Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **29 (1922)**

Heft 2

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Beilage zum „Schweizer Frauenheim".

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

Abonnementspreis:
Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 2. XXIX. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 28. Januar 1922.

Prüfe alles, — behalte das Gute, — benutze das Wahre!
Was nicht weiser dich macht, nicht besser, nicht froher, — sei nichts dir,
Was dich liebender macht, verständiger, edler, — dir heilig!
Frage bei jedem Tun: Was ist mein reiner Gewinn nun? J. C. Lavater.

□

Über das Haushaltungsbuch.

(Nachdruck verboten.)

Unter den guten Vorsätzen für das begonnene Jahr findet sich bei mancher Hausfrau auch der feste Wille zur korrekten Führung eines Haushaltungsbuches. Immer und immer wieder wird in Fachblättern seine Wichtigkeit betont; ohne ein solches kann heute keine Hausführung als zeitgemäß, vollkommen bezeichnet werden.

Die verehrten Leserinnen mögen mir erlauben, in diesen Spalten, wo man sonst nicht gewohnt ist, rein praktische Dinge in tragische Geschichten eingekleidet zu finden, von einem wahren traurigen Erlebnis zu erzählen, darin das Haushaltungsbuch eine bedeutende Rolle spielt.

Ein Kaufmann, durch umfassende Geschäftskenntnis und durch einen ausgeprägten Ordnungssinn, besonders in Geldangelegenheiten, zu Wohlstand gelangt, heiratete eine allgemein geachtete Tochter. Er gab ihr reichlich Mittel zur Führung eines standesgemäßen Haushaltes in die Hand, wünschte aber gleich von Anfang an, daß über die Verwendung derselben regelmäßig Buch geführt werde. Die junge Frau nahm dies nicht so ernst. Die Summe reichte nie aus für die festgesetzte Zeit, noch weniger stimmte die Abrechnung. Das ärgerte den Mann immer mehr; zudem machte der Haushalt weder gegen innen noch gegen außen den Eindruck, als ob für seine Pflege besonders viel verwendet würde. Ein Kaufmann aber vor allen andern verlangt für sein Geld entsprechenden Gegenwert. Die junge Frau empörte sich über die Zumutung, alle 14 Tage Rechnung stellen zu müssen; der Mann aber blieb unerbittlich und wegen des Widerstrebens seiner Frau faßte er nach und nach immer mehr Mißtrauen, begann selbst da und dort im Hause nachzusehen, mit der Zeit mehr als einer Frau lieb und angenehm sein kann. Das gab Ursache zu steten Widerwärtigkeiten; für den Mann indessen stand die Untüchtigkeit seiner Frau schließlich fest. Er beobachtete immer kritischer und fand weitere Fehler an ihr und nach wenig Jahren war das Verhältnis so unerquicklich geworden, daß es zur Scheidung kam. Im mangelhaften Haushaltungsbuch entwickelten sich die Keime zu gegenseitiger Abneigung. — Man mag sagen, daß ohnedies hier die echte Liebe gefehlt habe — gewiß: die Liebe, die blind macht. Aber wenn die Frau um das,

was ihrem Mann wichtig schien und was unbestreitbar auch in einen Nicht-Kaufmannshaushalt gehört, sich besonders bemüht hätte, so würde sie seine Achtung gewonnen und seine Liebe befestigt haben. Anderseits würden die Zahlen ihres Haushaltungsbuches sie gelehrt haben, wie große Summen bald sogenannte Nebenausgaben ausmachen; manche Verschleuderung durch die Dienstboten würden ihr aufgefallen sein. Auch hätte sie wohl mit Entsetzen wahrgenommen, wie viel Geld verdorbene Lebensmittel und mißratene Speisen unnütz verschlingen. Im Haushaltungsbuch hätte sie nachsehen können, wieviel Kartoffeln, Obst und Gemüse voriges Jahr eingekellert wurden und welche Sorten, und sicher wäre nicht ein zweites Mal so viel verdorben. Und wären die Vorwürfe wegen Verschwendungssucht und mangelnder häuslicher Tugenden ungerechtfertigt gewesen, so hätte das Haushaltungsbuch davon Zeugnis abgelegt.

Nicht allerorten legt der Mann so großen Wert darauf, daß die Frau über ihre Ausgaben Buch führe. Die Einnahmen kommen in eine gemeinsame Kasse, Mann und Frau entnehmen derselben, was sie eben brauchen — eines schönen Tages aber bedarf man einer größern Summe und findet nicht mehr so viel vor, wie erwartet wurde. „Wieso das?“ „Wo ist das Geld hingekommen?“ Alles Nachdenken bringt nicht die gewünschte Aufklärung; weder Mann noch Frau wollen etwas unnötig ausgegeben haben; beidseitig aber schleicht sich ein wenig Mißtrauen gegen das andere ein. Und wenn's in einem Haushalt bergab geht, wie schnell ist man da im allgemeinen bereit mit dem Urteil: „Die Frau versteht nicht hauszuhalten.“

Das Haushaltungsbuch könnte in solchen Fällen Klarheit verschaffen, ja, es vermöchte gelegentlich sogar in Gerichtssachen Aufklärung zu geben — natürlich nur dann, wenn es einwandfrei geführt wird.

