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

Band: 25 (1918)

Heft: 9

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: 21.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich .·. **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

Abonnementspreis Jährlich Fr. 3.— halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 40 Cts.

Nr. 9. XXV. Jahrgang Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 20. April 1918.

Rastlos vorwärts mußt du streben,
Nie ermüdet stille stehn,
Willst du die Vollendung sehn;
Mußt ins Breite dich entfalten,
Soll sich dir die Welt gestalten;
In die Tiefe mußt du steigen,
Soll sich dir das Wesen zeigen.
Nur Beharrung führt zum Ziel,
Nur die Fülle führt zur Klarheit,
Und im Abgrund wohnt die Wahrheit.

Schiller.

Das Haushaltungsbuch als Wegweiser zum Sparen.

(Nachdruck verboten.)

III.

Ein Sprichwort sagt, daß eine Frau im Stande sei, mit der Schürze mehr aus dem Hause herauszutragen, als der Mann mit Roß und Wagen hereinzubringen vermöge. In vielen bescheidenen und großzügigen Verhältnissen trifft dies leider zu; es wird verhältnismäßig viel verausgabt, ohne daß man davon entsprechende Annehmlichkeiten oder besonderes Wohlbehagen empfindet. Für den Mann, der sich redlich müht, die Mittel für einen auskömmlichen Unterhalt der Familie zu erwerben, ist es sehr entmutigend, anstatt die Früchte seiner Arbeit in häuslichem Behagen zu genießen, sehen zu müssen, daß er trotz all seiner Anstrengungen nicht erreicht, daß Zufriedenheit, körperliches und seelisches Wohlbefinden im Hause walten.

Vor allem ist es nötig, daß die Frau über das Einkommen ihres Mannes vollständig im Klaren sei und sich mit ihm vereinbart, wie viel davon für die Bestreitung der täglichen Haushaltungsbedürfnisse Verwendung finden kann. Die Festsetzung eines festen monatlichen Haushaltungsgeldes mit genauer Bestimmung, welche Bedürfnisse davon bestritten werden müssen, ist unbedingt das Empfehlenswerteste. Ebenso unklug von Seite des Mannes, wie bedrückend für die Hausfrau ist es, wenn diese je nach Bedarf immer erst größere oder kleinere Beträge sich erbitten muß. Eine rationelle Geldeinteilung ist auf diese Art nicht zu erwarten. Erhält aber am Anfang des Monats die Frau eine größere Summe zur Verfügung, so wird sie gewissenhaft überlegen, wie sie das ihr allein anvertraute Familiengut am besten zum Wohle aller verwerte.

Ihr Verantwortlichkeitsgefühl muß sie veranlassen, durch genaue Aufzeichnungen jederzeit Rechenschaft darüber ablegen zu können. Ein sauber geführtes Haushaltungsbuch ist für sie so wichtig, wie für den Kaufmann eine korrekte Buchhaltung. Es würde hier zu weit führen, auf die zweckmäßigste Anlage eines solchen einzugehen. Das System, wo die gleichartigen Ausgaben in besonderen Kolonnen notiert werden, ist allgemein empfehlenswert. Ein Notiztäfelchen oder ein Block in der Küche an passender Stelle aufgehängt, dient tagsüber zum Notieren aller kleinen Ausgaben, die jeweilen alle 1—2 Tage ins Haushaltungsbuch nachgeschrieben werden. Es

gibt wohl heute in mittleren bürgerlichen Verhältnissen wenig Hausfrauen, die, über ein bestimmtes Haushaltungsgeld verfügend, am Ende des Monats nicht die Überzeugung gewinnen, daß noch mehr gespart werden muß. Wie und wo das möglich sein kann, ergibt sich am ehesten bei nachdenklicher Betrachtung der einzelnen Posten des Haushaltungsbuches. Ziehen wir vorerst die Monopolartikel in Betracht. Was wir an diesen ersparen können, kommt nicht nur uns, sondern auch der Allgemeinheit zugute.

