Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 30 (1923)

Heft: 21

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-, Kinderund Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Cierzucht :: Beilage zum "Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Mbonnementspreis:

Jahrlich Fr. 4. -, halbjahrlich Fr. 2. -. Abonnements nimmt die Expedition, Schontalftraße 27, entgegen.

Mr. 21. XXX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Bürich, 10. November 1923.

Der Herbst verweht das Blatt vom Baum, er färbt das Laub der Heide; zuleht bleibt nur ein fahler Traum von einst'gem Glück und Leide.
Doch sah ich nie ein Menschenkind, das drum dem Frühling grollte, weil nicht allzeit die Lüste lind, nichts stets es blühen wollte.
Jahrein, jahraus, jahraus, jahrein, die Zukunst liegt uns offen, den Blüten neuer Sonnenschein, dem Herzen neues Hoffen.

Eduard v. Temp:Iten.

Die Runft des Einkaufens.

(Rachdrud verboten.)

Das große Beer aller Einkaufenden kann man von vornherein in zwei Grup= pen teilen, in gute und schlechte Räufer. Die einen verstehen es immer, das Richtige und Passende zu wählen, sie haben sozusagen eine "glückliche Hand," die anderen müssen oft genug einsehen, daß ihr Einkauf zu einer Quelle des Argers wird. Man kann geradezu von einer Einkaufsbegabung sprechen, die manchen Menschen als Geschenk auf den Lebensweg mitgegeben ist. scheinen das Schlechte und Unvorteils hafte gar nicht zu sehen, sondern greifen mit sicherem Blick immer nach dem Zweckentsprechenden.

Bei näherem Zusehen wird man jes doch finden, daß jeder Mensch dieser mangelnden Begabung etwas nachhelsen

kann. Er muß allerdings lernen, seine Gedanken und Wünsche ganz genau festzustellen und zu konzentrieren. Wenn man in ein Geschäft hineingeht, ohne sich vorher klar gemacht zu haben, was man braucht, was für den betreffenden Zweck in Frage kommt, welche Summe man ungefähr auslegen will, dann wird der Rauf für beide Teile, für Räufer und Verkäufer zur Qual. Oft genug wird dann etwas gewählt, was einen im Augenblick besticht. Blenden laffen sollte man sich aber niemals, denn un= fehlbar kommt hinterher die Ernüchterung und die Reue. Viele Frauen befolgen gern das Prinzip des "billigen" Raufens. Sie können nicht widerstehen, wenn sie etwas angeblich Billiges sehen, dieses zu nehmen, selbst wenn es im Grunde nicht das ist, was sie eigentlich brauchen und kaufen wollten.

Da wird 3. B. ein Mantelstoffrest gewählt, obgleich ½ Meter an der ersforderlichen Stoffmenge fehlt. "Es wird schon irgendwie gehen," denkt die Räusferin, "er ist ja so billig." Die Unzusfriedenheit fängt aber schon an, wenn die Schneiderin den Stoff hin und her wendet und beim besten Willen nicht den Mantel herausbekommt, den er ersgeben sollte. Es sehlt dann an allen Seiten, er ist zu kurz, hat nicht die nötige Weite, und oft genug wird er dann überhaupt nicht getragen und bleibt ungenutt im Schranke hängen. Der "billige" Rauf ist also sehr teuer

geworden, weil sich bald eine Neuansschaffung nötig macht. Sbenso geht es häusig bei anderen Räusen. Da wird ein Hut gewählt, der "eigentlich" nicht recht kleidsam ist, Schuhe, die ein bischen drücken. In beiden Fällen erhofft man vielvonder Gewöhnung. Esistader falsch, darauf zu bauen. Was von Unfang an nicht past, wird auch bei längerem Tragen nicht passen. Schuhe und Handschuhe aber verlieren die Form und sind dann sehr häßlich, halten auch bedeutend weniger lange, wenn sie zu klein gewählt sind.

Der geschickten Räuferin können solche Miggeschicke nicht widerfahren. geht von vornherein mit einem bestimmten Plan aus und läßt sich auch nicht aus lauter Liebenswürdigkeit und Schwäche gegen den Verkaufenden zu etwas über= reden, was fie nicht brauchen kann. Sie hat Materialkenntnis genug, um Gutes von Schlechtem zu unterscheiden. Sie wird sich überzeugen, ob die Sachen gut gearbeitet sind und wird sich nicht von nebensächlichen Nichtigkeiten blenden lassen und darüber die Güte des Grund= bestandteils übersehen, ganz gleich, ob es sich um eine wichtige große Unschaffung oder um Spielzeug für die Rinder handelt. Je rascher sie zu über= legen versteht und den Gegenstand auf seine Zweckmäßigkeit zu prüfen vermag, desto besser wird sie kaufen. nämlich wird fie auch einmal zu einem "Gelegenheitstauf" greifen können, ohne fürchten zu müssen, ihn hinterher zu be= Warenkunde schükt immer am besten vor schlechten Einkäufen. gute Räuferin weiß ferner, daß man für billiges Geld keine Qualitätsware er= warten darf, daß man aber billig kauft. wenn man teure, d. h. gute Sachen wählt. Durch längere Haltbarkeit bringen sie den höheren Unschaffungspreis immer wieder ein. — Das aute Raufen ist eine Runst. Wenn man sich aber erst einmal darüber flar geworden ist, auf welchen Grund= bedingungen das gute Raufen beruht, dann läßt sich auch diese Runft wie so manche andere im Leben erlernen.