„Es ist aber eine langweilige, zeitraubende Arbeit für eine Hausfrau.“

Langweilig? Man kanns auch ganz unterhaltsam gestalten: Neben die Kolonnen für Zahlen noch eine solche für besondere Bemerkungen einrichten. Da hinein kommen kurze Notizen über Familien- und Weltereignisse, hinten auf ein leeres Blatt zuweilen auftauchende Reise- oder Ferienprojekte, Ideen für gelegentliche Überraschungen für liebe Angehörige an ihren Festen, Notizen über empfohlene Bücher, die man sich mit der Zeit anschaffen will.

Zeitraubend? Im Laufe des Tages notiert man in ein kleines Heftchen, was besorgt werden muß; dieses nimmt man auf seine Ausgänge mit und bemerkt nach jedem Einkauf sogleich den Preis auf seiner Liste. Mehr als zehn Minuten brauchts dann kaum täglich, um diese Posten noch in ihre Rubriken im Haushaltungsbuch einzutragen.

Hat eine Hausfrau wirklich nicht so viel übrig? H. E.

□

Kleine Helfer im Haushalt.

Von Nelly Wolffheim.

(Nachdruck verboten)

In jedem Haushalt gibt es mancherlei auszubessern. Ich habe nun versucht, Kinder zu diesen Arbeiten heranzuziehen, um sie an praktische Arbeit zu gewöhnen. Es ist unstreitig nützlich für jedes Kind, wenn es lernt, zuzugreifen und nach eigener Überlegung herauszufinden, wie man sich helfen kann. Neben der Übung technischer Handgriffe ist es von Wert für die Kinder, wenn sie bei dieser Tätigkeit Erfahrungen machen, die ihre Begriffe erweitern und sie zu selbständigem Vorgehen veranlassen. Man wird sich mit der Verteilung der Arbeiten nach dem Alter der Kinder richten müssen; man schiebe aber die Altersgrenze nicht zu hoch hinaus und unterschätze nicht das Wollen und Können der Kleinen. Knaben und Mädchen sind in gleicher Weise zu beschäftigen.

Fangen wir beim Nächstliegenden an! Es ist ein Nagel ausgefallen. Das Kind sieht, daß die Mauer bröcklich ist; man wird also den Nagel einkitten (große Haken, zu denen Holz eingetrieben werden muß, kann man nicht von Kindern einschlagen lassen). In vielen Fällen wird man nach dem Trocknen des Kittes oder Tons die Stelle überstreichen oder übertapezieren müssen; beides kann von Kindern ausgeführt werden. Tapeten ausbessern ist eine beliebte Arbeit; dabei heißt es überlegen und vorsichtig zu Werke gehen. Das Zuschneiden der vorrätigen Tapete so, daß die Blumen oder Streifen genau passen, verlangt Aufmerksamkeit und Geschick. Zum Kleben nimmt man Stärkekleister, der mit heißem Wasser sorgfältig angerührt wird, damit sich keine Klümpchen bilden. Der Klebstoff wird mit einem Borstenpinsel oder mit einem zusammengedrückten weichen Läppchen schnell und gleichmäßig auf die Rückseite der Tapete aufgetragen (Vorsicht, daß die Ränder nicht zu dick bestrichen werden!). Das Anlegen und Andrücken muß flink geschehen; daß ein gleichmäßiges Ausstreichen von der Mitte zum Rande die Blasenbildung des Papiers verhindert, wird bei der Arbeit klar. Es ist zweckmäßig, die Tapete dann noch mit einer reinen Kleiderbürste anzuklopfen, damit der Klebstoff in die Poren der Mauer besser eindringen kann.

Ganz kleine Schäden der Tapete kann man durch Übermalen der betreffenden Stelle verdecken; im Tuschkasten der Kinder findet sich die nötige Farbe. Es gibt aber noch andere Tapeziererarbeiten im Haushalt, die man mit Hilfe der Kleinen ausführen sollte. Zum Beispiel eine abgenutzte gepolsterte Fußbank mit neuem Stoff bespannen, einen Kissenüberzug verfertigen.

Sehr oft kann man den Kindern Gelegenheit geben, sich als Tischler zu betätigen. Wieviel gibt es beispielsweise im Haushalt zu leimen; ein Leimkocher, in dem man den Leim im Wasserbade kochen kann, sollte nirgends fehlen; man kann sich aber auch ohne einen solchen behelfen, wenn man den Leim in eine Konservenbüchse gibt und diese in eine Kasserolle mit Wasser stellt.