Brot und Mehl können Familien mit noch nicht schulpflichtigen Kindern und solche, wo ältere Erwachsene sich befinden, bei der heutigen, wenig ausgiebigen Ration immer noch in kleinerer Menge erübrigen. In diesem Falle soll vor allem das Brot gleichwohl sehr zu Ehren gezogen, jedes beim Zerschneiden abfallende Brosämlein wohl zusammengehalten, im Ofen oder in einem flachen Emailtellerchen unter dem Gasrechaud getrocknet werden. Da das jetzige Brot leicht bröckelt, zerteilt man es schon vor dem Auftragen, hält den Laib dazu sorgfältig über das Brotkörbchen, in welchem ein reines Deckchen liegt, um zu verhüten, daß die Krümchen andernfalls auf dem Eßtisch verloren gehen. Gerichte von Brot, wie Brotpudding, Apfelrösti mit Brot u. dergl., sind, auch wenn die Ration sie zulassen würde, zu umgehen. Mehlspeisen sind ebenfalls möglichst einzuschränken. Wo noch genügend Kartoffeln vorhanden sind, vermögen diese bei der Speisebereitung, abgesehen davon, daß sie einen selbständigen Ersatz für Mehlspeisen bieten können, das Mehl zum großen Teil zu ersetzen. Eine zerschnittene Kartoffel dem Braten beigefügt und nachher mit der Sauce durchgestrichen, macht diese säumig. Ein bis zwei mit Gemüse, Spinat, Löwenzahn, Erbschen, Rübchen, Sauerkraut &c. gekochte, nachher fein zerdrückte und mit der Flüssigkeit verrührte Kartoffeln erübrigen eine Mehlzugabe. Bei Spätzli, Pfannkuchen, Teig zu Obstkuchen u. dergl. läßt sich das Mehl mindestens zur Hälfte durch möglichst mehlig gekochte und heiß zerdrückte Kartoffeln ersetzen. Kartoffelklöße, Kartoffelpfannkuchen können als Ersatz für Spätzli und Ähnliches gelten. Braune Kartoffelsuppe, bestehend aus gekochten, geriebenen Kartoffeln mit nur wenig Mehl braun geröstet, schmeckt ebenso kräftig wie Mehlsuppe, besonders wenn ihr noch etwas Käse beigefügt wird.

Reis und Teigwaren lassen sich bei genügendem Kartoffelvorrat ebenfalls sparen. Die nahrhaften Käsemakkaroni sind sehr schmackhaft, wenn vor den gekochten Makkaroni ein Teil in Scheibchen geschnittener gekochter Kartoffeln erst angebraten und das Ganze nachher mit Ei und Käse in gewohnter Weise fertig gemacht wird. Gekochte Kartoffeln allein in gleicher Art wie Käsemakkaroni zubereitet, stehen diesen weder in Geschmack noch Nährgehalt nach. In keinem Fall sollen Reis und Teigwaren jetzt nun als Beigabe zu an sich nahrhaften Fleischspeisen Verwendung finden, sondern nur soweit, als sie selbständige Gerichte ausmachen müssen. In der Erkenntnis, wie groß die Sparmöglichkeit bei einem größern Kartoffelvorrat ist, mache die Hausfrau an einer bestimmten Stelle ihres Haushaltungsbuches bezügliche Notizen für ihre Herbsteinkäufe.

Von Hafer und Gerste kann das uns jetzt zugewiesene Quantum wohl kaum noch mehr verkürzt werden, ohne auf teurere oder weniger wertvolle Nahrungsmittel greifen zu müssen. Sorgfältiges Abmessen mit einem Löffel oder einer Tasse bei der Verwendung für die einzelnen Gerichte, anstatt nur ungefähres Zuschütten aus Papiersack oder Büchse erweist sich erheblich sparsamer. Verhüten des Ankochens durch häufiges Umrühren, vollständiges Aufquellenlassen durch langsames, gleichmäßiges Kochen ist eine weitere Bedingung für sparsame und ausgiebige Ausnützung dieser Produkte.

Das Gleiche gilt für Mais. Sein Geschmack wie sein Nährwert werden beeinträchtigt, wenn er zum voraus ganz dick in die Flüssigkeit eingerührt wird.

Die monatlichen Auslagen für Zucker können, wenn einzeln auch nicht vermindert,

so doch möglichst zur Einmachzeit nicht oder nur wenig erhöht gehalten werden. Besonders bei größeren Familien läßt sich bereits jeden Monat ein kleines Quantum zurücklegen. Man kann sich ganz gut nach und nach daran gewöhnen, Kaffee und Thee ganz ohne oder mit nur geringer Zuckerzugabe zu genießen. In letzterem Fall ist es vorteilhaft, schon in der Küche den Zucker beizufügen; der Verbrauch wird geringer und das zur Verfügung stehende Quantum läßt sich besser einteilen. Ohne Zucker konservierte Früchte brauchen bei ihrer Verwendung zu Kompott keinen oder nur wenig Zucker. Dieser teilt denselben seinen Geschmack am ausgiebigsten mit, wenn er mit dem Saft gut aufgekocht über die Früchte gegossen und diese nicht sehr heiß genossen werden.

Der Posten für Fett muß keineswegs den Betrag für die volle Monatsration ausmachen, d. h. es kann ab und zu ein Monat übergangen werden, wenn zum Zwecke vorteilhaften Mischens auf einmal ein möglichst großes Quantum eingekocht werden will. Darauf, wie Fett gespart werden kann, ist an dieser Stelle früher schon hingewiesen worden.

Butter als Brotaufstrich bedeutet jetzt Luxus für gesunde Leute; geradezu verwerflich muß die leider vielfach eingeführte Praxis bezeichnet werden, daß, wo noch keine Milchrationierung stattgefunden hat, in den Privathaushaltungen selbst Butter bereitet wird. Damit umgeht eine Hausfrau gleichzeitig unverantwortlicherweise die Notmaßnahmen der Behörden und belastet ihr Haushaltungsbudget unnötigerweise.

