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

Band: 25 (1918)

Heft: 14

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

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 45 Cts.

Nr. 14. XXV. Jahrgang **Erscheint jährlich in 24 Nummern** **Zürich, 13. Juli 1918.**

Ein Tor, der aus des Nachbars Kinderstreichen
Sich Trost nimmt für das eigne, schwache Tun,
Der immer um sich späht und lauscht und nun
Sich seinen Wert bestimmt nach falschen Zeichen!

Tu frei und offen, was du nicht willst lassen,
Doch wandle streng auf selbstbeschränkten Wegen
Und lerne früh nur deine Fehler hassen!

Gottfried Keller.

Bienen-, Wespen- und Mückenstiche.

Von J. Bertus.

(Nachdruck verboten.)

Merkt man, daß man von einer Biene oder Wespe gestochen wurde, dann bewahre man in erster Linie kaltes Blut; man jage das Insekt nicht gleich weg oder reiße es nicht ab, sondern lasse es vielmehr einige Augenblicke ruhig sitzen, da das Tierchen versucht, seinen Stachel herauszuziehen, was oft gelingt, wenn es in diesen Bemühungen nicht gestört wird. Ist der Stachel dennoch stecken geblieben, dann bemühe man sich, ihn selbst herauszubringen. Ein ausgezeichnetes Mittel bei Bienen- und Wespenstichen ist die Zwiebel. Das Mittel ist in einem hohen Maße wirksam und läßt die Geschwulstbildung kaum aufkommen, wenn man eine Zwiebelschnitte auf die Stichstelle legt und andrückt.

Ob sich die Zwiebel auch bei Mückenstichen bewährt, habe ich noch nicht ausprobiert; es wäre aber denkbar, daß sie auch dort nicht versagt.

Handelt es sich nicht um einzelne Stiche, sondern um ganze zerstochene Partien, dann nimmt man nicht Zwiebelschalen, sondern Zwiebelbrei, der auf reine Baumwolle oder Leinwand gestrichen auf die Wunde gelegt wird.

Ist man gezwungen, sich im Freien an Stellen aufzuhalten, wo es von Mücken wimmelt, dann kann man den Stichen durch richtiges Verhalten vorbeugen. Man macht sich den Umstand zunutze, daß eine Anzahl Gerüche den Mücken nicht behagen und daß sie diese meiden. Das bekannteste Hilfsmittel ist das Rauchen, das aber für Kinder gar nicht und für Frauen kaum in Betracht kommt. Außerdem schützt dieses Mittel nur das Gesicht, nicht aber die Hände oder die Füße, wenn sie in Halbschuhen oder Sandalen stecken. Man kann sich darum mit Säften von Pflanzen helfen, die die Mücken nicht vertragen. Die einfachste Form deren Verwendung besteht darin, daß man Hände, Gesicht, eventuell auch Füße mit frischen Blättern der betreffenden Pflanzen abreibt. Zu den Gewächsen, deren Geruch den Mücken unerträglich ist, gehört die Schafgarbe (Achillea millefolium), ein Unkraut, das im größten Teil von Europa überall anzutreffen ist. Einer Anzahl von aromatischen Lippenblütlern ist die Mücke auch nicht günstig gesinnt; von den Salbeiarten verträgt sie Salbei, Thymian, Majoran und Basilienkraut (Ocima basilicum) auch schlecht und zwar das letztere am wenigsten. Von den Menthearten behagt

ihr unser bescheidenes Pfefferminz gar nicht; ebenfalls auch nicht Lavendel. Getrocknete Blätter und Blüten einiger dieser Pflanzen wären in solchen Fällen nützlich im Wäscheschrank, um der Bett- und Leibwäsche deren Geruch mitzuteilen und diese Insekten einigermaßen von der Bettstatt abzuhalten. Räume, wo sich diese Gerüche zu sehr vordrängen, sind kein beliebter Aufenthaltsort der Mücken.

Um nachts vor diesen blutgierigen Geschöpfen verschont zu bleiben, schließe man die Fenster, bevor man das Licht anzündet. Ebenfalls räuchere man das Zimmer aus vor dem Schlafengehen; jedes Mittel, das gelinden Rauch entwickelt, ist dazu geeignet. Ein schwacher Rauch, wie man ihn mit einigen Zigaretten oder „Stümpen" erzeugt, genügt vollständig, um die Mücken zu betäuben und nachts vor ihnen Ruhe zu haben. Es existieren auch spezielle Räucherkerzchen. Eine Hand voll langsam abgebrannten Torfes genügt auch zur Räucherung. Vielen, die an offene Fenster auch bei Nacht gewöhnt sind, ist es lästig, die Fenster schließen zu müssen. In diesem Falle muß man das Fenster herausnehmen und an seine Stelle einen mit Musselin bespannten Holzrahmen einsetzen; dann hat man Luft genug und ist auch von der Mückenplage in der Nacht befreit. Solche Rahmen kann man sich leicht und billig selber herstellen oder anfertigen lassen.