Rleine Winke zur Sausbäckerei.

(Rachbrud berboten.)

Erfahrung ist die beste Lehrmeisterin. Aber es hieße doch ein zu teures Lehr= geld zahlen, wenn man jede Verrichtung in Rüche und Haus selbst erproben wollte, ohne sich die Erfahrungen anderer Menschen zunuße zu machen. Ein Wink zur rechten Zeit, ift oft nicht mit Geld zu bezahlen, und besonders bei der Hausbäckerei können kleine Hinweise nicht nur die Arbeit erleichtern, sondern auch von Einfluß auf die Beschaffenheit des Backwerkes sein. Vor der Bereitung eines Hefenteiges pflegen unerfahrene Hausfrauen einen großen Respekt zu haben. Bei einiger Sorgfalt, die man darauf verwenden muß, ist er aber Vor allen keineswegs eine Hexerei. Dingen muß man für gute Zutaten forgen. Besonders die Hefe muß frisch sein. Die in der Hefe vorhandenen Pilze, auf beren Vermehrung das Auf= gehen des Teiges beruht, muffen die 3u ihrem Gedeihen erforderlichen Bedingungen erhalten, wenn sie den Zweck als Treibmittel erfüllen follen. frische Hefe, deren Erkennungsmerkmale Festigkeit und ein weingeistiger Geruch sind, darf weder mit zu kalten, noch mit zu heißen Lösemitteln in Berührung kommen. Die Milch ober das Wasser, mit denen man sie anrührt, müssen lau= warm sein. Im Winter darf man auch die weiteren Zutaten nur angewärmt verwenden. Dadurch werden die Hefe= pilze zur besten Entfaltung gebracht. Hefe darf niemals direkt mit Rett, Salz oder Zucker vermischt werden. Den gubereiteten Teig stellt man zum Aufgehen an einen gleichmäßig warmen Ort. Gegen "Zug" ist er ebenso empfindlich, wie manche Reisende in der Eisenbahn. Mitunter geht der Teig an einer Seite besonders stark auf. Befindet er sich schon in den Backformen, so erhält das ganze Gebäck dadurch eine schiefe Form. Man stecke dann ein kleines Stück Makkaroni als eine Urt Schornstein in die zu rasch aufgehende Stelle. Dadurch wird das Entweichen der übergroßen Treibkraft verursacht.

Wer die Ruchen im eigenen Herde backt, muß über die Beig= und Back= dauer genau unterrichtet sein. Ein zu wenig heißer Bactofen läßt den Ruchen teigig werden, oder er fällt nach dem anfänglichen Aufgehen wieder zusammen. Ist die Site dagegen zu groß, so zeigt der Ruchen beim Unschneiden im Inne= ren eine rötliche Farbe. Schweres Geback darf niemals in einen zu heißen Ofen kommen, denn schwerer Teig geht langsam auf, und wenn sich infolge zu großer Hite schnell eine harte Oberkruste bildet, kann sich der Teig nicht mehr Das Ergebnis ist dann ausdehnen. ein backsteinähnlicher fester Ruchen. Zu starke Site bringt kleines Geback aus Mürbteig zum Außeinanderlaufen. Der= artiges Backwerk muß außerdem vor dem Einschieben in den Ofen falt gestellt werden, damit es seine Form be= hält. Hat der Ofen eine zu starke Oberhike, so bedeckt man den Ruchen mit einem eingefetteten Papier. Gegen zu große Unterhike schütt man ihn durch aufstellen auf Backsteine. Will man feststellen, ob der Ruchen gar ift, so sticht man nach Ablauf der in fast allen Rezepten angegebenen Backdauer mit einem spiken Sölzchen in den Ruchen. Wenn an dem Hölzchen kein Teig kleben bleibt, dann ist er gar, findet man aber Teigteile daran, so muß er nochmals in den Ofen kommen.

Mitunter kommt es vor, daß der fertige Ruchen sich nicht aus der Form lösen will, weil er am Boden hängt. Man stürze den Ruchen in solchen Fällen auf eine weiche Unterlage und lege nasse Tücher, die immer wieder erneusert werden müssen, auf den Boden der Form. Durch die Einwirkung des versdampfenden Wassers löst sich der Ruchen leichter ab. Den Schönheitssehler eines zu schwarz gebackenen Ruchens kann man auf folgende Weise beseitigen. Das Ubschneiden der verbrannten Kruste ersfolgt immer ungleichmäßig und sieht

wenig schön aus. Besser ist es, so lange mit einem Reibeisen über den Ruchen zu fahren, bis die schwarzen Oberteile abgerieben sind.