Abgebrochene Leisten, Verzierungen aller Art, Schubladenknöpfe usw. kann ein Kind gut anleimen, auch abgeschabte Stellen mit Beize überpinseln oder eine größere Fläche neu beizen. Das Überpolieren der Möbel können kräftige Kinder ebenfalls ausführen. Wenn ein Tisch wackelt, wird man ein Stück Holz zum Unterschieben mit der Laubsäge zurecht sägen lassen. Mit ihrer Hilfe können die Kinder manche praktischen Haushaltungsgegenstände für Küche, Haus und Garten verfertigen. Ist ein Besenstiel rauh geworden oder die Holzlöffel und -quirle in der Küche, so wird es ihnen Vergnügen machen, die Gegenstände mit Sandpapier (erst mit grobem, dann mit feinem) abzureiben. Auch die Kleiderbügel, die mit ihrer unpolierten Innenseite leicht die Stoffe zerreißen, können auf diese Weise geglättet werden.

Natürlich wird es auch oftmals etwas zu kitten geben (Glas, Marmor, Porzellan), eine Arbeit, die von Kindern in der Regel sorgfältig ausgeführt wird.

Ein weiteres Arbeitsgebiet für Kinder sind die verschiedenen leichten Buchbinderarbeiten, zu denen schon in den Handfertigkeitskursen der Schule Anleitung gegeben wird. Aber auch Ausbesserungen aller Art an Schachteln, Schul- und Bilderbüchern etc. besorgen sie gerne.

In dieser Weise können wir die Kinder als Handwerker sich betätigen lassen und dabei das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden. Es sind hier nur Beispiele von solchen Arbeiten angeführt worden, die in jedem Haushalt vorkommen.

□

Friede mit sich selbst ist Friede mit der ganzen Welt. Feuchtersleben.

Sollen wir das Schlafzimmer heizen?

(Nachdruck verboten.)

Vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus ist die Frage verneint worden. Wie beantwortet die Hygiene die Frage? In unserer Jugend war es üblich, in kaltem Zimmer zu schlafen. Heute will man durchaus nicht einsehen, warum ein Mensch, der während zwölf Stunden des Tages warme Luft eingeatmet hat, nun auf einmal für die Stunden der Nacht seinen Lungen kalte Luft zuführen soll.

„Kalte Luft ist gesund!“ höre ich den Fanatiker rufen. „Kalte Luft, besonders die kalte Nachtluft, schadet, sie macht blind!“ So warnt Großmutters sorgenvolle Stimme, denn sie glaubt noch den in ihrer Jugend gelernten Ammenmärchen. Der ganze Streit ist aber eigentlich auf ein falsches Gebiet getragen worden, denn es handelt sich hier in erster Linie gar nicht um „kalte“ oder „warme“, sondern um „reine“ oder „unreine“ Luft. Nun ist die Winterluft besonders rein, die hartgefrorene, oft mit Schnee bedeckte Erde gestattet den Winden nicht, Staub aufzuwirbeln und in die Luft zu tragen. Sonstige in der Luft enthaltene Stäubchen, auch Ruß, Rauch und ähnliche Verunreinigungen werden durch die häufigen Niederschläge des Winters aus der Atmosphäre entfernt. Aber diese gereinigte Winterluft soll auch ins Schlafzimmer hineingelassen werden. Durch Fenster und Türritze, auch durch die Poren des Ziegelmauerwerkes findet ständig ein natürlicher Ausgleich von Außen- und Innenluft statt. Bedingung hierfür ist aber eine verschiedene Höhe von Außen- und Innentemperatur. Das gilt wie für den Sommer, so auch in besonderem Maße für den Winter. Hat die Luft im Zimmer annähernd gleiche Wärme- oder Kältegrade wie die Außenluft, so müssen wir das Fenster — auch nachts — schon ziemlich weit offen halten, damit der Luftausgleich stattfinden kann. Umgekehrt folgt daraus: Sind wir in der Lage, bei Kältegraden im Freien unser Schlafzimmer zu heizen — und sei es auch nur mäßig, so genügt eine nur mäßige, künstlich herbeigeführte Ventilation. Je bedeutender die Außenkälte ist, desto geringere Innenwärme genügt zur Herbeiführung der notwendigen Luftzirkulation. Zu beachten ist für die Vorschrift, ein Fenster zu öffnen, in besonderem Maße, ob etwa das Zimmer recht gutschließende Doppelfenster hat oder tapezierte Wände, die einer freien Luftzirkulation durch die Poren des Mauerwerkes im Wege sind.