In diesem Zusammenhange sei es erwähnt, daß voriges Jahr eine bemerkenswerte Erfindung in Amerika patentiert wurde und jetzt in den Handel gebracht werden soll. Ihr Zweck ist die Verdrängung unserer gebräuchlichen Glasfenster — wenigstens während der wärmeren Jahreszeit —, die den Nachteil der Luftundurchlässigkeit haben. Die neuen Fenster sind wohl für die Luft, aber nicht für den Staub durchdringlich. Es sind gewobene Fenster, deren Substanz so präpariert und geglättet ist, daß sie glasartig erscheint.

Bei den Mücken sind nur die Weibchen blutgierige Gesellen; sie brauchen das Blut der Warmblüter zur Entwicklung der Brut; die Männchen sind dagegen die reinsten Vegetarier. Bekanntlich sind die Mücken nicht ungefährlich, da sie Krankheiten und Seuchen von einem Menschen auf den anderen übertragen. Besonders in warmen und sumpfigen Gegenden spielen sie in dieser Beziehung eine berüchtigte Rolle; sie sind dort Überträger von Malaria, gelbem Fieber, Schlafkrankheit &c.

Der Stich der Biene — soweit bis jetzt erforscht — spielt in gesundheitlicher Hinsicht eine fast entgegengesetzte Rolle, trotz seiner größeren Schmerzhaftigkeit. Viele Beobachtungen der letzten Jahre weisen darauf hin, daß Patienten, die bereits schon stark an Rheumatismus und Gicht und zwar seit Jahren litten, wie durch ein Wunder ziemlich plötzlich und dauernd genasen, wenn sie zufällig von Bienen tüchtig gestochen wurden. Etliche probierten später diese Kur à la Doktor Eisenbart aus freiem Entschluß, und tatsächlich mit Erfolg. Solche „Heilbehandlung" vollzieht sich ziemlich einfach. Man zieht sich bis zum Gürtel ganz aus, schützt aber den Kopf, manchmal auch die Hände und Arme. Dann begibt man sich im Garten zum Bienenhaus, klopft höflich, aber entschieden einige Male an und im Nu stürzt sich der Bienenschwarm auf den Patienten und binnen ½—1 Minute ist die Heilprozedur beendet. Der Oberkörper des Patienten sieht kurz danach wie ein Bierfaß aus und bald stellt sich auch starkes Fieber ein; dieses Fieber ist mit starkem Durst und reichlicher Abgabe von Urin verbunden, der hohes spezifisches Gewicht und blutrote Farbe aufweist; beim Stehen gibt er einen starken, ziegelmehlartigen Satz, der in der Hauptsache aus Harnsäure besteht. Deren reichliches Vorhandensein in Blut und Geweben der Rheumatiker und Gichtiker ist für diese Kranken charakteristisch. Die Patienten kommen danach gewöhnlich rasch zu sich und stehen von ihrem Schmerzenslager von ihrem oft jahrelangen Leiden befreit auf.

Wenn je eine Behandlung mit Recht als eine Pferdekur bezeichnet werden konnte, so ist es wohl diese. Deshalb wurde sie bis jetzt aus freiem Entschlusse

fast nur von Menschen unternommen, die viel und jahrelang unter ihrer Krankheit litten ohne Heilung zu finden, so daß ihr Entschluß, um jeden Preis gesund zu werden — auch um den Preis der größten Schmerzen — stahlhart wurde. Denn es gehört mehr als eine gewöhnliche Willenskraft dazu, einen ernstlichen Entschluß zu fassen, sich einer solchen „Kur" zu unterziehen und eine gehörige Dosis Nervenkraft, sie auszuhalten. Solche Heilmittel werden sich deshalb niemals einbürgern können.

Über das wissenschaftliche „Warum" dieser heilenden Wirkung ist man sich nicht ganz klar, da die Sache noch zu neu ist. Es scheint aber, daß die Alkaleszenz des Blutes durch die Bienenstiche erhöht wird; schon diese Erscheinung würde die gründliche Ausscheidung der Harnsäure erklären. Auch mögen einige Enzyme im Bienengifte eine katalytische, d. h. den Ablauf einiger chemischen Reaktionen stark beschleunigende Wirkung ausüben, was ebenfalls vieles erklären würde. — Wie dem auch sei, die Tatsache steht fest, daß durch kein anderes Mittel in solch kurzer Zeit und in derart gründlicher Weise die Befreiung von Rheuma und Gicht gelingt, wie auf die eben beschriebene Art.

C. Galenus, der berühmte Arzt des Altertums soll, verzweifelt über den jahrelangen, schleppenden und erfolglosen Verlauf chronischer Krankheiten seinen Schülern zugerufen haben: „Gebt mir ein Mittel, Fieber zu erzeugen und ich will euch alle chronischen Krankheiten heilen." Nun, wer sich dieses Mittel bei den Bienen holt, wird sich schon nach einigen Stunden über den Fiebermangel nicht zu beklagen haben.