(Fortsetzung folgt.)

Die Gewinnung von Kompost.

(Nachdruck verboten.)

Wer noch nicht weiß, was die Düngung gerade für den Gemüsegarten bedeutet und demzufolge das Düngen unterließ, dem wird zur gegebenen Zeit ein Vergleich der eigenen Ernte mit der eines Nachbars, der reichlich gedüngt hat, alles nötige sagen. Der Kluge wird daraus die Lehre ziehen, in Zukunft anders vorzugehen und dem Düngerproblem ernste Beachtung zu schenken. Dabei wird er dann schnell auf die Frage stoßen, woher der Dünger zu nehmen sei. Stalldünger u. s. w. ist, wenn man nicht Hühner, Kaninchen oder Ziegen hält, kaum zu beschaffen und mit den noch verfügbaren Kunstdüngerarten steht es gleichfalls nicht gerade günstig aus, da der große Bedarf der Landwirtschaft die Preise mächtig in die Höhe treibt. Über einen gewissen, verhältnismäßig niedrigen Preis darf aber der Kleingärtner bei der Düngerbeschaffung nicht hinausgehen, da sich sonst der ganze Anbau nicht mehr lohnt. Am wirtschaftlichsten ist natürlich ein Dünger, der außer etwas Arbeit gar nichts kostet; ein solcher Dünger bietet sich im Kompost.

Als Kompost bezeichnet der Landwirt ein teils aus halbverfaulten (verrotteten), teils aus völlig zerfallenen tierischen und pflanzlichen Stoffen (Abfällen) zusammengesetztes Material, das, mit Kalk, Holzasche, Ruß, Jauche u. s. w. gemischt, den in unsern Gärten gezogenen Nähr- und Futterpflanzen alles bietet, was sie zu ihrer Entwicklung brauchen. Noch vor wenigen Jahren bildeten die Komposthaufen einen unentbehrlichen Bestandteil jedes Landwirtschafts- und Gartenbetriebs. Das Aufkommen der Kunstdünger aber hat sie vielerorts zum Verschwinden gebracht, da man durch Kunstdünger das natürliche Düngermaterial voll ersetzen zu können glaubte. In der letzten Zeit mehren sich die Stimmen, die behaupten, daß diese Ansicht unrichtig sei. Ob das stimmt oder nicht, brauchen wir nicht zu entscheiden. Es genügt hier, festzustellen, daß der Kompost für uns der billigste und der am leichtesten zu beschaffende Dünger ist. Daraus folgt für jeden wirtschaftlich Denkenden die Notwendigkeit seiner Verwendung von selbst.

Als Nachteil erscheint zunächst, daß die Vorgänge, die im Laufe der Zeit zur Kompostbildung führen, unter gewöhn-

lichen Umständen 1—2 Jahre dauern. Lohnt sich unter solchen Umständen die Anlage eines Komposthaufens überhaupt? Darauf ist zu antworten, daß die gegenwärtige Düngernot des Kleingärtners höchstwahrscheinlich auch nach Friedensschluß noch längere Zeit anhalten wird, da der große Bedarf der Landwirtschaft an Kunstdünger jetzt bei weitem nicht voll gedeckt werden kann, so daß eine etwaige verstärkte Produktion nach Kriegsende vorerst von der Landwirtschaft voll beansprucht werden wird. Es heißt also für uns, auch für die Zukunft sorgen, was eben durch die schleunige Anlage von Komposthaufen geschieht.

Wie aber decken wir den Düngerbedarf des nächsten Jahres? Auch dazu bietet uns der Komposthaufen Gelegenheit, wenn wir ein etwas mühsameres beschleunigtes Verfahren anwenden, das zur Hauptsache in der Beschaffung schon verrotteten Materials, von Humuserde, besteht.

Zweckmäßigerweise legen wir also zwei Komposthaufen an, einen für das nächste, einen für das übernächste Jahr. Ist der nächstjährige Haufen aufgebraucht, so kommt an seine Stelle der für das Jahr darauf u. s. f., so daß uns immer Dünger zur Verfügung steht.

Um das gesammelte Material zusammenzuhalten, werden in einem abgelegenen Winkel des Gartens zwei Behälter von etwa 1—1,5 qm Bodenfläche (nach Bedarf auch größer) hergerichtet, entweder durch Aushebung nicht zu tiefer Gruben, die man dann aber ausbetonieren muß, oder durch Herstellung von etwa 1 Meter hohen Verschlägen (aus 4 Pfählen und einigen alten Brettern), deren vierte Seite man offen läßt, damit man die Haufen später bequem bearbeiten kann. Durch eine aus Ziersträuchern zusammengesetzte Hecke läßt sich die ganze Anlage nötigenfalls maskieren.