Zur Behandlung und Benützung der Nähmaschine.

(Rachbrud berboten.)

Heutzutage ist wohl selten eine Fa= milie zu finden, die nicht im Besitze einer Nähmaschine wäre und da diese bezüglich Unschaffung und Reparatur als eines der teuersten hausgeräte befann, zeichnet werden sollte ihrer Behandlung vermehrte Gorgfalt zuge= wendet werden. Vor allem ift fie vor Staub und Feuchtigkeit zu schüßen; man halte fie daher introckenem, fühlem Raum. Nach der Reinigung der Zimmerböden, die aufgewaschen werden müssen, trockne man gut nach und beim Rehren derselben bedecke man die Maschine zuerst bis auf den Boden mit einem großen Tuche. Nach jedesmaligem Gebrauch stülpe man den Deckel darüber, der jeder neuen Nähmaschine beigegeben ist.

Spürt man beim Nähen, daß sie schwer geht oder sonst Geräusch macht, dann unterlasse man nicht, sie gehörig zu ölen. Man verwende hiezu aber bestes Masschinenöl, sogen. Knochenöl, das die reisbenden Teile gut einsettet und doch nicht harzt. Man öle überall, wo sogen. Löchslein zum Ölen sich vorsinden, d. h. jene kleinen Vertiefungen, welche reibende Maschinenteile andeuten; vergist man aber nur eine einzige Stelle zu ölen, so erschwert dies den Gang der ganzen

Maschine.

Sehr wichtig ist es noch, darauf zu achten, daß der Stuhl, auf den man sich beim Maschinennähen setzt, nicht zu niedzig ist, denn dadurch werden die Beinzund Fußmuskeln zu stark in Anspruch genommen und man ermüdet beim Maschinennähen daher viel früher und stärker, als wenn man sich auf einen möglichst hohen und nach vorn leicht geneigten Stuhl setzt. Eine wesentliche Erleichtes

rung für die an der Maschine nähende Person ist es auch, wenn darauf Bedacht genommen wird, das Trittbrett nicht mit beiden nebeneinander gestellten Füßen in Bewegung zu setzen, sondern mit der Spike des linken Fußes die linke vordere Ecke des Trittbrettes und mit der Spike des rechten Jußes die rechte hintere oder nächste Ece desselben in Bewegung zu seten. Dies find schein= bar Rleinigkeiten, die aber beim Ma= schinennähen doch von großem Vorteil sind. Es sei zum Schlusse noch bemerkt, daß das Nähen dicker Nähte wefent= lich erleichtert und das Zerbrechen von Maschinennadeln meist verhütet wird, wenn die betreffenden Nähte vor dem Nähen zuerst glatt gestrichen, flach ge= flopft oder mit einem Stück trockener Waschseife fest überfahren und bestrichen merden.

Aufbewahrung des Obstes.

(Nachbrud berboten.)

Bei dem verhältnismäßig hohen Preis, der dieses Jahr für gelesenes Obst bezahlt werden muß, hat man die größte Urzsache, dem eingelagerten Obst die vollste Aufmerksamkeit zu schenken. Der erste, der zur Haltbarkeit beitragen kann, ist der Landwirt, wenn er es sehr sorgfältig von den Bäumen abliest. Gefallenes Obst, auch wennes scheinbar ohne "Fleck" davonkommt, ist nie so dauerhaft, wie sorgfältig gelesenes. Man sollte daher die Bahnübersuht möglichst vermeiden, dann aber zum mindesten gut abgezschlossene, mit Holzwolle oder Heu außzgepolsterte Körbe außbedingen.

Das vom Landwirt zugeführte oder durch die Bahn erhaltene Obst sollte man zunächst zur Beobachtung einige Zeit möglichst weit außbreiten, damit alls fällige minderwertige Früchte sosort außgeschieden und verbraucht werden können. Da frisches Obst sich an die Rellerwärme gewöhnen muß, also manchmal im Unstang "schwitz", ist der Reller gut zu lüften, so lange es die Uußenwärme

iraendwie erlaubt. Die Obstgestelle (Burden) find so groß zu wählen, daß wenn immer möglich nicht zwei Lagen Apfel oder Birnen übereinander ein= gelagert werden muffen. Die Hurden find vorher sauber zu reinigen und mit Papier zu belegen. Nach gemachter Er= fahrung ist dies besser als Holzwolle oder Beu, Emd u. dergl. Die Gestelle follten fo großen Zwischenabstand haben, daß eine Nachschau des Obstes bequem vorgenommen werden kann. Diese regel= mäßige Nachschau, etwa jede Woche ein= mal, ist außerordentlich wichtig. Aur auf diese Weise können abgehende Früchte rechtzeitig ausgelesen und im Haushalt verwendet werden. Daß man dabei alle Sorgfalt zu beobachten hat, ist selbst= verständlich. Jedenfalls hüte man sich, die Früchte hie und da von einem Gestell auf das andere zu bringen; die gründliche Durchsicht kann sonst vorge= nommen werden, sofern eben die Gestelle weit genug sind und das Obst nicht in mehreren Lagen untergebracht wurde. Vorteilhaft sind die Hurden mit herausziehbaren, schubladenartigen Rahmen. Bei Neuanschaffungen ist diese Urt Obst= gestelle sehr zu empfehlen. E. K. R.

gaushalt.