Helden sind die, die etwas mehr lieben als ihr Leben. Ihr Heldentum richtet ihren Sinn auf das eine Ziel: Die Macht der Ungerechtigkeit und des Hasses zu zerstören und die Macht der Liebe und Gerechtigkeit und alles Edelsten und Besten im Menschen zu entfalten. Anna Shaw.

Die Verwendung von Papier im Haushalt.

Von M. Trott.

(Nachdruck verboten.)

Auch mit dem Papier müssen wir heute sparsam umgehen. Man werfe weder leere, kleine Blätter fort, noch gehe man verschwenderisch mit Zeitungspapier, altem Karton etc. um. Sogar die alten Blätter von Kalendern, alte Briefumschläge und drgl. können wieder verwendet werden. Man mache es sich zur Angewohnheit, jede einzelne Papierart gesondert zu sammeln und in geordneten Häufchen aufzubewahren, bis sich Gelegenheit zur Verwendung findet.

Die aus Zeitungspapier hergestellten Papierbriketts leisten in der Zeit des Kohlenmangels gute Dienste. Die Herstellung ist sehr einfach. Man nimmt einen Zeitungsbogen, den man zu voller Größe auseinanderfaltet, ballt ihn recht fest zusammen und wirft den Ball in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Hat man mehrere solcher nassen Bälle, so drückt man jeden einzelnen kräftig aus und fügt die nassen Bälle durch starkes Zusammendrücken aneinander, bis man einen großen Ball hat. Um diesen wird wieder ein recht feuchtes Zeitungsblatt geschlagen, das Ganze nochmals gut ausgedrückt und darauf die Bälle zum Trocknen auf zwei hohl liegende Stangen gelegt. Das Trocknen dauert einige Tage, dann sind die Papierbriketts fertig. Man schichtet sie übereinander und verbraucht sie im Winter im Ofen. Man legt sie zwischen die Kohlen. Sie entwickeln eine starke Wärme und strecken so den Kohlenvorrat ganz beträchtlich. Das Verfahren vereinfacht sich durch Benutzung des Apparates zur Herstellung von Papierbriketts, der in jedem Haushaltungsartikelgeschäft käuflich ist.

Das Zeitungspapier hat sich auch als Fensterputztuch bewährt. Man legt drei oder vier Zeitungsbogen übereinander, wringt sie, wie feuchte Wäschestücke, zusammen, biegt das ganze in der Mitte durch und das Putztuch ist fertig. Das erste dieser Tücher wird naß gemacht und damit das Fenster tüchtig abgerieben, mit

dem zweiten, trockenen Tuch wird nachgerieben und das dritte dient zum blank polieren. Es putzt sich mit diesen Zeitungstüchern überraschend gut und schnell.

Weniger bekannt wird sein, daß Zeitungspapier eine gute Bettfüllung abgibt. Bei allen ansteckenden Krankheiten sind die mit Papier gefüllten Kissen außerordentlich praktisch, da sie nach Gebrauch einfach verbrannt werden. Das Zeitungspapier wird dazu in ganz feine Streifen geschnitten, je feiner diese sind, umso besser die Füllung. Diese Streifen werden leicht untereinandergemengt, und dann in irgend einen alten Bezug gestopft. Die Füllung muß ziemlich reichlich sein, da sich das Papier zusammendrückt. Allerdings ist es nötig, das Kissen nach jedesmaligem Gebrauch recht gut aufzuschütteln. In der gleichen Weise kann man auch Decken herstellen.

Zu Papierbesen schneidet man das Zeitungspapier in etwa 15 cm breite Streifen, legt zwei bis drei solcher Streifen übereinander, und faltet den Streifen an der schmalen Seite mehrmals zusammen. Mit einer Schere macht man dann vom einen Rande aus Einschnitte bis zu einer Tiefe von 8 cm. Diese Schnitte müssen möglichst dicht nebeneinander vorgenommen werden. Darnach werden die Streifen wieder behutsam auseinandergefaltet. Die einzelnen Streifen werden jetzt aneinander zu einem langen Band genäht. Dieses Band wird nun an seiner festen Seite zusammengerollt, sodaß sich oben durch die Einschnitte ein dichtes Büschel (ähnlich der Lichtmanschetten aus buntem Seidenpapier) bildet. Ist das Zeitungsband fertig zusammengerollt, dann wird ein Stock, in beliebiger Länge, in die Mitte gesteckt, der mit Bindfaden fest an den Zeitungsrand gebunden wird. Dann ist der Besen fertig. Überall da, wo es schade ist, gute, saubere Besen zu verwenden, wird der Papierbesen Ersatz bieten.

Zeitungspapier kann auch an Stelle der Kochkiste oder des Selbstkochers als schlechter Wärmeleiter gute Dienste leisten, dadurch, daß man die Töpfe sorgfältig in mehrere Lagen einhüllt. Wird für guten Luftabschluß gesorgt, so bewährt sich auch das Kochen in Papier. Bekannt ist die Verwendung des Zeitungspapiers als Einlagesohlen, zur Abfüllung von Teppichen &c. Praktische Hausfrauen werden vielleicht noch andere Verwendungsmöglichkeiten herausfinden und sie ihren Mitleserinnen gelegentlich bekanntgeben.