Erst in zweiter Linie kann die Frage aufgestellt werden, ob kalte Luft uns direkt schaden kann. Für unsere Lungen ist sie durchaus nicht schädlich, sonst dürften wir uns ja überhaupt an Wintertagen nicht hinauswagen.

Anders liegt die Sache, wenn wir unsere oft noch so unhygienische „Bekleidung“ für die Nacht, das dicke und luftundurchlässige Federbett betrachten. Bei eisigkalter Schlafzimmerluft liegt die Gefahr nahe, daß wir uns zu fest zudecken. Durch die im Schlaf unwillkürlich vorgenommene Lüftung des Federbettes kann es dann leicht zu einer Erkältung kommen. Diese könnte vermieden werden, wenn wir uns entschließen würden, das unhygienische Federbett beiseite zu legen und wollene, luftdurchlässige Decken zu benutzen. Mit jedem Atemzuge bringen wir eine gute Portion Wasserdampf aus unserem Körper heraus, auch durch die Poren unserer Haut atmen wir Wasserdunst aus. Bei kalter Luft wird der Wasserdampf sichtbar. An allen kalten Gegenständen schlägt er sich in Form von Wasser nieder. Kalt sind aber im ungeheizten Zimmer nicht nur die Wände und Möbel, sondern auch die Betten. Diese werden feucht; darunter leidet nicht nur die Güte des Bettes, es entzieht auch dem Körper die nötige Verdunstungswärme.

Aus diesen Angaben folgt, daß eine Heizung des Schlafzimmers, und sei sie noch so mäßig, durchaus am Platze

ist. Am besten ist es, am Morgen ausgiebig zu lüften und gegen Abend den Kachelofen wenig anzuheizen. Eiserne Öfen gehören nicht ins Schlafzimmer. Muß man direkte Heizung sparen, so halte man über Nacht die Türe der benachbarten Wohnstube offen. Doch muß eine vorherige gründliche Lüftung dieser Stube vorausgehen. S. H.

Haushalt.

Verhütung des Gefrierens der Wasserleitung.

Den ungünstig gelegenen oder scharfer Zugluft ausgesetzten Ausguß und die Leitung schützt man vor dem Gefrieren auf folgende Weise:

Ein einfacher, länglicher Blechkasten oder -Topf wird über den Wasserhahn gestülpt, fest an die Wand gedrückt, so daß keine Luft hineindringen kann und der Wasserhahn vollständig bedeckt ist. In den Ausguß legt man zusammengerollte Lappen und beschwert sie mit einem Stein, damit die Gußlöcher vollständig bedeckt sind. Auf diese Weise kann die Kälte nicht in die Gußlöcher dringen und Leitung und Ausguß bleiben bei dieser sorgfältigen Behandlung auch bei größter Kälte immer gebrauchsfertig. A. Z.

Druckstellen in Samthüten,

Plüschmänteln oder Jacketts, durch Regen oder Schnee entstanden, verschwinden rasch, wenn man das heißgemachte Bügeleisen mit der Bügelfläche nach oben hält, mit doppeltem nassen Leinentuch bedeckt, die Druckstelle mit der linken Seite darauf legt und dann das durchdampfte, feuchtgewordene Gewebe mit den Borsten einer weichen Kleiderbürste solange klopft, bis die Druckstelle verschwunden ist. J. F.

Randen

gibt man ihre tiefrote Farbe wieder, falls sie durch zu tiefes Beschneiden der Enden vor dem Kochen solche verloren, wenn man sie mit dem kalten Wasserstrahl begießt oder kurz kalt einlegt.

Hartgewordene Seife

kann man zerschneiden, ohne daß sie bröckelt (besonders Toiletteseife), wenn man das scharfe Küchenmesser in heißes Wasser taucht und sofort einsticht von oben, langsam die Klinge einsenkend. B.

Die abgeriebene Schale einer Zitrone

reinigt mühelos Hände und Fingernägel von den Spuren des Obst- und Gemüserüstens und anderer Hausarbeit.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Flockensuppe, *Schaffleischvoressen, Kartoffelstock, Blumenkohl, *Apfelkuchen.

Montag: *Rumfordsuppe, †Schwarzwurzeln, †Kartoffelkugeln, Gemischtes Dörrobst.

Dienstag: Zwiebelsuppe, †Kalbsschnitten mit Reis, Endiviensalat, *Schneeballencreme.

Mittwoch: †Braune Käsesuppe, †Trichterküchlein, Spinat, Orangensalat.

Donnerstag: Ribeli-Suppe, *Paprikakraut, Kastanienring.

Freitag: Gemüsesuppe, *Stockfisch mit Mayonnaise, Salzkartoffeln, Glasiertes Apfelmus.

Samstag: Hafergrützsuppe, †Spaghetti mit Salat, Caramelköpfchen.

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

Koch-Rezepte.

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

Rumfordsuppe.