Fußbodenpflege.

Das Aufwaschen und Abreiben ber Fußböden mit Stahlspänen ist gleichbedeutend mit bem Polieren von Möbeln. Es wurde nun aber feinem Sandwerksmann einfallen, 3. B. beim Polieren einer Tischplatte immer nur in der Längsrichtung der Holzfasern diese zu reiben, er wurde auf diese Weise nie eine schon ebene, glatte Fläche erzielen. Genau so ifts mit jedem Gaal- und Zimmerboden aus Holz, gleichviel, ob es sich um tannene ober hart= hölzerne Böden handelt. Bekanntlich hat jedes Holz sogen. Jahrringe, wie man beim Quer-schnitt eines Baumstammes deutlich sieht, bei ben Böden verlaufen fie der Lange nach und bilden die bekannten Jahrlinien. Zwischen je zwei Jahrringen ist aber das Holz weicher und lockerer. Wird nun ein Boden stets der Lange nach aufgerieben, so wird das weiche Holz zwischen den Jahrlinien immer mehr abgenütt, als das andere, es entstehen auf diese Weise mit der Zeit formliche Rinnen ober

Furchen, die immer tiefer werden, besonders wenn zum Abreiben grobe Stahlspäne oder scharfer Mauersand verwendet werden. Wenn jedoch, wie es einzig richtig ist, der Boden quer zu den Jahrlinien aufgerieben wird, dann nutt sich alles Holz gleichmäßig ab, das weiche wie das harte, und nur so wird ein Boden schön glatt und bleibt immer eben. Nach dem Fegen oder Abspänen kann das Blochen und Aufreiben dann ohne weiteres der Länge nach (wie die Holzsafern laufen) geschehen. G. W.

Rüche.

Roch=Rezepte.

Alfoholhaltiger Bein tann ju füßen Speifen mit Borteil burd alfoholfreien Bein ober wafferverdunnten Sirup, und an fauren Speifen burch Bitronenfaft erfest werden.

Rartoffelsuppe mit Fleisch oder geräucherten Würsten.

Ein Täßchen abends zuvor eingeweichte bürre Erbsen sett man $2^{1/2}$ —3 Stunden vor der Mahlzeit mit dem nötigen Quantum Wasserauss Feuer, gibt sein gewiegtes Suppengrün, etwas Rohl, Sellerie und Lauch, nebst Salz und ein Stück frisches oder geräuchertes Fleisch ohne Knochen (wegen der Splitter) hinein. Etwa 1 Stunde später fügt man ca. 500 Gr. Kartosselwürsel dazu und 30 Min. vor dem Unrichten noch 1,2 Tasse Sago. Wenn der Sago beigefügt ist, muß die Suppe östers ausgerührt werden. Ist die Suppe angerichtet, wird das Fleisch in Transchen geschnitten und mit beliebigem Gemüse serviert.

Genn, "Rartoffelspeisen".

Rehiculter in Mild.

Eine vorgerichtete, gespickte Schulter wird mit Wurzelwerkscheiben, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Gewürzkörnern in eine irdene Schüffel gelegt, mit roher Milch übergoffen, 3 Tage stehen gelassen und täglich umgewendet. Vor bem Braten wird sie abgetrocknet, in eine verschließbare Bratpfanne in ca. 100 Gr. heißes Fett oder Butter gegeben, angebraten, fleißig damit begoffen, dann gefalzen und das Wurzelwerk dazu gegeben. Aun wird der Braten im Ofen gedünstet, bis das Wurzelwerk gelblich ist. Man gießt nun Wasser oder Fleischbrühe zu, und auch die abgegossene Milch, nachdem sie separat gekocht und dabei den Quark abgesetzt hat, wird zum Fleische geseiht. Zuletzt gibt man noch etwas Rahm baran und bas nötige Mehl an die Sauce.

Aus "Was toche ich ?" v. F. Bingerle.

Rafefauce.

1 großes Ei, 3 Dezil. Magermilch oder Vollmilch, 60 Gr. Fettkäse, Muskatnuß. Das Ei und die Milch zerklopft man zusammen in

einem Pfännchen und bringt sie nahe au's Rochen. Der geriebene Rase wird gut darunter gerührt und die Sauce vom Feuer genommen, gewürzt und angerichtet. Sie eignet sich als Beigabe zu Rartoffelgerichten oder zu gesalszenen Reisspeisen.

