holzteile bis auf die bereits stark entwickelten Wurzelschößlinge ab, bedeckt den Fuß der Pflanze mit einer Laubschicht, stülpt ein Gefäß, eine Kiste darüber und umhüllt sie bei strenger Kälte mit Laub und Stroh. Die bekannteste Art ist die Pæonia chinensis, auch Pfingstrose genannt, eine krautartige Pflanze mit weißen bis dunkelrot gefüllten Blumen, deren Flor in den Juni fällt. Sie hält im Freien aus, nur kommt es bisweilen vor, daß späte Nachtfröste die noch zarten Knospen beschädigen, so daß die Blüte dann meist verloren ist.

Blumenfreunde sollten regelmäßig eine Stunde nach dem Gießen der Topfpflanzen aus den Untersätzen das angesammelte Wasser entfernen. Wenn dies nicht täglich geschieht, so tritt bei den Pflanzen, namentlich im Winter Wurzelfäule ein, was eine Erkrankung der Blätter und Blumen zur Folge hat.

Tierzucht.

Die Erledigung der **Brutgeschäfte** erfordert viel Sorgfalt, geschehe es auf natürlichem oder auf künstlichem Wege. Während man bei der Henne nur die richtige Zeit abzupassen hat und darauf achten muß, daß sie fest auf dem Nest sitzen bleibt, und für entsprechende Nahrung, d. h. außer Körnerfutter für Wurzelwerk, Grünfutter und einige Kartoffeln zu sorgen hat, muß man sich bei der Brutmaschine strengstens an die gegebenen Vorschriften halten, die von den Fabrikanten der Apparate dazu geliefert werden.

Unter der Bruthenne werden die Eier öfters gekühlt, wenn die Henne das Nest verläßt, um Futter zu sich zu nehmen. Diese natürliche Abkühlung muß man täglich vorsichtig auch den Eiern im Brutapparat zuteil werden lassen; sie dürfen selbstverständlich nicht ganz erkalten. Die in der Maschine enthaltene Luft muß immer einen bestimmten Grad von Feuchtigkeit haben, weil sonst die innere Eihaut trocken und lederartig wird. Die Küken haben dann nicht die Kraft, die Schalen zu durchbrechen und müssen infolgedessen ersticken.

Die meisten Fische sterben außerhalb des Wassers bald, was aber nicht Folge von Luftmangel ist. Hauptsächlich wird das Sterben dadurch veranlaßt, daß die Kiemenblättchen zusammenfallen, aneinanderkleben, sich verwirren oder austrocknen, wodurch das Atmen natürlich unmöglich wird. Fische, die eine Schwimmblase mit Luftgang haben und dadurch die Fähigkeit zu direkter Aufnahme atmosphärischer Luft besitzen, halten außer Wasser stets länger aus als andere, die zum atmen in dieser Form nicht befähigt sind, ja sie können unter Umständen sogar Landwanderungen unternehmen. Ein Karpfen kann in feuchtem Grase bei niedriger Temperatur, zumal dann, wenn er zeitweilig mit frischem Wasser begossen wird, tagelang leben. Der Aal steigt auf Erbsenfelder an Bachufern aus, um sich an den darauf gewöhnlich zahlreich vorhandenen Ackerschnecken gütlich zu tun; er kann dies infolge der engen Kiemenspalten, die ein rasches Vertrocknen der Kiemenblättchen durch daran zurückgehaltenes Wasser hindern. Der Hering verliert die Schuppen und stirbt im Moment des Aushebens aus dem Wasser, was die Folge ganz ungewöhnlicher Empfindlichkeit bei sehr großen Kiemenöffnungen ist. Diese Kenntnis der Verhältnisse hat für die praktische Fischkunde große Wichtigkeit.

E. K.

Frage-Ecke.

Antworten.

71. Aus Erfahrung (ich war kürzlich im gleichen Fall) rate ich Ihnen, statt nur den **Flecken** das ganze Kleid mit Hauswirths Spezialseife „Venus B“ zu waschen. Dadurch wird dasselbe wieder sein frisches, neues Aussehen erhalten. Ich habe Hauswirths Spezialseifen „Venus“ schon seit einiger Zeit im Gebrauch und diese sind mir ganz unentbehrlich geworden.

Frau G.

71. Gegen Ringe, die durch Entfernen von **Flecken** entstehen, sowie zum Entfernen von Fettflecken, ist erwärmtes Mehl ausgezeichnet. Das Mehl (gewöhnliches Weizenmehl) wird auf dem Ofen oder einem Pfannendeckel erwärmt. Mit einem sauberen, trockenen Tuche, das man mehrmals im Mehl taucht,

wird der Flecken weggerieben und nachher der Stoff gut ausgebürstet. Dieses Mittel eignet sich besonders für seidene, wollene und halbwollene Stoffe und wird nie schaden. Auch ziemlich dunkle Stoffe können so bearbeitet werden. Jüfi.