In den für den nächstjährigen Haufen bestimmten Raum sammeln wir alles, was wir auf unbearbeiteten Bauplätzen, an Weg- und Wiesenrändern, in Wäldern und Gebüschen an natürlichem, aus der Verwesung von Laub, Zweigen, tierischem Dünger u. s. w. gebildetem Humus erwischen. Solche Humusschichten sind überall vorhanden, manchmal — besonders in alten Wäldern — in ziemlicher Dicke, in der Regel aber sehr dünn, so daß sie ganz flach aufgenommen werden müssen. Das Sammeln ist infolgedessen etwas mühsam, macht sich aber trotzdem bezahlt und führt, wenn es folgerichtig durchgeführt wird, in wenigen Wochen zu einem stattlichen Haufen, der für eine Anzahl Beete genügt. Auf diesen Haufen bringt man alles, was an schnell faulenden Stoffen im Haushalt abfällt, so Blut, Eingeweide, nicht mehr verwertbare Gemüseüberreste, Kartoffelschalen u. s. w., die man aber nicht oben liegen läßt, sondern gleich untergräbt oder wenigstens mit Humus bedeckt. Im Winter bietet sich als ausgezeichnetes Material für unsere Zwecke der Schneeschlamm, der nach größeren Schneefällen in den Straßen liegen bleibt. Auch er wird gesammelt und unter die übrigen Bestandteile gemischt. Fügt man dann noch in Zwischenräumen von 8 bis 14 Tagen eine nicht zu große Menge Abortdünger und etwas Ätzkalk hinzu und gräbt man den Haufen in der Zwischenzeit öfter um, damit er immer locker bleibt und die Luft gut eindringen kann, so erhält man in kurzer Frist einen Kompost, der bei der nächstjährigen Frühjahrsbestellung vollwertige Dienste leistet.

Die Grundlage des zweiten Haufens bildet alles, was wir an Unkraut von den Beeten und Wegen entfernen und was an Strünken, Kraut und sonstigen unbrauchbaren Teilen bei der Ernte abfällt. Beim Umgraben der Beete achten wir sorgsam auf die Entfernung etwa stehengebliebener Teile. Der Komposthaufen ist dankbar dafür, desgleichen für den Kehricht von den Gartenwegen, für Federn und andere Überreste geschlachteter Tiere, für Eierschalen, Knochen (in kleine Stücke zerschlagen), alte Lumpen, Stroh- und Heuabfälle, Mist aus den Kleintierställen, Gras, Wurzelstöcke, Schornstein-

ruß, Holzasche, überhaupt für so ziemlich alles, was im Laufe des Jahres in Haus, Hof und Garten abfällt, ausgenommen für Glas, Blech, Porzellan u. drgl., das nicht in den Kompost gehört. Allerdings ist es nicht damit getan, daß man das ganze Zeug aufeinanderhäuft und liegen läßt, vielmehr erfordert der Kompost, wenn er „gut" werden soll, immerhin etwas Pflege. Dazu gehört in erster Linie, daß man das gesammelte Material in flachen Schichten ausbreitet und jede Schicht mit Erde (gewöhnliche Gartenerde) überdeckt, die einesteils die unerläßliche Verbindung zwischen den einzelnen Stoffen herbeiführt, andernteils durch ihren Gehalt an Bodenbakterien die Verwesung und den Zerfall begünstigt. Weiterhin ist es empfehlenswert, dem Haufen von Zeit zu Zeit gepulverten Ätzkalk in kleinen Mengen beizugeben, der gleichfalls beschleunigend auf die Verrottungsvorgänge wirkt, außerdem aber zusammen mit den Knochen, Eierschalen u. s. w. dem Kompost die allen Pflanzen sehr nötigen kalkigen Bestandteile zuführt. Die Beigabe von Moos (aus vermoosten Wiesen oder dem Wald), zerkleinerten Zweigen und Ästen, abgefallenem Laub u. drgl. wirkt lockernd und empfiehlt sich trotz des geringen Düngwerts dieser Materialien ebenfalls, insbesondere, wenn es sich um die Verbesserung schwerer Böden handelt. Selbstverständlich wird auch dieser Haufen in 8—14tägigen Abständen mit Abortdünger oder Jauche begossen, und dadurch mit höchst wertvollen Dungstoffen bereichert, die zugleich den Zerfall beschleunigen. Ebenso wird das ganze Gemisch öfter umgegraben (einigemal im Jahr), damit es locker bleibt und alle Teile gut mit der zersetzenden Luft in Berührung kommen. Unkraut, das sich schnell in großen Mengen ansiedelt, darf auf dem Haufen nicht geduldet werden, da es dem Kompost nur Nährstoffe entzieht. Es wird ausgerissen, zerkleinert, und beim Umsetzen eingegraben.

Verwendet wird der fertige Kompost wie Stalldünger, d. h. er wird bei der Herrichtung der Beete so in den Boden eingegraben, daß er ziemlich dicht unter der Oberfläche liegt. Stößt man dabei auf noch unverweste Teile, so wirft man sie auf den inzwischen angelegten Haufen für das folgende Jahr, dessen Grundstock immer die Überreste des ältesten bilden.