Aus "Die Milch und ihre Verwendung

im Haushalt".

Rahmfartoffeln.

In eine flache Pfanne, welche besonders rein sein soll, gibt man frische oder gekochte Butter und auf ca. 750 Gr. Kartosseln 1/8—1/2 Liter Rahm oder Milch. Ist dies warm, so schält man die mit den Schalen gekochten, noch heißen Kartosseln und schneidet sie in Blättchen in die Milch hinein, salzt sie nach Bedürfnis noch etwas und reibt etwas Musstatnuß dazu. Aun läßt man langsam etwa 5—10 Minuten durchkochen, richtet an und streut noch gehackte Betersilie oder Schnittslauch darüber. Nach Belieben kann man gestade vor dem Unrichten etwas Zitronensaft darüber träuseln.

Ruffischer Salat.

1/3 Ropf Rotfraut, 1 fleine Gellerieknolle, 1 Apfel, 1 Salzgurke — zur Marinade: 4 Dezil. Wasser, 2 Dezil. Essig, 1/2 Löffel Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Pfesser — geriebes nen Meerrettig, 3 Löffel Öl, 1 Dezil. saurer Rahm, 1 Prise Zuder. Das Rotfraut wird gewaschen und sein geschnitten, die gekochte Sellerieknolle geschält und sein gehadt; Apsel, Salzgurke und Zwiebel werden ebenfalls klein geschnitten. Nun legt man alle Zutaten in die Marinade. Darin hält sich der Salat Sage. Vor Gebrauch läßt man ihn gut abstropfen und vermischt ihn mit dem Öl, dem sauren Rahm, 1 Pr. Zucker und nach Belieben ein wenig geriebenem Meerrettig.

"Rochbuch der Roch= u. Haushaltungeschule

Winterthur."

Bodentohlraben mit Rafe.

1½ Rilo Rohlrüben, 2 Liter Wasser, 60 Gramm Fett, 100 Gr. Räse, Salz. Die zusgerichteten, geschälten Rohlrüben werden in vier Teile geteilt, ins kochende Salzwasser gesgeben und 1½ Stunden gekocht (Rochtiste), abgeseiht und in Stengelchen geschnitten. Das Wasser wird in Suppen verwendet. Die Rohlsraben werden im heißen Fett geschwenkt, nach und nach mit dem sein geriebenen Räse überstreut und geschüttelt, dis dieser aufgelöst ist, was nur etwa 5 Minuten dauert. Das Gesmüse kann mit gebackenen Brotscheibchen garsniert werden.

J. Spühler, "Reformfochbuch".

Radenthreis.

Man läßt 70 Gr. Zucker am Fener gelblich werden, gibt Saft und Schale einer Bitrone oder Orange und 5 Deziliter warmes Wasser dazu und läßt 140 Gr. Reis darin dick kochen. Noch heiß rührt man 20 Gr. Butter hinein, häuft den Reis auf eine gefettete Schüssel, streicht Marmelade darauf und den Schnee von 2 Eiern, bestreut mit grob gehackten Mandeln, worauf man die Speise noch im Osen etwas Farbe bekommen läßt.

Berenichaum (Upfelichnee).

4 große Apfel (400 Gr.) werden gebraten, passiert und mit 3 Eßlössel Zuder, 2 Eiweiß (die zu Schnee geschlagen werden können) und 2 Eßlössel Marmelade, am besten Aprikosen, 30 Minuten tüchtig gerührt, bis man eine große Schaummasse erhält, die man beliebig schön dressieren kann. Die Schüssel garniert man mit leichtem Bacwerk.

Echte Lingertorte.

Man bröselt auf dem Brett 140 Gr. Butter in 140 Gr. Mehl mit 2 Eidottern oder 2 hart gesottenen Giern, 140 Gr. Buder, 140 Gr. geriebenen ungeschälten Mandeln und reichlich Zimt= und Nelkenpulver, Zitronenschale und Saft ein und macht rasch an einem fühlen Ort einen Teig, mit bessen Hälfte man bas Tortenblech belegt. Der Teig wird mit 30hannisbeer-Marmelade bestrichen und mit aus dem Teigrest geformten Streifen freugweise überflochten. Hierauf wird die Torte mit einer Randrolle umgeben und mit Ei bestrichen, 1 Stunde gebaden und allenfalls nach bem Backen nochmals mit frischer Marmelade auf-F. Zingerle: "Was toche ich?" gefüllt.

Gefundheitspflege.

Sauterfrankungen durch Rleidungsftude.