100 Gr. Erbsen, 60 Gr. Gerste, Suppengemüse, 100 Gr. Kartoffeln, 1 Liter Wasser, Petersilie. Erbsen und Gerste werden eine Nacht lang eingeweicht. Man kocht sie mit dem Suppengemüse 2½ Stunden, streicht sie teilweise durch ein Haarsieb und verdünnt sie. Nun setzt man die Suppe nochmals aufs Feuer und kocht die kleingeschnittenen Kartoffeln darin gar. Vor dem Anrichten schmeckt man mit Milch ab.

Stockfisch.

1 Kilo gewässerter Stockfisch, 50 Gr. Butter, 1 Zitrone, 1 Zwiebel oder Petersilie, Salz, 1 Liter Wasser. Der gewässerte Fisch wird mit kaltem Wasser zugesetzt und auf starkes Feuer gebracht. Sobald er zu sieden beginnt, zurückgezogen und auf ganz kleinem Feuer 15 bis 20 Minuten ziehen gelassen. Die Fleischstücke abtropfen lassen oder auf ein Tuch anrichten und entgräten. Dann werden entweder die Zwiebeln in der Butter gebräunt und darübergeschüttet oder man bestreut den Fisch mit fein gehackter Petersilie, tropft Zitronensaft darauf und begießt mit klarer Butter. Sehr heiß servieren. Salzkartoffeln entweder ringsum legen oder extra servieren. Man kann zu dem gesottenen Stockfisch auch eine Fischsauce servieren.

Aus „Gritli in der Küche“.

Schaffleisch-Voressen (Frikassee).

Hohrücken, Nierenstück oder Brust zerschneidet man in beliebige Stücke und setzt sie mit Wasser, daß es darüber zusammengeht, aufs Feuer. Nach dem Abschäumen gibt man ein Glas alkoholfreien Wein, einige Zitronenrädchen, einige kleine Zwiebeln, nach Belieben eine Hand voll Weinbeeren, einige ganze Nelken und ein wenig Pfeffer dazu und läßt langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Die Sauce bindet man mit einem Stückchen süßer Butter, in Mehl gewälzt, nachdem man vorher das Fett von der Brühe genommen hat. Beim Anrichten wird ein Eidotter mit einwenig fein geschnittener Petersilie in die Sauce gerührt. Hat man ziemlich viel Fleisch, so kann man Suppe davon anrichten, nachdem es bereits eine Stunde gekocht; in diesem Fall wird Wein, Zitrone und alle übrigen Zutaten erst nachher zugegeben.

Paprika-Kraut.

Zwei zerschnittene Weißkohlköpfe werden leicht gesalzen, einen Tag stehen gelassen und dann mit etwas Essig und Fett mit wenig Wasserzusatz weichgedämpft. Nun wird eine vorbereitete Form lagenweise mit dem abgetropften Kraut, etwas kleinwürflig geschnittenem frischen Schweinefleisch, Salz, etwas Paprikapfeffer, Majoran und Thymian voll geschichtet. Zwischen Fleisch und Kraut wird je eine fingerdicke Lage gekochter Reis eingefügt. Nun wird das Ganze mit einer Tasse Wasser übergossen, in der ein Theelöffel Suppenwürze verrührt wurde und die festverschlossene Form im Wasserbade 2 Stunden gekocht. Man serviert eine hellgelbe Zwiebelsauce dazu, die ebenfalls noch mit Paprika gewürzt werden kann. F.

Kartoffelklöße.

Kalte, gekochte Kartoffeln werden durch die Hackmaschine getrieben. Auf 1 /2—2 Kilo Kartoffeln mengt man ein Ei darunter und Mehl mit Paidol vermischt, so viel die Kartoffeln leicht aufnehmen. Würde man nur Mehl verwenden, dann würden die Klöße leicht käsig. Aus der leicht gesalzenen, gut durchgearbeiteten Masse werden ganseiergroße Kugeln geformt, diese in Salzwasser gegeben, das nicht mehr kochen, nur noch auf einer Herdseite „ziehen" darf. Um ganz gar zu werden, bedürfen sie 15 Minuten Kochzeit. Dann zieht man sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälzt sie tüchtig mit Brosamen ab. — Zu Obst vorzüglich, auch zu Sauerkraut.

Verbrühte Kugeln.

Man läßt 3 Glas Wasser in einer Pfanne warm werden. Wenn es dem Rande nach siedet, gibt man soviel Mehl hinein, daß ein dicker Brei entsteht. Dann rührt man die Masse, bis sie sich von der Pfanne löst. Wenn der Teig erkaltet ist, werden 4—5 ganze Eier, Zucker nach Belieben und etwas fein geriebene Zitronenschale hineingerührt. Die Eier müssen eins ums andere hineingegeben werden. Dann sticht man mit dem eisernen Kochlöffel Kügelchen aus und bäckt sie in heißem Fett. Eine Wein- oder Vanillesauce wird dazu serviert.