Daß sich größere, schon „reife" Komposthaufen ausgezeichnet zum Anpflanzen von Kürbissen, Gurken, Tomaten u. s. w. eignen, darf als bekannt vorausgesetzt werden. Ich habe im letzten Jahre von fünf auf Kompost stehenden Gurkenpflanzen eine so reiche Ernte erzielt, daß sie sich im regelmäßigen Verbrauch eines vierköpfigen Haushalts nicht bewältigen ließ, so daß ein großer Teil zum Einmachen verwendet werden konnte. W. H.

Haushalt.

Um Kaninchenfleisch auch in anderer Form als wie Braten, Mischgericht usw. auf dem Tisch erscheinen zu lassen, sollte man einen Versuch mit dem Räuchern des Fleisches machen. Nach dem Schlachten und Abbalgen wird das Kaninchen ausgeweidet, der Kopf entfernt und es dann in beliebig große Stücke geteilt. Diese werden nun am besten in einen Steintopf getan und mit ein paar in Würfel geschnittenen Knoblauchzehen und ein bis zwei Eßlöffel Wacholderbeeren bestreut. Dann bereitet man von 1½ Liter Wasser und 250 Gr. Salz eine Pökellake, die man über die Fleischstücke gießt und zirka fünf Tage unter öfterem Wenden der Fleischstücke einwirken läßt. Dann läßt man die Stücke an Haken freischwebend eine Nacht hindurch abhängen, bevor sie in den Rauch gebracht werden. Hat man keinen eigenen Rauchfang zur Verfügung, so übernimmt das Räuchern jeder Metzger für ein kleines Entgelt. Dieses geräucherte Kaninchenfleisch ist außerordentlich wohlschmeckend und ergibt sowohl eine vortreffliche Zuspeise zu Brot, wie auch eine geeignete Beilage zu Sauerkraut, Kartoffelsalat, Reismus etc.

Um Kaffee-Surrogate und Essenzen ergänzen zu können, röste man Zucker, bis er braun ist, dann gibt man ein wenig Kaffeewasser hinzu und röstet weiter, bis der Zucker glänzend dunkelbraun ist. Der Kaffee erhält eine prächtige Farbe und guten Geschmack. Man bewahre dieses Surrogat in einer Blechbüchse auf. B.

Schneebesen. Gewöhnlich wird in der Küche viel zu wenig Gebrauch vom Schneebesen (aus Draht) gemacht und doch leistet dieser beim Kochen manche gute Dienste. Um

schnell eine glatte Grundsauce zu bekommen oder Kakao, Grieß, Mais, Mehl u. a. m. in eine Flüssigkeit — Wasser oder Milch — einzurühren, eignet sich der Schneebesen viel besser als der Kochlöffel. Ohne beim Rühren viel Zeit zu verlieren, vermeidet man mit dessen Hilfe die unangenehmen Knöllchen.

Das Anstreichen der Böden. Für manche Hausfrau ist das Anstreichen der Böden (Linoleum oder Parkett) wegen dem Rutschen auf den Knien eine recht schwierige Sache. Auch leiden darunter die Kleider. Das Anstreichen geht aber sehr gut und sogar etwas schneller ohne das Knien: Man muß nur den mit Bodenwichse beschmierten Lappen unter den Blocher nehmen und damit im ganzen Raum herumfahren. Damit wird auch die Wichse viel besser ausgenützt, da der Blocher auf den Lappen stark drückt. i.

Ein vorzügliches Reinigungsmittel für Blechwaren, das am Ackerrande wächst, ist vielen Hausfrauen noch unbekannt: Das Zinnkraut. Dieses, auch Schachtelhalm genannt, ist an seinen tannennadelähnlichen Trieben unter jedem anderen Unkraut leicht erkenntlich. Sowohl in frischem, wie in getrocknetem Zustande, reinigt es Blechgegenstände ohne Schädigung der metallischen Schutzschicht ausgezeichnet, wenn man eine Handvoll davon in warmes Wasser taucht und nun den Gegenstand einfach damit putzt und scheuert. Gut nachgespült und in warmer Ofenröhre nachgetrocknet, glänzen die Stücke dann wie Silber.

Küche.

Kochrezepte.

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

Spinatsuppe. In 1 Eßlöffel Fett wird 1 kleine, feingehackte Zwiebel und Peterstilie gedämpft, übriggebliebener Spinat, sowie 4—5 Eßlöffel Reis oder auch Mehl beigefügt. Alles gut durchdämpfen, salzen und mit 1½ Liter Wasser ablöschen. Vorkochzeit 5 Minuten, Kochkiste 2 Stunden.