Haushalt.

Selbstreinigen von Bettfedern. Einer bezügl. Anfrage im „Hauswirtsch. Ratgeber" zufolge gebe ich nachträglich einige Ratschläge, die vielleicht einigen Hausfrauen dienen können. Wiederholt reinigte ich Federn aus Bettdecken mit gutem Erfolg in nachstehender Weise:

In der Waschküche (im Badezimmer wäre die Arbeit wegen Verstopfung des Ablaufs nicht ratsam) wurden die Federn aus dem zu 1/3 geöffneten Inlet handvollweise herausgenommen und durch zwei klare Wasser gut geschwenkt, dann eine Stunde in leichtes Sunlightseifenwasser gelegt und durch zwei weitere klare Wasser gewaschen, nach Belieben kalt oder lau. Das Wasser mit dem Rest muß natürlich durch ein feines Sieb oder ein dünnes Tuch gegossen werden, damit keine Federn verloren gehen. Die ballenweise leicht ausgedrückten Federn stellte ich in einem mit weißem Tuch ausgelegten Waschkorb in die Sonne, wendete sie dann und wann und legte sie, sobald sie sich zu lösen anfingen, verzupft auf ausgebreiteten Tüchern auf der Winde oder in einer geräumigen Kammer, vor Luftzug geschützt, auf dem Boden zu ruhigem, durch öfteres Wenden gefördertem Trocknen aus. Hernach ließen wir alle durch die Hand laufen und säuberten sie von leeren und groben Stielen und Strohhalmen vor dem Einfüllen in die frischgewaschenen Fassungen. Wir erhielten so reine, luftige, leichte Deckbetten.

Besonders möchte ich noch auf die da und dort noch vorhandenen Unterbetten, mit denen man oft nichts anzufangen weiß, aufmerksam machen. Aus solchen machte ich nach und nach für meinen und meiner Kinder Haushalt 12 Volets, sehr angenehme Sommerdecken von 100/130 cm, leicht gefüllt, auf die oben angegebene Weise, nur schneide man die dicken Kiele noch sorgfältiger weg, deren Seitenflaum wird natürlich beibehalten. Es ist eine lohnende, aber zeitraubende Arbeit, bei der man die Redensart „nicht viel Federlesens machen" verstehen lernt. Coupons von leichter Bettfassung für Volets sind z. Z. zu

erschwinglichem Preise bei Frau Hotz, Häringstraße 15, 2. St., Zürich zu haben.

Flaumdecken können nicht gewaschen, sondern müssen durch Heißluft und Schwingen maschinell gereinigt werden, was z. B. die Anstalt Tannenhof, Winterthurerstraße 147, Zürich 6 besorgt. Frau Anna.

Reines doppeltkohlensaures Natron (Bullrichs Salz) sollte in jedem Haushalte vorrätig gehalten werden. Es wird angewendet:

1. als Arzneimittel gegen Appetitlosigkeit, Verdauungsschwäche, Blähungen, Sodbrennen, Kopfschmerzen, Übelkeit usw., und zwar 1 Messerspitze voll auf 1 Weinglas voll Wasser;

2. im Haushalte zum Weichkochen von Bohnen, Erbsen, Linsen und manchem Gemüse; man nimmt eine Messerspitze voll dieses Salzes in das Kochwasser. Eine Messerspitze voll Natron, der kochenden Milch beigefügt, hält den Prozeß des Gerinnens auf.

3. Als Erfrischungsmittel (Brausepulver). In einem Wasserglase Wasser löst man eine gute Messerspitze voll Natron und setzt dann eine knappe Messerspitze Weinsteinsäure hinzu. Diese Mischung braust auf und wird währenddessen getrunken. Wohlschmeckender wird dieses Getränk, wenn man noch einen Kaffeelöffel voll Zucker zusetzt.

Ungeziefer bekommt man nie in tapezierte Zimmer, wenn man dem Übelstande rechtzeitig vorbeugt, indem man dem beim Tapezieren zu verwendenden Kleister etwas Koloquintenpulver (Eliasäpfel) oder etwas Alaun beimischt und zwar auf 3 Kilo Kleister 50—60 Gr. der genannten Stoffe.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: * Minestra, † Fischhackbraten, † Ausbrecherbsen, † Kartoffeln mit Kräutersauce, † Schichtkuchen.

Montag: † Püreesuppe von Gemüseresten, † Rindfleisch mit weißen u. grünen Bohnen.

Dienstag: Mehlsuppe, Bratwurst, Gehackter Kohl, † Kartoffelbällchen mit Obstmusfüllung.

Mittwoch: Haferflockensuppe, * Reis mit Gemüse, Rhabarberschnitten.

Donnerstag: Suppe aus Kartoffelmehl, * Gemüsepudding, Heidelbeerkompott.

Freitag: Suppe aus grünen Erbsen, * Pilzbeefsteaks, Kopfsalat, † Hafergrütze mit Rhabarber.

