

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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 ::
Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementpreis:

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

Nr. 21. XXX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 10. November 1923.

Der Herbst verweht das Blatt vom Baum,
er färbt das Laub der Heide;
zulezt 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 Lüfte lind,
nichts stets es blühen wollte.
Jahre in, jahraus, jahraus, jahrein,
die Zukunft liegt uns offen,
den Blüten neuer Sonnenschein,
dem Herzen neues Hoffen.

Eduard v. Tempelher.



Die Kunst des Einkaufens.

(Nachdruck verboten.)

Das große Heer aller Einkaufenden kann man von vornherein in zwei Gruppen teilen, in gute und schlechte Käufer. 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 Ärgers wird. Man kann geradezu von einer Einkaufsbegabung sprechen, die manchen Menschen als Geschenk auf den Lebensweg mitgegeben ist. Sie scheinen das Schlechte und Unvorteilhafte gar nicht zu sehen, sondern greifen mit sicherem Blick immer nach dem Zweckentsprechenden.

Bei näherem Zusehen wird man jedoch finden, daß jeder Mensch dieser mangelnden Begabung etwas nachhelfen

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 Kauf für beide Teile, für Käufer und Verkäufer zur Qual. Oft genug wird dann etwas gewählt, was einen im Augenblick besticht. Blenden lassen sollte man sich aber niemals, denn unfehlbar kommt hinterher die Ernüchterung und die Reue. Viele Frauen befolgen gern das Prinzip des „billigen“ Kaufens. 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 z. B. ein Mantelstoffrest gewählt, obgleich $\frac{1}{2}$ Meter an der erforderlichen Stoffmenge fehlt. „Es wird schon irgendwie gehen“, denkt die Käuferin, „er ist ja so billig.“ Die Unzufriedenheit fängt aber schon an, wenn die Schneiderin den Stoff hin und her wendet und beim besten Willen nicht den Mantel herausbekommt, den er ergeben sollte. Es fehlt dann an allen Seiten, er ist zu kurz, hat nicht die nötige Weite, und oft genug wird er dann überhaupt nicht getragen und bleibt ungenutzt im Schrank hängen. Der „billige“ Kauf ist also sehr teuer

geworden, weil sich bald eine Neuanschaffung nötig macht. Ebenso geht es häufig bei anderen Käufen. Da wird ein Hut gewählt, der „eigentlich“ nicht recht kleidsam ist, Schuhe, die ein bißchen drücken. In beiden Fällen erhofft man viel von der Gewöhnung. Es ist aber falsch, darauf zu bauen. Was von Anfang an nicht paßt, 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 Käuferin können solche Mißgeschicke nicht widerfahren. Sie geht von vornherein mit einem bestimmten Plan aus und läßt sich auch nicht aus lauter Liebenswürdigkeit und Schwäche gegen den Verkaufenden zu etwas überreden, was sie 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 Grundbestandteils übersehen, ganz gleich, ob es sich um eine wichtige große Anschaffung oder um Spielzeug für die Kinder handelt. Je rascher sie zu überlegen versteht und den Gegenstand auf seine Zweckmäßigkeit zu prüfen vermag, desto besser wird sie kaufen. Dann nämlich wird sie auch einmal zu einem „Gelegenheitskauf“ greifen können, ohne fürchten zu müssen, ihn hinterher zu bereuen. Warenkunde schützt immer am besten vor schlechten Einkäufen. Die gute Käuferin weiß ferner, daß man für billiges Geld keine Qualitätsware erwarten darf, daß man aber billig kauft, wenn man teure, d. h. gute Sachen wählt. Durch längere Haltbarkeit bringen sie den höheren Anschaffungspreis immer wieder ein. — Das gute Kaufen ist eine Kunst. Wenn man sich aber erst einmal darüber klar geworden ist, auf welchen Grundbedingungen das gute Kaufen beruht, dann läßt sich auch diese Kunst wie so manche andere im Leben erlernen. C.

Kleine Winke zur Hausbäckerei.

(Nachdruck verboten.)