Pikantes Eintopfgericht von Gemüse, Nudeln oder Makkaroni und Rindfleisch. In einem Kochtopf erhitzt man 1 Eßlöffel Fett, bräunt darin ebensoviel kleingeschnittene Zwiebel, gibt darauf 250 Gr. in Würfel geschnittenes Rindfleisch, bestreut mit 1 Messerspitze Paprika, Salz nach Geschmack, 1 Theelöffel gewiegtem Kümmel und füllt darauf je 250 Gr. der verschiedensten Gemüse und obenauf 250 Gr. dick ausgequollene Nudeln. Mit zwei Tassen Fleischbrühe übergossen, läßt man das Gericht eine Stunde langsam dämpfen. L.

Lungenmus. 600 Gr. Lunge, 1 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 1 Karotte. Salz, Essig. Die Lunge wird gewaschen und in Würfel geschnitten. Das Mehl wird im heißen Fett geröstet, mit Wasser abgelöscht, gewürzt, Zwiebel, Karotte und die Lunge beigegeben, gut durcheinander gerührt und 1 Eßlöffel Essig hinzugefügt. Man kocht 15 Minuten vor und stellt das Gericht 3½—4 Stunden in die Kochkiste.

Gemüsefrikandellen. Verschiedene Gemüseresten, wie Karotten, Erbsen, Bohnen, Wirz &c. werden durch die Hackmaschine getrieben oder fein gehackt. Man vermengt sie mit 1 Ei, Salz, Muskat, gehackter Peterstilie und Zwiebel und so viel geriebenen Kartoffeln, daß der Teig gut zusammenhält, formt Plätzchen daraus und bäckt diese im Fett.

Haferklöße. 250 Gr. Haferflocken, ½ Liter Milch, 2 Kartoffeln, 1 Ei, 2 Löffel Mehl, Gewürz, 1 Löffel Fett. Die Milch wird gekocht und über die Haferflocken gegossen und diese zugedeckt längere Zeit stehen gelassen. Dann reibt man 2 gesottene Kartoffeln darunter, gibt 1 Ei, Salz und gehacktes Grünes bei und fügt so viel Mehl hinzu, daß sich gut Klöße formen lassen. Diese werden in kochendem Salzwasser 5 Minuten langsam sieden gelassen und noch einige Zeit in die Kochkiste gestellt, damit sie schön aufgehen. Sie werden mit Brosamen oder Zwiebelschweitze abgeschmälzt. Ebenso Gersten- oder Weizenflockenklöße. Aus „Wie koche ich zeitgemäß?"

Kalter Maronenaufschnitt. 500 Gr. Kastanienpüree werden mit einigen in Butter oder Fett gedämpften, fein gewiegten Blumenkohlröschen und etwas Zwiebel vermischt, dazu kommt etwas Salz und Zitronensaft, 200 Gr. feingeriebene Nüsse und so viel geriebenes Brot, daß die Masse gerade zusammenhält. Ist sie steif, so füge man noch einige Löffel Rahm hinzu, denn durch das Erkalten wird sie ohnehin fester. Hiervon bereitet man kleine Bratlinge oder einen größeren Braten, den man aufschneidet.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Falsche Apfelschnitze. Bodenkohlraben werden nach dem schälen und waschen erst gebrüht, dann gekocht, in Stücke geschnitten und mit dem Kürbismesser in hübsche Vierecke zerlegt. Dann kocht man aus Wasser, Zitronensaft, einigen Nelken und Zucker einen Sirup und gießt, wenn möglich, etwas Kirsch- oder Himbeersaft hinzu und legt die Bodenkohlrabenscheiben über Nacht hinein. Am nächsten Morgen kann man dem Kompott noch ein Glas Apfelsaft zugeben.

Buttermilchspeise. ¾ Liter frische, süße Buttermilch, 3 Eßlöffel Preißelbeer- oder Johannisbeersaft oder 1 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar. Die Buttermilch wird mit

Saft rosig gefärbt oder man schmeckt sie mit Zitronensaft und genügend Zucker angenehm ab; dann kommt die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu; gut umrühren und zum Erkalten stellen. Wenn roter Saft verwendet wird, nimmt man weiße, sonst aber rote Gelatine. Statt Gelatine verwendet man, wo es zu haben ist, Agar-Agar (Pflanzengelatine); dieses muß aufgekocht und durch ein Sieb zu der Speise gegeben werden. Man rechnet 1 Stange davon auf 1 Liter Flüssigkeit. Aus „Die fleischlose Küche in der Kriegszeit".

Gesundheitspflege.

Jetzt kommt die Zeit, wo die verschiedenen Heilkräuter dem Boden entsprießen. Ein solches Kräutlein ist der Ehrenpreis, der seinen Namen wohl verdient. Die Stengel werden samt den Blättern verwendet. Sie werden am Schatten gedörrt. Der Tee ist gut gegen Verschleimung von Lunge, Brust und Hals (im letztern Falle auch zum Gurgeln zu benutzen), bei akutem oder chronischem Katarrh, bei dem immer Sorge zu tragen ist, daß sich aus ihm keine schlimme Krankheit entwickeln kann. Auch gegen Schwindsucht ist Ehrenpreisthee wirksam, sowie gegen Gicht und Rheumatismus. B.