72. **Tuch- und Möbelstoffabfälle** lassen sich zu Teppichen verwerten; wenn sie größer sind, zu Fußkissen und dergleichen. Ich habe seinerzeit aus solchen Resten eine Puppenstube sehr elegant ausstaffiert. Je nach der Art der Abfälle lassen sich auch Sofakissen zusammenstellen, wenn Sie die einzelnen Teile mit einer Stickerei oder Häkelarbeit schön zu verbinden wissen. Aus kleinen Stücken machen Sie vielleicht Tintenwischer. In Form eines Efeublattes schneiden Sie hiezu das Tuch mit scharfer Schere aus und machen eine Unterlage von weißen Baumwolläppchen in der gleichen Form. In der Mitte wird ein Vorhangring angebracht. L. in A.

73. **Pitch-pine-Böden** sind am schönsten, wenn man sie einfach wichst, ohne sie mit irgend etwas zu beizen. Die Farbe des Holzes ist von Natur schön und bleibt sich immer gleich. Selbstverständlich müssen die Böden von Zeit zu Zeit mit Stahlspänen aufgerieben werden. Frau J.

73. **Pitch-pine-Böden** behandelt man wie Parkettböden. Ist der Boden ganz neu, so waschen Sie ihn gründlich auf und lassen ihn gut trocknen. Dann reiben Sie ihn mit Bodenwichse ein. Nach dem erstmaligen Gebrauch der Blochbürste wird der Boden noch nicht stark glänzen; später wirds besser. Pitch-pine-Böden schmutzen weniger leicht als Parkettböden und brauchen auch weniger Wichse. A. in A.

74. Beschmutzte **Rohrmöbel** reinigt man auf folgende Weise. Schmierseife wird mit Petroleum zu einem Brei gerührt. Man setzt dann noch 5 Gr. aufgelösten Chlorkalk bei und reibt mit der Mischung das Geflecht gut ein. Mit einer in warmes Wasser getauchten Bürste wird es dann gut abgespült. Man nehme dazu eine Bürste, mit der man gut in alle Ritzen und Fugen eindringen kann. Das Chlor bleicht das Rohr; es wird wie neu. Auch Madeirageflechte an Stühlen können auf diese Weise gereinigt werden.

Hausfrau.

Fragen.

75. Kann mir jemand ein Rezept zum **Konservieren von Eiern** angeben, das sich besser bewährt, als die Behandlung mit Wasserglas, denn dadurch wird die Schale leicht brüchig? Durch Kalkmilch aber erhalten die Eier einen Kalkgeschmack. Leserin.

76. Wie kann man aus einem alten Wandkasten den sehr unangenehmen „alten" **Geruch** entfernen? An dem gleichen Kasten hat der **Holzwurm** Schaden angerichtet. Wie könnten die Würmer vertrieben und die beschädigten Stellen ausgebessert werden? Für gütigen Rat herzlichen Dank.

Unerfahrene.

77. Kann mir jemand mitteilen, was man tun kann, wenn wollene **Herrenstrümpfe** am Umschlag beim Knie zu weit werden, schon vor der ersten Wäsche, und nachher erst recht? Kann man sie in einer Flüssigkeit waschen, die sie eingehen läßt? H.

78. Wer kann mir sagen, wie man angeschnittene **Zitronen** wenigstens einige Tage frisch erhalten kann? Zum voraus dankt

Haideblume.

79. Kann mir eine Mitabonnentin mitteilen, wie man das an vielen Orten ganz aus der Mode gekommene **„Habermus"** für Kinder am besten herstellt und ob man dazu die in den Läden käufliche Hafergrütze verwenden soll? Für gütige Antwort dankt bestens Sibylla.

80. Gibt es ein **Öl**, mit dem man stark begangene Böden einölen kann? Wichsen kann ich sie nicht und Imprägnierungsmittel wünsche ich auch nicht anzuwenden. Ist vielleicht das Dustleß-Öl, von dem ich wiederholt las, zu diesem Zwecke zu gebrauchen?

Hausfrau.

81. Die **Tasten** an unserm Klavier sind gelb geworden und geben dem Instrument ein altes Aussehen. Kann mir eine freundliche Leserin ein Mittel angeben, mit dem das Elfenbein gebleicht werden kann?

E. H.

Hermann Weilenmanns
Eier-Teigwaren

Alle unsere Pakete tragen diese Schutzmarke und die Empfehlungsmarke der Sozialen Käuferliga der Schweiz.