Bei wohltätigen Aufführungen, bei Vereins= oder Familienfesten leiht man fich öfter Theater= oder Maskenkleidung, die wahrscheinlich schon von den verschiedensten reinlichen und unreinlichen, gefunden und ungefunden Personen getragen wurde, und man wundert sich nachher und fann sich gar nicht erklären, woher man den ekligen Sautausschlag hat. Jedenfalls foll man zur möglichsten Sicherung gute, feste Untertleidung tragen, damit der geliehene Stoff nirgends mit der Saut direft in Berührung fommt; namentlich an hals und Sandgelenken ist für eine fest anliegende, schützende Unterlage zu sorgen. Auch muß man möglichst bald nach dem Ablegen eines geliehenen Rleidungsstückes ein recht warmes Bad nehmen und dabei die ganze Rörperhaut gründlich Dr. Th. abseifen.

Rrankenpflege.

Die heilende Wirkung der Wärme bei Magenleiden.

Ausgiebige Wärme von außen und innen muß bei jeder Urt von Magenschmerzen das erste Behandlungsmittel sein. Die sehr günstige Wirkung ist von jeher bewiesen und neuers dings hat die ärztliche Wissenschaft auch die Gründe derselben durch Köntgenuntersuchungen dargelegt.

Die nervösen Magenkrämpse, wie sie nach Gemütsaufregungen namentlich bei Bleichssüchtigen und Hhsterischen auftreten, werden, wie alle Nervenleiden, mit Wärme günstig beeinflußt.

Durch jahrelange klinische Erfahrung ist so= gar auch beim Magengeschwürder Wert dauernder Wärmeeinwirkung festgesteut worden.

Bum Zweck eines schnelleren und besseren Erfolges bei Magenschmerzen soll zur äußeren Wärmeanwendung meistens noch eine innere kommen. Diese besteht im Trinken eines heißen Tees von Pfefferminze, Ramillen, Wermut, Schafgarbe oder einem ähnlichen bitter aromatischen Kraute. Solcher heiße Tee verdünnt noch den Speisebrei, trägt dadurch zur Wegschaffung desselben bei und wirkt zugleich krampsstillend.

Wer ein hartnäctiges, chronisches Magen-leiden hat, trinke abends unmittelbar vor dem Schlasengehen eine Tasse heißes Wasser, ebenso morgens, möglichst noch im Bett, und bleibe dann noch ein Viertelstündchen, gut zugedeckt, liegen. Das hat schon Wunder der Heilung vollbracht. Auch sollen solche Personen stets, Tag und Nacht, eine wollene oder Flanells Leibbinde tragen.

Rinderpflege und Erziehung.

Berbfterfältungen der Schulfinder.

Es ist eine alljährlich wiederkehrende Tatssache, daß die schulpflichtigen Kinder im Herbst mit nur geringen Außnahmen von Husten, Heiserkeit, sowie Erkrankungen sämtlicher Alsmungsorgane heimgesucht werden und oft wochenlang wegen diesen Leiden das Haus hüten müssen. Der Grund dazu wird meist durch das unzweckmäßige Verhalten der Kinder gelegt. Statt wie im Frühling und Sommer munter draußen umherzutollen in frischer, freier Luft, werden sie von überängstlichen Müttern an rauhen Tagen, deren ja der Herbst genug beschert, im Hause behalten. Zum Schulsweg werden sie sorgsam mit warmen Rappen und Mänteln ausstaffiert, damit ihnen auch nicht ein Lüftchen nahekommen kann und wenn

sie derart verweichlicht doch einmal einem rauheren Luftzug ausgesett sind, oder unbeschützt von ihm getroffen werden, dann find fie auch sofort erfältet. Wo Rinder weniger ängstlich behütet oder sich dem lästigen Zwange der Vermummung und bes Einhüllens nicht so willig beugen, wie 3. B. größere Anaben, wird man nur gang vereinzelt einmal von berartigen Erfrankungen hören, die je langsamer weichen, je schneller sie entstanden, wenn nicht sofort tatfräftig dagegen eingeschritten wird. Jedenfalls wurde manche Sorge den Eltern erspart, manches Eingreifen des Arztes über= flüssig, wenn Rinder durch möglichst häufigen Aufenthalt im Freien auch an rauhen Berbsttagen sich dem wechselnden Klima gleich den Bäumen und Sträuchern anpassen, also im besten Sinne des Wortes "wetterhart" wurden. Das fann aber nur geschehen, wenn fie ihre Freistunden auch im Berbit, wie bisher im Sommer, im Freien zubringen dürften. Daß die Rleidung diesem Aufenthalt angepaßt werden muß, ist selbstverständlich.

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Rohls und Wurzelgemufe

lassen sich auch frisch aufbewahren für den Winterverbrauch. Teils geschieht das im Reller, teils in Gruben und Mieten im Freien.