„Kochrezepte bündner. Frauen."

Schneeballencreme.

1½ Liter Milch bringt man mit 6 Eßlöffeln Zucker zum Kochen, rührt 3 Kaffeelöffel Reismehl oder Mondamin, verrührt mit 3 Eigelb und etwas Vanillezucker daran, und läßt aufkochen. Dann gibt man von dem mit wenig Zucker steifgeschlagenen Eischnee kleine Klößchen darauf, läßt sie ein paar Minuten zugedeckt in der Pfanne, richtet an und stellt die Creme kalt.

Apfeltorte. (Ohne Teig.)

10—12 gute saure Äpfel, welche schnell weich kochen, werden geschält und in feinste Scheibchen geschnitten, hierauf mit nußgroß Butter und 50 bis 70 Gr. Zucker gedämpft, ohne Wasser, nur im eigenen Saft, bis die Scheibchen leicht mit einem Strohhalm durchstoßen werden können, aber nicht zerfallen. Nachdem man zwei Hand voll gewaschene Rosinen beigefügt, stellt man sie zum Erkalten bei Seite. Inzwischen hat man eine feuerfeste, tiefe Schüssel gut eingefettet und mit feinen Wegglischeibchen ringsum ausgelegt, füllt nun die Äpfel hinein, streicht glatt und gibt folgenden Guß darüber: 2—3 Eier, gut verklopft mit einer Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Paidol, aufgelöst mit ungekochter Vollmilch, 2—3 Eßlöffel Zucker. Der Guß, der flüssig, doch nicht zu dünn sein soll (obenauf einige Flöckchen Butter legen), wird in guter Mittelhitze zu goldgelber Kruste gebacken.

Gesundheitspflege.

Unsere Kleidung im Winter.

Die Winterkleidung soll so beschaffen sein, daß sie sowohl wärmt, als auch luftdurchlässig ist, damit die zwischen Körper und Kleidung sich befindliche Lufthülle ständig erneuert werde. Es soll nicht die Kleidung an sich sein, welche die dem Körper entströmende Wärme zusammenhält, sondern die in dem Gewebe und durch das Gewebe festgehaltene Luftschicht. Aus diesem Grunde sind lose gewebte Stoffe im allgemeinen warmhaltiger als festgewebte, und Wolle wärmer als Baumwolle oder Leinen. Pelze sind durch die dichten Haare warmhaltig. Lederkleidung ist zu verwerfen, da sie jegliche Ausdünstung des Körpers, jede Luftzirkulation verhindert. Sie hält nur deshalb warm, weil

sich zwischen ihr und dem Körper noch andere Kleidungsstücke befinden; dem Körper direkt anliegend, würde sie kühlen.

Hüte aus festem Filz sind ungesund. Unter ihnen steigert sich die Temperatur schnell zu solcher Höhe, daß die Kopfhaut dauernd verweichlicht wird. Noch schlimmer fast ist die Wirkung wattierter Pelzmützen. Kahlköpfigkeit, oft schon im besten Mannesalter, ist die schlimme Folge unrichtiger Kopfbedeckung.

Wir müssen noch zweier Kleidungsstücke gedenken: des Gummischuhes und des Ohrenschützers. Der Gummischuh soll ausschließlich dazu dienen, den Lederschuh, beziehungsweise den Fuß vor Nässe zu schützen. Deshalb darf er nur im Freien getragen werden, besonders bei Schnee- und sonst nassem Wetter, und soll stets beim Betreten des Zimmers abgelegt werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein einfaches Kinderbettchen

sah ich in einem Säuglingsheim. Es bestand aus einem weißlackierten Eisengestell: vier 75 Cm hohe, durch Querstäbe zum länglichen Viereck verbundene Eisenstäbe. Ein längliches Stück stärksten Nesselstoffs war an seinen vier Seiten breit gesäumt und mit Knopf und Knopflöchern versehen und damit an die obern Eisenstäbe des Gestells befestigt, so, daß sich nun eine Art Wanne ergab. Die sich im Stoff ergebenden Eckfalten waren aufeinander gesteppt. Ein in der Mitte etwas erhöhtes Matratzchen schuf in dieser ausgespannten kleinen Hängematte eine gerade Körper-Unterlage für das Kind. — Neben großer Billigkeit gewährt dies Erstlingslager den Vorteil leichtester vollständiger Reinigung und Desinfektion.

J. v. d. L.

Gartenbau und Blumenkultur.

Rosen- oder Sprossenkohl im Winter.