Erfahrung ist die beste Lehrmeisterin. Aber es hieße doch ein zu teures Lehrgeld zahlen, wenn man jede Verrichtung in Küche und Haus selbst erproben wollte, ohne sich die Erfahrungen anderer Menschen zunutze zu machen. Ein Wink zur rechten Zeit, ist 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 keineswegs eine Hererei. Vor allen Dingen muß man für gute Zutaten sorgen. Besonders die Hefe muß frisch sein. Die in der Hefe vorhandenen Pilze, auf deren Vermehrung das Aufgehen des Teiges beruht, müssen die zu ihrem Gedeihen erforderlichen Bedingungen erhalten, wenn sie den Zweck als Treibmittel erfüllen sollen. Die 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 oder das Wasser, mit denen man sie anrührt, müssen lauwarm sein. Im Winter darf man auch die weiteren Zutaten nur angewärmt verwenden. Dadurch werden die Hefepilze zur besten Entfaltung gebracht. Hefe darf niemals direkt mit Fett, Salz oder Zucker vermischt werden. Den zubereiteten 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 Art Schornstein in die zu rasch aufgehende Stelle. Dadurch

wird das Entweichen der übergroßen Treibkraft verursacht.

Wer die Kuchen im eigenen Herde bäckt, muß über die Heiz- und Backdauer genau unterrichtet sein. Ein zu wenig heißer Backofen läßt den Kuchen teigig werden, oder er fällt nach dem anfänglichen Aufgehen wieder zusammen. Ist die Hitze dagegen zu groß, so zeigt der Kuchen beim Anschneiden im Inneren eine rötliche Farbe. Schweres Gebäck darf niemals in einen zu heißen Ofen kommen, denn schwerer Teig geht langsam auf, und wenn sich infolge zu großer Hitze schnell eine harte Oberkruste bildet, kann sich der Teig nicht mehr ausdehnen. Das Ergebnis ist dann ein backsteinähnlicher fester Kuchen. Zu starke Hitze bringt kleines Gebäck aus Mürbteig zum Auseinanderlaufen. Derartige Backwerk muß außerdem vor dem Einschleiben in den Ofen kalt gestellt werden, damit es seine Form behält. Hat der Ofen eine zu starke Oberhitze, so bedeckt man den Kuchen mit einem eingefetteten Papier. Gegen zu große Unterhitze schützt man ihn durch aufstellen auf Backsteine. Will man feststellen, ob der Kuchen gar ist, so sticht man nach Ablauf der in fast allen Rezepten angegebenen Backdauer mit einem spitzen Hölzchen in den Kuchen. 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 Kuchen sich nicht aus der Form lösen will, weil er am Boden hängt. Man stürze den Kuchen in solchen Fällen auf eine weiche Unterlage und lege nasse Tücher, die immer wieder erneuert werden müssen, auf den Boden der Form. Durch die Einwirkung des verdampfenden Wassers löst sich der Kuchen leichter ab. Den Schönheitsfehler eines zu schwarz gebackenen Kuchens kann man auf folgende Weise beseitigen. Das Abschneiden der verbrannten Kruste erfolgt immer ungleichmäßig und sieht

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



Zur Behandlung und Benützung der Nähmaschine.

(Nachdruck verboten.)

Heutzutage ist wohl selten eine Familie zu finden, die nicht im Besitze einer Nähmaschine wäre und da diese bezüglich Anschaffung und Reparatur als eines der teuersten Hausgeräte bezeichnet werden kann, sollte ihrer Behandlung vermehrte Sorgfalt zugewendet werden. Vor allem ist sie vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen; man halte sie daher in trockenem, kühlem 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 Maschinöl, sogen. Knochenöl, das die reibenden Teile gut einfettet und doch nicht harzt. Man öle überall, wo sogen. Löchlein zum Ölen sich vorfinden, d. h. jene kleinen Vertiefungen, welche reibende Maschinenteile andeuten; vergißt 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 niedrig ist, denn dadurch werden die Bein- und 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 Erleichter-

rung für die an der Maschine nähernde Person ist es auch, wenn darauf Beachtung genommen wird, daß Trittbrett nicht mit beiden nebeneinander gestellten Füßen in Bewegung zu setzen, sondern mit der Spitze des linken Fußes die linke vordere Ecke des Trittbrettes und mit der Spitze des rechten Fußes die rechte hintere oder nächste Ecke desselben in Bewegung zu setzen. Dies sind scheinbar Kleinigkeiten, die aber beim Maschinennähen doch von großem Vorteil sind. Es sei zum Schlusse noch bemerkt, daß das Nähen dicker Nähte wesentlich erleichtert und das Zerbrechen von Maschinennadeln meist verhütet wird, wenn die betreffenden Nähte vor dem Nähen zuerst glatt gestrichen, flach gefloßt oder mit einem Stück trockener Waschseife fest überfahren und bestrichen werden.

G.

□

Aufbewahrung des Obstes.