Samstag: Salatsuppe, * Reis mit Schweinefleisch, * Kirschauflauf.

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

Kochrezepte.

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

Minestra. Zeit 1 Stunde. 100 Gr. Speck, 1 Kohlköpfchen, 1 Selleriewurzel, 1 Knoblauchzehe, Petersilie, Lauch, Tomatenpüree, 200 Gr. Reis, 2 Liter Wasser. Die kleingeschnittenen Gemüse und der würflig geschnittene Speck werden ca. 3/4 Stunden zusammen in dem Wasser weich gekocht und der Reis nur 10—15 Minuten vor dem Anrichten hineingegeben. Er muß körnig bleiben. Man reicht Käse dazu oder gibt ihn zuletzt noch in die kochende Suppe.

Aus „Gritli in der Küche".

Reis mit Schweinefleisch. Schweinefleisch (fettes Stück vom Hals) wird in kleine Streifen oder 1 Cm. große Würfel geschnitten, mit gehackter Zwiebel und gewaschenem Reis (pro Person 1 Löffel Reis) in wenig Fett oder Öl gut gedämpft. Dann wird mit Wasser abgelöscht, 1 paar Löffel Tomatenpüree hineingegeben, alles gut gewürzt, zugedeckt und auf schwachem Feuer ungefähr 1 Stunde weichgedämpft (wenn nötig, Flüssigkeit nachgegeben). Alleingericht für eine Mahlzeit. Es kann natürlich mehr oder weniger Fleisch verwendet werden; für 4—6 Personen mindestens 500 Gr. Aus „Mais und Reis".

Gemüsepudding. 10 Karotten, 2—3 Rüben oder Sellerie, Erbsen, Bohnen, Kohl, Zwiebel, Lauch, Petersilie, 2 Löffel Käse, 1/2 Löffel Fett, 1 Eiweiß. Die Karotten und Rüben werden in Streifen geschnitten, der Kohl zerteilt und ebenfalls zerschnitten, alles Gemüse gut gewaschen und auf dem Sieb (zusammen) gedämpft. Man bestreicht eine Puddingform mit Fett und legt sie mit einigen großen Kohlblättern aus, vermengt die weichen Gemüse mit Salz, Muskat, Käse, der gehackten Zwiebel, Lauch und Petersilie, sowie einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, füllt die Form mit der Gemüsemasse und kocht den Pudding im Wasserbade. 10—20 Minuten Vorkochzeit, 2—3 Stunden in der Kiste. Man gibt eine Tomatensauce dazu.

Reis mit Gemüse. 200 Gr. Reis, ein kleiner Kohlkopf, einige Rüben, Sellerie, Lauch, Zwiebel, 1—2 Tomaten, Salz, Fett. Das gereinigte Gemüse wird in Streifen und Würfel zerschnitten, Petersilie und Zwiebel fein gehackt und alles miteinander im Fett gedämpft. Dann fügt man den Reis bei, salzt, gibt etwas Wasser oder Brühe dazu, läßt 5—8 Minuten vorkochen und stellt das Gericht 2—2 1/2 Stunden in die Kochkiste. Vor dem Anrichten kann 1 Löffel Rahm oder geriebener Käse beigefügt werden.

Aus „Wie koche ich zeitgemäß?"

Pilzbeefsteak. 1 Kg. Pilze und 250 Gr. mageres Schweinefleisch werden fein gewiegt

und mit etwas eingeweichtem Brot, einem Ei, Pfeffer und Salz vermengt. Aus diesem Gemisch formt man Beefsteaks und brät sie in steigender Butter. Aus der zum Braten benützten Butter stellt man durch Anstäuben von Mehl und Hinzufügen von saurem Rahm eine Sauce her.

Kirsch-Auflauf. 250 Gr. Brot wird in kalter Milch eingeweicht und leicht ausgedrückt. 50 Gr. flüssig, aber nicht heiß gemachte Butter wird weiß gerührt, 60 Gr. Zucker damit verrührt und, wenn dies gut gemischt ist, 2—4 Eigelb noch damit verarbeitet. Wenn die Masse dick und aufgegangen ist, gibt man das Brot und 60 Gr. gehackte oder geriebene Haselnüsse, Mandeln oder Nüsse dazu und beliebig eine Messerspitze Zimt. Zuletzt gibt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und 1 Kilo von den Stielen befreite Kirschen dazu. Den Teig füllt man in eine gut mit Butter bestrichene, mit Brot ausgestreute Auflaufform (z. B. eine feuerfeste Pruntruter Schüssel) und bäckt den Auflauf etwa 1 Stunde im heißen Bratofen. Man serviert den Auflauf in der Form, warm oder kalt, mit Zucker und Zimt bestreut. Die gleiche Masse kann auch als Pfannkuchen gebacken werden.