Kamillenthee als Blutreinigungsmittel, ist namentlich in gegenwärtiger Jahreszeit zu längerem Genusse zu empfehlen.

Man bindet 8—10 schöne Kamillenblüten in ein Läppchen, legt es in 1½ Tassen kochendes Wasser und läßt 5 Minuten langsam sieden. Man trinkt den Thee eine Stunde vor dem Frühstück ohne Zucker, gießt aber wenn möglich 2—3 Tropfen Olivenöl zu. Die Kur wird vier Wochen lang fortgesetzt; nach dieser Zeit wird der Thee noch einmal per Woche getrunken. J. P.

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Frage, welche Pflanzen sich zum Schmucke der Fenster und Balkone eignen, beantwortet J. Schneider in seiner „Balkon-Gärtnerei" wie folgt:

„Die Auswahl geeigneter Pflanzen ist nicht gering, wenn man sich nicht auf die allgemein üblichen und bekannten Fuchsien, Begonien, Geranien und Efeupelargonien beschränkt. Freilich verlangt dieselbe eine genaue Kenntnis der Wachstumsbedingungen und der Eigenart der verschiedenen Pflanzen, wenn Mißerfolge vermieden werden sollen. Nicht jede Pflanzenart ist für alle Verhältnisse geeignet und die Bedingungen, unter denen die verschiedenen Pflanzen gedeihen, sind ebenso verschieden, wie die Arten. Eine übersichtliche Darstellung zweckmäßiger Bepflanzungen ist am leichtesten möglich, wenn wir die in den verschiedenen Jahreszeiten erscheinenden Blumenpflanzen berücksichtigen und das für unsere Zwecke Passende aussuchen.

Für sonnige Lagen eignen sich vor allem die zahlreichen Sorten Geranien und Efeupelargonien, Margeriten, einfachblühenden Chrysanthemen, Salvien, Heliotrop, die verschiedenen Sommerblumen, dann Cobäen, japanischer Hopfen, Piloghynen, Trichterwinden und dergleichen Schlinggewächse, ferner alle immergrünen Dekorationspflanzen, Palmen, Lorbeerbäume usw.

Für halbschattige Lagen. Alle Hausseiten, welche nur Morgen- oder Abendsonne haben, sind zu den halbschattigen Lagen zu zählen. Es gedeihen dort vor allem die auch für die sonnigen Lagen empfohlenen Pflanzen, dann Fuchsien in den verschiedenen Sorten, Salvien, Tropaeolum, Heliotrop, Calceolarien, großblumige und immerblühende Begonien, Lobelien, Chrysanthemen, frischblühende, einfache Sorten, und Margeriten, Ageratum, Verbenen, Campanula Mayi.

Für schattige Lagen ist die Auswahl natürlich beschränkt, wenn es sich um blühende Pflanzen handelt, während die immergrünen Gewächse, z. B. Evonymus, Lorbeer, Buxus, Mahonien, Koniferen und dergleichen gut gedeihen. Um einen guten Blumenflor zu haben, müssen die Besetzungen mit blühenden Topfpflanzen öfter gewechselt werden. Am besten halten sich die Knollenbegonien, Impatiens Holstii, Hortensien; von Hängepflanzen Glechoma hederacea fol. var., Vitis orientalis, Ampelopsis Henryana, A. tricolor, Vinca. Zweifellos läßt sich diese Aufzählung noch erweitern, wenn die praktische Erfahrung die Brauchbarkeit bestätigt hat.

Tierzucht.

Schaf- und Ziegenhaltung. Schaf und Ziege gewannen in der Kriegszeit als Fleisch- und Wollerzeuger und als „Kuh des armen Mannes" im Flachland und im Alpengebiet an Wert und verdienen noch größere Beachtung seitens kleinerer Landbesitzer und Industriearbeiter im Flachlande und der ehemaligen Schaf- und Ziegenbauern in den Bergtälern.

In den kriegführenden Staaten machten es sich Stadtverwaltungen, gemeinnützige Vereine, Fürsorgestellen und industrielle Unternehmer zur Pflicht, kleinen Leuten durch Zukauf von Tieren, Abgabe von Futterland und Einrichtung von Ställen die Haltung von Ziegen zu ermöglichen. In der Schweiz folgt man vereinzelt; ein mehreres könnte und sollte in dieser Richtung noch geschehen.

Die Beschaffung des Futters für Ziegen und Schafe bereitet während des Sommers, selbst für den Kleinproduzenten und bei ausschließlicher Stallhaltung, keine besonderen Schwierigkeiten. Noch besser lohnt sich die Schmalviehhaltung da, wo die Gelegenheit für die Alpung oder den Weidegang vorhanden ist. Die notwendigen Futtervorräte für den Winter können durch die Kinder in den Sommerferien beschafft werden.

Frage-Ecke.

Antworten.