Bekanntlich ist der Rosen- oder Sprossenkohl eines der gegen Frost widerstandsfähigsten aller Gemüse, speziell aller Kohlarten, die bei uns im Freiland gepflanzt werden. Rosenkohl läßt sich daher in normalen Jahrgängen sehr wohl im Freien gleich an seinem Standort überwintern, bei abnormal großer Kälte muß er jedoch vor dem Erfrieren geschützt werden. An seinem Standort läßt sich dies aber nicht gut ausführen. In diesem Falle muß man ihn daher samt dem Wurzelstrunk ausheben und im frostfreien Keller oder sonstigem vor Frost geschützten Raume in Erde oder feuchten Sand einschlagen, wo sie, sofern man hier und wieder die Einschlagerde mit Wasser gehörig angefeuchtet, nicht nur frisch bleiben, sondern die Knospen wachsen im Überwinterungsraum ruhig weiter und die ausgewachsenen Röschen können bei jedesmaligem Gebrauch von hier gerade so gut wie im Freien abgepflückt werden.

Bei der Aufbewahrung im Keller geht der Rosenkohl aber nicht selten in Fäulnis über oder die Knospen welken und fangen an einzuschrumpfen. Wer daher den Rosenkohl nicht am Standort überwintern lassen kann und will, der hebt dem Gartenweg entlang, sobald stärkere Fröste bevorstehen, einen entsprechend langen und etwa 60 Cm. tiefen Graben aus und stellt die sorgfältig samt dem Wurzelballen ausgehobenen Rosenkohlpflanzen aufrecht in diesen ein, eine Pflanze dicht an die andere, worauf die Aushub-Erde wieder eingefüllt und um die Wurzeln gefüllt wird. Vor Eintritt außergewöhnlich großer Winterkälte (bei normaler Kälte nicht) werden dann die Rosenkohlpflanzen mit Tannreisig oder Strohmatten leicht bedeckt; sobald die Kälte wieder bricht, wird auch die Schutzdecke wieder weggenommen. Die Überwinterung im Freien hat noch den großen Vorteil, daß bei milderer Witterung an Stelle der abgeernteten Knospen immer wieder neue Röschen nachwachsen.

—r.

Zur Palmenkultur.

Alle Palmen lieben, ihren heimatlichen Verhältnissen entsprechend, einen freien, hellen, sonnigen Standort und häufiges Überspritzen, sowie ein öfteres Abwaschen der Blätter mit einem weichen Schwamme. Als Erde gebe man gut abgelagerte Mistbeet-, Heideerde mit lehmiger Rasenerde und Flußsand nebst einem Zusatz von Holzkohlestücken und Hornspänen vermengt. Auf einen guten Wasserabzug im Topfe durch eine Lage grobgeschlagener Scherben ist besonders zu achten. Beim Verpflanzen, welches nur dann vorzunehmen ist, wenn die Pflanze vollständig durchgewurzelt hat, muß der Ballen vorsichtig gelockert und nur die schlechten und gebrochenen Wurzeln dürfen abgeschnitten werden. Die beste Zeit zum Verpflanzen sind die Monate Mai und Juni. Die Pflanzen müssen stets in einer gleichmäßigen Feuchtigkeit (nicht Nässe) erhalten werden, da oft ein einmaliges völliges Austrocknen den Tod zur Folge hat. Die Bewässerung selbst muß vorsichtig geschehen; man darf nur abgestandenes Wasser dazu verwenden. Gaslicht, Ofenwärme und Rauch trocknen die zum Atmen der Pflanzen nötigen Spaltöffnungen der Blätter übermäßig aus und befördern das Eingehen derselben. Die Pritchardia filifera eignet sich gut zur Zimmerkultur. Die Palme ist hart, von schönem Wuchs und wächst außerordentlich rasch.

□

Tierzucht.

Bei der Winterfütterung der Ziegen wird abwechselnd Gras- und Kleeheu, gesundes Stroh, getrocknetes Laub gegeben. An Trockenfutter werden täglich 2—3 Kilo, außerdem aber noch 2—3 Kilo Rüben, Knollen und Gemüseabfälle, zu denen auch die Kartoffelschalen zu rechnen sind, gebraucht. Je weniger Kraftfutter beigegeben wird — das aber nicht unbedingt notwendig ist, wenn das vorgenannte Futter gesund und einwandfrei ist —, desto mehr wird die angegebene Menge voll verbraucht.