Sauermilch schmeckt an warmen Sommerabenden ausgezeichnet; mit geschwellten Kartoffeln oder Brot zusammen ergibt sich ein nahrhaftes, gesundes und billiges Abend- oder auch Mittagessen. Die Herstellung ist einfach. Man läßt die Milch unbedeckt oder mit Gaze oder einem Sieb bedeckt, vor Staub und unangenehmen Gerüchen geschützt, an luftigem Ort stehen, bis sie dick ist; im Sommer dauert es meist nur einen Tag. Man kann sie mit dem Rahm auf den Tisch geben oder einen Teil von diesem für die Küche abschöpfen. Man serviert etwas Zucker und Zimt dazu. Wenn man die Sauermilch als Getränk servieren will, rührt man sie recht gut mit dem Schneeschwinger oder mit einer Gabel; sie darf für diesen Zweck recht säuerlich, prickelnd munden, also etwas länger stehen vor dem Gebrauch.

Aus „Was koche ich morgen?"

Billige Limonade (moussierend). Zutaten: 6 Liter Wasser, 1/2 Kilo Zucker, 1 Dltr. Essig, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr. kristallisierte Zitronensäure.

Alle Zutaten werden zusammen in einen Steintopf oder eine Korbflasche gebracht und unter mehrmaligem Umrühren am ersten Tage, 2—3 Tage an die Wärme gestellt. (Nähe des Ofens oder an die Sonne.) Es tritt Gärung ein. Sobald diese begonnen, was sich durch kleine Bläschen auf der Oberfläche zeigt, wird die Limonade durch ein Tuch geseiht und in solide Flaschen mit oder ohne Patentverschluß abgezogen. In letzterem Falle muß die Flasche gut verkorkt und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Keller auf. Nach einigen Tagen Ruhe ist die Limonade gebrauchsfertig. Sie kann aber auch wochenlang aufbewahrt werden. Aus „Gritli in der Küche".

* * *

Das Einmachen der Früchte.

Das Kochendeinfüllen der Früchte ist in Zeiten des Zuckermangels sehr zu empfehlen. Das Obst ist zu Brei zu kochen und in kochendem Zustand rasch in mit heißem Wasser gut vorgespülte Flaschen einzufüllen. Die Flaschen sind in ein sauberes Gefäß oder Pfanne zu stellen. Den kochenden Brei schöpft man ohne Verzug mit Kelle oder Löffel ein bis 8 Cm. unter den Flaschenrand. Sofortiges Verschließen mit neuen, in heißem Wasser eingeweichten Korkzapfen (größere können halbiert werden), die Flasche dann stürzen, damit der heiße Brei auch im obersten Flaschenhals dort noch vorhandene Schimmel- oder Gärungskeime abtötet. Kork und Flaschenrand sind in flüssiges Paraffin (Kerzenstumpen) einzutauchen. Das beim Einfüllen neben der Flasche Niederfallende frisch aufkochen.

Hauptbedingungen: Sauberes, heiß abgespültes Gefäß und Arbeitszeug, flinkes Arbeiten, kochender Obstbrei.

Das Sterilisieren. Obst in Flaschen einfüllen bis 8 Cm. unter Flaschenrand, in Wasserkessel stellen, nicht direkt auf Kesselboden, sondern auf Holzboden (durchlöchertes Brett oder Holzwolle). Wasserbad bis zu 3/4 Flaschenhöhe, 1/4—1/2 Stunde (je nach Sorte) Siedebad bei gut zugedecktem Kessel; dann rasches Verkorken und Paraffinieren, wie oben. (Nicht alle Flaschen gleichzeitig dem Bade entnehmen.)

Hauptbedingungen: Offene Flaschen, gut zugedecktes Siedebad, flinkes Verkorken mit gut ausgebrühten Zapfen.

Kirschen.

Kochend einfüllen. Die Früchte entstielen, wenn nötig waschen, mit wenig Wasser aufkochen bis zum Sieden, einfüllen, wie oben beschrieben, verkorken und paraffinieren. Dieses Verfahren ist namentlich für überreife Kirschen zweckmäßig. Wer reines Kirschenmus wünscht oder den Raum möglichst ausnützen will, entsteine die Kirschen.

Sterilisieren. Schöne, große Früchte entstielen, unter Rütteln der Flasche einfüllen; 15 bis 20 Minuten Siedebad; verkorken und paraffinieren. — Das Entnehmen der Früchte aus der Flasche geschieht mit Hilfe eines Drahthäkchens.

Dörren. Nur große, festfleischige Früchte verwenden. Einschichtig in Dörröfen oder an der Sonne trocknen.

Heidelbeeren.

Kochend einfüllen. Erlesen, waschen, mit wenig Wasser über kleinem Feuer kochend erhalten, einfüllen usw. wie angegeben.

Johannisbeeren.

Kochend einfüllen. Mit Wasser aufkochen (1 Liter auf 2 Kilogr.); rasches Einfüllen usw.

Saftbereitung. Die gewaschenen Beeren auspressen (mit Presse oder mit Holzstößel in Emailgefäß mit Zuguß heißen Wassers); die Masse durch saubere Leinentücher treiben; Rückstand mit heißem Wasser mehrmals aufgießen; Saft in kleine Flaschen füllen, wenn nötig vorher durch Flanelltuch filtrieren und nun sterilisieren (10 Minuter bei 70 Grad). Keimsicheres Verkorken und Paraffinieren.