32. Wie man gelbe und weiße Strohhüte reinigt, wurde s. Z. im „Hauswirtschaftlichen Ratgeber" beschrieben. Wir wiederholen die Anleitung: Die Hüte werden gut ausgebürstet und mit einer schönen, saftigen Zitrone vollständig abgerieben, dann noch feucht mit feinem Schwefel dick bestreut und, sobald sie trocken sind, mit einer reinen Bürste tüchtig gebürstet. Sie werden wieder wie neu. — Ein anderes Verfahren ist: Man wäscht sie in lauem Wasser, in dem man etwas Kernseife aufgelöst hat, und zieht sie dann durch eine Mischung von 2 Liter Wasser und 3 Gr. unterschwefelsaurem Natron. Dann gibt man noch 3 Gr. Salzsäure dazu, ohne damit den Hut direkt zu treffen, nimmt diesen, sobald er sauber scheint, heraus, zieht ihn durch reines Wasser und bügelt ihn — noch feucht — trocken. R.

33. Luftzug soll das beste Mittel zur Bekämpfung der Fliegen sein. E.

34. Kissen und Decken sollten sich in einem gut geführten Haushalt nicht zusammenballen können. Man sollte solche während der kalten Jahreszeit abwechselnd auf den Ofen legen oder in der Nähe des Ofens auf Stühlen ausbreiten. Versuchen Sie es, durch Lüften und Sonnen gerade in gegenwärtiger Zeit, die Bettstücke wieder in guten Stand zu stellen. In einem „jungen" Haushalt wird das Bettzeug wohl kaum schon in einem Zustand sein, der eine Reinigung und Auffrischung durch die Reinigungsanstalt nötig machen würde. H.

35. Es wird schwer halten, bei der Zuckerrationierung solchen für Hustenbonbons und dergleichen frei zu bekommen. Die schöne Zeit der Nidelzeltli u. drgl. liegt längst hinter uns. Haben Sie Zucker, so rösten Sie solchen unter Zuguß von etwas Fruchtsaft aus Ihren Vorräten oder Zitronensaft. Wie die sogenannten Salmiakpastillen, die nun nicht mehr aus dem Ausland einwandern, bereitet werden, ist mir nicht bekannt. Vielleicht verrät Ihnen ein Drogist das Rezept. Gegen Husten und Heiserkeit sind sie außerordentlich wirksam. Emilie.

36. Meines Erachtens wird noch sehr viel an Heizstoff verschwendet, dadurch, daß man in den Ofen heizt und auf Kochherden kocht. Es sollte möglich sein, im Winter die Hitze des Ofens unter allen Umständen auch für Kochzwecke nutzbar zu machen. In ländlichen Verhältnissen ist das in der Regel möglich. Wie weit es auch in Städten ausführbar ist, werden die Heiztechniker entscheiden. Ich glaube, wir werden überhaupt noch dazu kommen, um Gas zu sparen in Volksküchen unser Essen holen zu müssen. Darin liegt sicher immer noch eine große Verschwendung von Gas und damit an Kohle, daß in einem Hause in 5—10 oder mehr Feuerstellen gekocht wird! Warum werden diese Fragen nicht geprüft? Grude ist meines Wissens jetzt auch schwer erhältlich und die Herde lassen sich nur da, wo man in der Küche ißt und wohnt, auch für Heizzwecke nutzbar machen, sind aber, wo das nicht zutrifft, ebenso teuer wie andere Herde. J.

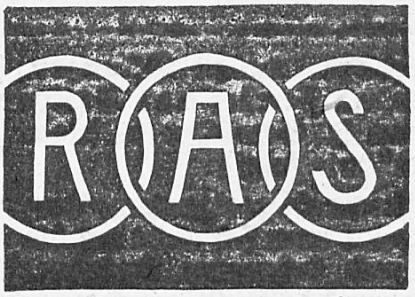
Fragen.

37. Wie muß ich eine baumwollene Jacke, die sich auszieht und nicht an den Leib anschließt, behandeln? Welches Geschäft würde dies event. besorgen? Eine Abonnentin.

38. Wir haben einen elektrischen Kochherd mit Bratofen angeschafft. Nun fehlt uns noch das Kochgeschirr. Ist der sogenannte „Komet" oder der „Radikal" wirklich so praktisch? Wer könnte mir recht baldige Antwort geben? Besten Dank für gute Auskunft. Alte Abonnentin.

39. Kann man wirklich auf offenem Feuer backen resp. im Selbstkocher? Wer gibt mir Aufschluß, wie das Experiment ausgeführt wird? Junge Köchin.

40. Man sagt, man könne sein eigener Schuster sein. Wo ist das Handwerkszeug und eine gute Anleitung zu beziehen? Das Leder ist so teuer, daß man alle möglichen Hilfsmittel herbeiziehen sollte, um seine Auslagen zu verringern. Warum werden keine „Schuhkurse" erteilt? F.



BESTE SCHUH-CRÈME
A. SUTTER
OBERHOFEN/THURGAU
A