Im "Gartenbuch für Anfänger" schreibt 3. Böttner darüber:

Der Reller nach landläufigen Begriffen kann nicht als mustergültige Einrichtung für Gemüseausbewahrung betrachtet werden, denn in der Regel ist die Luft nicht frisch und rein und kühl genug; das Gemüse schimmelt, sault und welkt zu sehr. Vorsichtshalber wird darum im Reller nur so viel Gemüse untergebracht, als nötig ist, unt im Winter, wenn die Gruben sest zugefroren sind, den Bedarf zu decken. Einige Tage, selbst Wochen, hält sich das Gemüse ohne besondere Vorkehrungen leidlich frisch. Zur besseren Erhaltung für längere Beit wird reiner Flußsand oder, wenn solcher nicht aufzutreiben ist, leichte, von Düngerüberresten freie Erde in den Reller gebracht, und in diese werden die Gemüse mit den Wurzeln dicht nebeneinander eingegraben; also Wurzelsgemüse kommen ganz in die Erde, Rohlgemüse nur mit den Wurzeln in die Erde, ebenso Porree (Lauch).

Der Reller wird nun dauernd sehr gut gelüftet. Auch bei leichtem Frost dürfen die Rellersenster Sag und Nacht geöffnet bleiben. Dumpfe Rellerluft, wie sie bei mangelnder Lüftung wohl entsteht, ist der Erhaltung von Aussehen und Geschmack viel nachteiliger und gefährlicher als Frost, der nicht so schnell in die Räume des Rellers eindringt.

Im Freien in Mieten, ähnlich wie die Rartoffeln, werden überwintert Rotfohl, Weißkohl, Wirsingkohl, Rohlrüben, Mohrrüben. Die Ropfkohlarten werden von den Wurzeln, die Wurzelgemüse von sämtlichen Blättern besfreit, das herz muß aber unverlett bleiben, weil es für die Gesunderhaltung der Wurzeln notwendig ist. Aun macht man in einem durchlässigen, mageren Boden, möglichst Sandboden, eine Grube, die 60 Cm. tief, 1 Meter breit und nach Bedarf lang ift. In diese Grube pact man die Rohlföpfe, mit dem Strunf nach oben, neben= und übereinander; die Wurzelgemufe werden beliebig eingeschüttet. Ift die Grube bis 10 Cm. unter dem Rand gefüllt, fo wird trockenes Langstroh darauf gelegt, dann kommt Erde darüber und bei strenger Rälte noch Spreu, strohiger Mist und dergleichen. Die Hauptsache ist bei diesem Aufbewahrungs-versahren, daß der Boden durchlässig und ziemlich trocken ist. Ist das der Fall, so hält sich das eingemietete Gemuse tadellos. In schwerem Boden mit feuchtem Untergrunde kann man es versuchen, die Mieten flacher oder auch völlig über der Erde anzulegen. Es muß dann eine stärkere Erdschicht zum Schute darüber gebracht werden.

Ist ein Boden für die Luft wenig zulässig, so eignet er sich schlecht zum Anlegen von Aberwinterungsmieten.

Tierzucht.

Bur Biegenhaltung.

Die Ziege ist nach allgemeinem Urteil ziemlich wählerisch im Futter. Die Schuld liegt aber vielfach an dem Tierhalter felbst, der es nicht versteht, seine Siere richtig zu füttern, und schon bei ber Aufzucht barauf achtet, daß die jungen Ziegen zunächst das geringe Futter erhalten, und dann, wenn fie halb fattgefreffen find, das beffere oder Rraftfutter. Dann gebe man niemals mehr Futter, als das Tier wirklich auffressen kann, und wechste möglichst bei jeder Fütterung mit dem Futtermittel ab. Außerdem find bestimmte Futterzeiten einzuhalten, damit das Tier in der Zwischenzeit richtig wiederkauen und verdauen kann und nicht durch Aberfluß erft mählerisch wird. Durchschnittlich genügen brei Futterzeiten: am zeitigen Morgen, im Sommer um fechs Uhr, im Winter eine Stunde später, am Mittag und am Abend vor dem Melken. Im Winter soll die Fütterung möglichst spät erfolgen, damit die Tiere während der Nacht noch zu verdauen haben. Gehr wichtig ift, daß stets die gleiche Person füttert und melft; dadurch wird der Gewohnheit des Tieres entsprochen, stets von derselben Berson Futter anzunehmen, außerdem aber auch einer mangelhaften Fütterung vorgebeugt. Wenn verschiedene Versonen füttern, weiß man nie, welche Mengen vorgelegt wurden und welcher Art das Futter war, und ob die Tiere gut oder schlecht fressen. Rrippen und Rausen müssen vor dem Füttern leer sein oder gereinigt wers den. In Fäulnis übergegangenes, sauer ges wordenes Futter ist für die Tiere nachteilig und vermindert die Freßlust.

Frage=Ede.

Antworten.