Aus „Alkoholfreie Obstverwertung".

Krankenpflege.

Die Hysterie, deren Namen von dem griechischen Wort Hystera — Gebärmutter — kommt, hat mit dieser nicht das geringste zu tun und es ist eine durchaus veraltete Anschauung, daß Störungen des Unterleibs die Hysterie hervorrufen, vielmehr ist sie nichts anderes als eine Störung in der grauen Rinde des Gehirns und dadurch, daß die graue Hirnrinde so mancherlei Funktionen des Körpers vorzustehen hat, eine so vielseitige Krankheit. Eine ihrer hervorragendsten Erscheinungen, auf die im einzelnen einzugehen hier nicht der Ort sein kann, ist eben der hysterische Anfall. Er kann große Verwandtschaft zeigen mit dem epileptischen Anfall, indem er häufig mit Aufhebung des Bewußtseins und allgemeinen Zuckungen auftritt. Dabei ist aber die Bewußtseinsstörung nicht so tief. Der ganze Anblick des hysterischen Anfalls ist nicht in der gleichen Weise grauenerregend wie der epileptische und insbesondere häufig einem energischen Zuspruch ebenso zugänglich als dem Bespritzen des Gesichts mit kaltem Wasser und anderen Anwendungen, die den Anfall oft rasch zu Ende bringen. Daraus ist zu ersehen, daß man dem hysterischen Anfall nicht so untätig gegenüberstehen soll wie dem epileptischen, sondern daß alle diejenigen Mittel angewendet werden dürfen, die bei der Wiederbelebung üblich sind.

Kinderpflege und -Erziehung.

Brechen und Durchfall, diese gefährlichsten Säuglingserkrankungen, verhütest du, außer der Pünktlichkeit in der Darreichung, am besten durch peinliche Reinlichkeit und durch sorgfältigstes Mischen und Zubereiten der Nahrung. Bei dem ersten derartigen Anfall aber sei auf deiner Hut und reiche dem Kinde nur knappe Mahlzeiten in langen Pausen. Wenn sich die Störung trotzdem wiederholt, so laß sofort alle Milch beiseite, gib puren Haferschleim (die Haferflocken geben den allerfeinsten Schleim), und hole den Arzt. Bei aufgetriebenem Leib, Leibschmerzen und Abgang von Blähungen wirkt vorzüglich ein warmes Kamillen-Klystier, vor allem ein warmes Kamillenbad und nachheriges Einreiben des Leibes mit warmem Öl und Bedecken desselben mit einem gewärmten Flanellappen. Bei Durchfall ist ein warmes Klystier von einer dicken Stärkeabkochung sehr wirksam zur Stopfung und durchaus unschuldig, so daß du es ohne ärztlichen Rat geben darfst. Ist das Kindchen noch sehr jung, so soll die Ballonspritze Nr. 1 zwar sorgfältigst gefüllt, aber nur zur Hälfte in den Darm ausgedrückt werden. Eine größere Menge könnte den Darm reizen, statt ihn zu beruhigen. Folgen trotz des Weglassens der Milch und dem Stärkeklystier weitere Entleerungen, sehen diese ganz unverdaut oder sogar grünlich aus und sind sie augenscheinlich von Leibschmerzen begleitet, so brauchst du unbedingt ärztlichen Rat für das Kind.

„Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr"
von Dr. Marie Heim.

Gartenbau und Blumenkultur.

Zur Anlage eines Erdbeerbeetes können niemals die alten Stöcke eines alten Beetes genommen werden, weder ganz noch zerteilt. Andere Stauden lassen sich durch Teilung vermehren. Erdbeeren aber nicht, weil die alten Strünke sich nur dürftig bewurzeln, die so gewonnenen Stöcke keine Kraft und keine Lebensdauer haben und immer viele davon im Winter eingehen. Tauglich zur Pflanzung sind nur die Pflanzen, die aus den Ausläufern guter Sorten entstehen. Diese Ausläufer bilden sich im Laufe des ganzen Sommers an den alten Stöcken. An den „Knoten" befinden sich die Blattrosetten, welche Wurzeln schlagen und neue Pflanzen bilden. Die neuen Pflanzen haben genau die Eigenschaften des Mutterstockes, denn es sind ja nur Teile davon. So ist es also möglich, eine Sorte ganz echt zu vermehren.

Aus Samen lassen sich gute Sorten nicht echt vermehren; die Sämlinge arten aus und bringen immer sehr viel Geringes, nur ganz ausnahmsweise, in tausend Fällen einmal, etwas Gutes und Neues. Die Anzucht der Erdbeerpflanzen aus Samen ist zudem umständlich und langwierig.