Die Kraftfuttermittel sind in kleinen Mengen nach der Vollfütterung zu verabreichen. Hafer und Mais werden gequetscht oder auch ganz verfüttert, desgleichen auch Gerstenschrot und die verschiedenen Hülsenfrüchte. Ölkuchen, Erdnußkuchen und die Abfälle der Nahrungsmittelgewerbe gibt man vielfach zerkleinert in der Tränke. Die Tränke besteht im Sommer aus frischem, etwas überschlagenem Wasser; sie wird bei der Grünfütterung meistens verschmäht. Dagegen ist sie im Winter bei vorwiegender Trockenfütterung sehr notwendig. Sie wird nach der Fütterung und mäßig warm gegeben, weil der Wärmeverbrauch der Tiere bedeutend größer ist. Kleie und Malzkeime, Trockenkartoffeln werden mit heißem Wasser angebrüht, damit sie sich gut ansaugen. Dann wird das übrige Wasser dazugegeben und nach Bedarf mit etwas Salz und Futterkalk die Tränke gewürzt. Der Futter- oder phosphorsaure Kalk ist besonders notwendig bei Milchtieren, weil diese einen Teil des Kalkes wieder durch die Milch abgeben, aber auch bei jungen, wachsenden Tieren, weil sie ihn zur Entwicklung des Knochengerüstes brauchen.

Zum Salzen nimmt man das gewöhnliche Viehsalz, das bedeutend billiger ist als Kochsalz, und gibt davon täglich ungefähr 1/2 Eßlöffel voll; desgleichen auch vom Futterkalk. Stärkere Salzgaben sind nachteilig, weil sie die Verdauung beeinträchtigen und das Tier zum Trinken größerer Wassermengen veranlassen. Die Verwendung der Freß-, Milchpulver und ähnlicher Zugaben ist zweck- und nutzlos. Schr.

Frage-Ecke.

Antworten.

81. Eine Sorte **Kartoffeln**, die nicht zerfällt und die ich Ihnen für Salat, Rösti und „Stengeli" einzig empfehlen kann, ist das sog. „Weltwunder". Ich beziehe diese Kartoffeln von Förster Melser in Schloßrued (Aargau). Machen Sie eine Probe; ich bin überzeugt, daß Sie befriedigt sein werden. Hausmutter.

1. **Schlittschuhe** bestreicht man nach Gebrauch mit Petroleum, läßt sie eine zeitlang liegen und reibt sie dann mit Salz ab, das mit Petroleum angefeuchtet wurde. Will man Schlittschuhe nach dem Wintergebrauch aufbewahren, so reibt man sie mit einer Speckschwarte ein, bestreut sie mit Kreidemehl und wickelt sie in ein Ölpapier. Zur Behandlung der Ski wird Ihnen wohl eine Sport-Ausübende Anleitung geben. P.

2. **Kalte Füße** lassen sich in der Regel vermeiden, wenn man sich bei sitzender Beschäftigung einen recht warmen Arbeitsplatz schafft. Ich lege immer 5—7 Cm. hoch Zeitungen zwischen alte Teppiche, lege die heiße Bettflasche am Morgen früh schon auf, breite 1-2 weiche Teppiche oder Decken darüber und schlüpfe nun mit den Füßen in dieses warme Nestchen. Sehr wichtig ist, die Schuhe und Strümpfe zu wechseln, sobald man ein Gefühl der Kälte hat. Wenn möglich, vermeide man, zu nahe beim Fenster zu arbeiten oder in einem Parterrelokal. Solche sind in der Regel kalt. Man sollte immer für warme Füße sorgen; es entsteht manches chronische Leiden aus „chronischer Kälte" der Füße. Auch in Geschäftsbetrieben sollte man dem Personal in dieser Hinsicht mehr entgegenkommen und die Ausnützung der Ofenwärme zur Heißwasserbereitung (zur Füllung von Fußflaschen etc.) zu ermöglichen suchen. H.

3. Fragen Sie in Gummigeschäften an. Diese werden Ihnen gewiß mit Adressen von Fabriken dienen können, die Abfälle liefern. Solche **Teppiche** werden aber nicht sehr warm sein. Leserin in Z.

4 **Hochstamm- und Buschrosen** bezog ich in prächtigen Sorten und starken Pflanzen bei E. Heizmann, Rosenkulturen, La Crottaz-Vevey (früher Männedorf). Verlangen Sie den reich illustrierten Katalog. Abonnentin.

Fragen.

5. Könnte mir vielleicht eine Leserin mitteilen, wie man **Gummimäntel** reinigt? Da die Kragen sofort verschwitzt sind, erscheinen unsere Mäntel meistens unsauber. G. S.

6. Wo ist in Zürich **Salmiak-Terpentinseife** erhältlich? Bergkind.

7. Ich las kürzlich im Hauswirtschaftlichen Ratgeber, daß die **Champignonzucht** in Bern eingeführt werde. Früher hat man bezügliche Versuche als zwecklos erklärt. Ist dieser landwirtschaftliche Erwerb nur im Großen mit einiger Aussicht auf Erfolg für die Beteiligten vorzunehmen? Leser in Z.

8. Wer nennt mir einige Schriften über **Gartenbau**, für solche, die im kleinsten Umfang, zum eigenen Vergnügen, ohne Erwerbsabsicht, sich damit befassen wollen? Leserin.

□