64. **Resten** können je nach Liebhaberei &c. verschieden verwendet werden. Gemüseresten laffen fich gut zerdrückt ober durch die Hackmaschine getrieben zu Suppen verwenden mit Beilage von Grieß, Reis, Mehl, hafer, Rartoffeln oder nicht gemüsehaltiger Maggisuppe. Ebenfo geben übrige Omeletten, in feine Streifen geschnitten, in Fleisch- oder Anochenbrühe aufgekocht, schmackhafte Suppen. Ubrige Salzfartoffeln kann man einfach wie Mehlspeisen im Fett braten oder fein zerdrückt mit Ei und Milch vermengt und gebacken als Croquettes zu Tisch geben. Von Erbsen und Linsen laffen fich mit Ei und Paniermehl die fog. Gemufe= koteletten herstellen. Rleine Fleischreften, bes sonders Speck mit frischer Leber fein gewiegt, geben mit den nötigen Zutaten die von vielen beliebten Leberknödel. Weiter können Fleisch= resten, wenn sie nicht als falter Aufschnitt fer= viert werden, zu Salat oder mit frischem Fleisch gehadt zu Fleischfügelchen an weißer Sauce, Hactbeefsteat oder Hactbraten verwendet werden. Etwas Fantasie und praktischer Sinn ber Hausfrau, mit gutem Willen vereint, haben hier je nach Geschmad ber Familienglieder reichen Spielraum. Vor allem sollte bei Bu-bereitung der Speisen das richtige Maß gehalten werden, um Reften fo viel als möglich Hausfrau vom Lande. zu vermeiden.

66. Sie haben ganz richtig geraten. Der milchige Saft bei Ihren sterilisierten Früchten — wahrscheinlich vorwiegend Aprikosen, Pfirssiche, Birnen — rührt von unreifen Früchten her. Ihre Ronserven werden auch geschmacklich zu wünschen übrig lassen, denn nur reife Früchte (natürlich nicht überreise) entwickeln ein volles Aroma und ergeben eine vollwertige Ronserve.

67. Das Abwerfen der Blätter der Zims mertanne dürfte von zu viel Bodenfeuchtigsfeit herrühren. Die Sännchen lieben mehr trockenen als nassen Boden, dafür aber ein öfteres Überbrausen der ganzen Pflanze.

67. Ich zweifle daran, daß das Abwerfen der untersten Aste der Zimmertanne ein natürlicher Vorgang sei, wahrscheinlich ist dort die Pflege nicht richtig. Die Pflanze soll ges

nügend Licht und Feuchtigkeit haben, sie soll in nur mäßig warmem Zimmer stehen und vor Zugluft geschützt werden. L.

69. Leicht beschmuttes Wildleder reinigt sich gut mit Brotkrume. Die Handschuhe wers den angezogen und tüchtig mit Brotkrume abs gerieben und hernach gebürstet. Stark besichmutte Wildlederhandschuhe weicht man in lauwarmes Seisenwasser ein, wäscht sie in laus warmen Seisenwasser und spült sie auch in lauwarmem Seisenwasser, um sie durch den Seisengehalt wieder einzusetten. Um das Les der weich zu erhalten, wird es halbtrocken frästig gerieben und nachher langsam vollstänstig getrocknet.

70. Einen gut orientierenden Artikel über die Fleckenreinigung las ich in der "Jungen Schweizerin" (Ar. 3, Februar 1923); schlagen Sie dort nach. Im allgemeinen macht man sich die Fleckenreinigung viel zu schwer. Wie mancher einfache Staubfleck könnte mit einem kaum angefeuchteten Stück Stoff rasch abgerieben, also mühelos entfernt werden. Fettslecken weichen der raschen Behandlung mit Seisenwasser, ohne Ringe zu hinterlassen. Man suche solche, überhaupt alle Flecken, möglichst "frisch" zu behandeln, dann ist keine sehr große Apotheke dazu nötig!

Hausmütterchen.

71. Halb Schweinefett, halb Butter in warmem Zustande mit einander verrührt, erzgibt eine gute Fettmischung. Viele ziehen freilich vor, beide Fette getrennt zu halten und erst beim Rochen zu vermischen. Ich halte auch zum Beispiel für "Schweiten" immer reine, ausgekochte Butter bereit. Rein anderes Fett ist dazu gleich gut verwendbar. Zum Backen empsiehlt sich das öl. Leserin.

Fragen.

72. Gibt es, abgesehen von elektr. Körpern, kleine, tragbare öfen ohne Rohre, mit welschen man verschiedene Zimmer erwärmen kann? Sind da Petrolöfen empfehlenswert? Für guten Rat und Bezugsadressen dankt herzlich Junge Hausmutter,

die gerne wärmere Räume hätte.

73. Wer könnte mir mitteilen, wie man klare stehende Gelee bekommt von irgend welcher Frucht? Ich koche den Saft stets mit gleichschwer Zucker, er wird aber immer zu dünn. Muß der Saft stark oder schwach kochen, und wie lange? Gibt es ein ganz bestimmtes Zeichen, daß der Saft genügend gekocht hat? Für aussührliche Auskunft dankt

74. Rönnen Gummistrumbfe (bie gegen Rrampfadern getragen werden muffen) auch gewaschen werden? Wie geschieht dies am besten? Für gütige Auskunft herzlichen Dank.

G