Das einfachste Verfahren ist, die Ableger-pflanzen, wenn sie genügend Wurzeln ge-

schlagen haben, von den alten Stöcken abzutrennen, zu putzen und gleich wieder einzupflanzen. Wer besonders starke Pflanzen haben will, kann sie vor der Pflanzung erst noch einmal auf ein besonderes Beet verschulen, mit 6—8 cm Abstand; oder sie werden schon an den Mutterstöcken vorbereitet, indem an jedem Ausläufer nur eine oder höchstens zwei kräftige Pflanzen geduldet und alle übrigen Rosetten weggeschnitten werden.

Die jungen Pflanzen werden um so schöner und vollkommener, je mehr Raum sie haben, je mehr Zwischenraum also zwischen den alten Stöcken ist. Es können auch kleine Blumentöpfe mit guter Erde auf den Erdbeerbeeten eingegraben und die Ranken an der Bewurzelungsstelle leicht in die Töpfe eingedrückt werden. Das gibt gleich gutbewurzelte Topfpflanzen. Jedenfalls soll es Regel sein, die jungen Erdbeerpflanzen immer erst von den Mutterpflanzen loszutrennen, wenn sie gute eigene Wurzeln gebildet haben. Nur ausnahmsweise, z. B. wenn eine neue Sorte stark vermehrt werden soll oder wenn alte Beete so dicht bestanden sind, daß die jungen Pflanzen darauf schwach bleiben, mögen auch dürftig bewurzelte Ausläufer Verwendung finden.

Tierzucht.

Die Taubenzucht ist, so unglaublich es klingt, mehr in der Stadt als auf dem Lande verbreitet. Der Landwirt bringt der Taube unberechtigtes Mißtrauen entgegen. Er betrachtet Tauben als Zerstörer seiner Felder, und die behördlichen Bestimmungen mancher Länder sind so streng, daß sie die Taubenzucht bei freiem Flug vollständig verleiden können. Aus diesem Umstand ist die Tatsache zu erklären, daß die meisten, aber auch die wertvollsten Tauben in der Stadt gezogen werden; allerdings in großen Vogelhäusern, welche genügend Flugfreiheit gestatten. Die Zucht der verschiedenen Farbentaubenrassen ist ein weitverbreiteter Sport, der, wie alle derartigen Liebhabereien, unglaubliche Werte vorstellt. Deshalb hat auch die Sportgeflügelzucht eine nützliche Bedeutung, die aber stets Nebenzweck bleiben wird; denn in der Hauptsache gilt die Zucht auf Form, Farbe, Feder und Rassemerkmale, wie sie die Musterbeschreibung der Vereine bedingt. Die Zahl der Taubenrassen und Abarten ist sehr groß und mit 500 wohl noch zu niedrig bemessen. Kein Haustier hat seit seiner Zähmung durch die zielbewußte Zucht des Menschen so mannigfaltige Formen ergeben. Für den Anfänger ist es deshalb nicht leicht, eine gute Wahl zu treffen, wenn er sich nicht einem zuverlässigen Züchter anvertraut oder zuerst sein Glück mit Feld- und Brieftauben versucht.

Frage-Ecke.

Antworten.

57. Wir lockern den Inhalt unserer Kissen gut auf, legen ihn an die Sonne und sorgen dafür, daß sie von allen Seiten in das Füllmaterial eindringen kann. Der Staub bleibt zurück und am Abend sind unsere Kissen wieder voll und weich. **Wolle** läßt sich ebenso gut aufzupfen wie irgend ein anderes Kissenfüllsel. E.

58 Sie tun gut, Ihre Frage dem Geschäft vorzulegen, das Ihnen Ihr Aluminium- und **Emailgeschirr** liefert. Ich zweifle daran, daß die in Aussicht genommenen Reparaturen ausführbar sind. Unter der Hand einer sorgfältigen Köchin sollten keine solchen Defekte entstehen können. B.

59. Wer seine **Hühner** auslaufen lassen und genügend Abfälle aus dem eigenen Haushalt bei der Fütterung nutzbar machen kann, wird bei den heutigen Eierpreisen wohl noch etwas verdienen können. Wer aber das Futter kaufen muß, kann erfahren, daß er für seine Eier Liebhaberpreise zahlt! W.

Fragen.

60 Gibt eine Schrift spezielle Anleitung zur **Rosenzucht**? Ich möchte in meinem zukünftigen Eigenheim diesen Blumen meine besondere Aufmerksamkeit schenken, finde aber in den mir zur Verfügung stehenden Schriften keine genügende Aufklärung. P.

61. Lassen sich **Gurken, Kürbis, Kohlrabi, Randen** etc. nicht auch einmachen wie **Kohl und Kabis** (Sauerkraut)? Meiner Ansicht nach sollten die Gemüse, die wir zu gewissen Jahreszeiten im Überfluß haben, sich auch in dieser Form gut halten und im **Winter** eine angenehme Abwechslung im Speisezettel bieten. Wer hat schon bezügliche Versuche gemacht? Hausfrau.

62. Lassen sich **Backsteinböden** nicht auch mit Lack überziehen, damit sie bei der Reinigung weniger Staub abgeben? Wer gibt bezügliche Ratschläge? Fr.