(Nachdruck verboten.)

Bei dem verhältnismäßig hohen Preis, der dieses Jahr für gelesenes Obst bezahlt werden muß, hat man die größte Ursache, 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 wenn es scheinbar ohne „Fleck“ davonkommt, ist nie so dauerhaft, wie sorgfältig gelesenes. Man sollte daher die Bahnüberfuhr möglichst vermeiden, dann aber zum mindesten gut abgeschlossene, mit Holzwolle oder Heu ausgepolsterte Körbe ausbedingen.

Das vom Landwirt zugeführte oder durch die Bahn erhaltene Obst sollte man zunächst zur Beobachtung einige Zeit möglichst weit ausbreiten, damit allfällige minderwertige Früchte sofort ausgeschieden und verbraucht werden können. Da frisches Obst sich an die Kellerwärme gewöhnen muß, also manchmal im Anfang „schwitzt“, ist der Keller gut zu lüften, so lange es die Außenwärme

irgendwie erlaubt. Die Obstgestelle (Hurden) sind so groß zu wählen, daß wenn immer möglich nicht zwei Lagen Äpfel oder Birnen übereinander eingelagert werden müssen. Die Hurden sind vorher sauber zu reinigen und mit Papier zu belegen. Nach gemachter Erfahrung ist dies besser als Holzwolle oder Heu, Emd u. dergl. Die Gestelle sollten so großen Zwischenabstand haben, daß eine Nachschau des Obstes bequem vorgenommen werden kann. Diese regelmäßige Nachschau, etwa jede Woche einmal, ist außerordentlich wichtig. Nur auf diese Weise können abgehende Früchte rechtzeitig ausgelesen und im Haushalt verwendet werden. Daß man dabei alle Sorgfalt zu beobachten hat, ist selbstverständlich. Jedenfalls hüte man sich, die Früchte hie und da von einem Gestell auf das andere zu bringen; die gründliche Durchsicht kann sonst vorgenommen 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 Art Obstgestelle sehr zu empfehlen. E. K. R.

Gaushalt.

Fußbodenpflege.

Das Aufwaschen und Abreiben der Fußböden mit Stahlspänen ist gleichbedeutend mit dem Polieren von Möbeln. Es würde nun aber keinem Handwerksmann einfallen, z. B. beim Polieren einer Tischplatte immer nur in der Längsrichtung der Holzfasern diese zu reiben, er würde auf diese Weise nie eine schön ebene, glatte Fläche erzielen. Genau so ist es mit jedem Saal- und Zimmerboden aus Holz, gleichviel, ob es sich um tannene oder hart-hölzerne Böden handelt. Bekanntlich hat jedes Holz sogen. Jahrringe, wie man beim Querschnitt eines Baumstammes deutlich sieht, bei den Böden verlaufen sie der Länge nach und bilden die bekannten Jahrlinien. Zwischen je zwei Jahrringen ist aber das Holz weicher und lockerer. Wird nun ein Boden stets der Länge nach aufgerieben, so wird das weiche Holz zwischen den Jahrlinien immer mehr abgenützt, als das andere, es entstehen auf diese Weise mit der Zeit förmliche Rinnen oder

Furchen, die immer tiefer werden, besonders wenn zum Abreiben grobe Stahlspäne oder scharfer Mauerand verwendet werden. Wenn jedoch, wie es einzig richtig ist, der Boden quer zu den Jahrlinien aufgerieben wird, dann nutzt 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 Holzfasern laufen) geschehen. G. W.

Rühe.

Roch-Rezepte.

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

Kartoffelsuppe mit Fleisch oder geräucherten Würsten.

Ein Täßchen abends zuvor eingeweichte bürre Erbsen setzt man $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden vor der Mahlzeit mit dem nötigen Quantum Wasser auf's Feuer, gibt fein gewiegtes Suppengrün, etwas Kohl, 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. Kartoffelwürfel dazu und 30 Min. vor dem Anrichten noch $\frac{1}{2}$ Tasse Sago. Wenn der Sago beigefügt ist, muß die Suppe öfters aufgerührt werden. Ist die Suppe angerichtet, wird das Fleisch in Transchen geschnitten und mit beliebigem Gemüse serviert.

Senn, „Kartoffelspeisen“.

Rohschulter in Milch.

Eine vorgerichtete, gespickte Schulter wird mit Wurzelwerkstücken, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Gewürzkörnern in eine irdene Schüssel gelegt, mit roher Milch übergossen, 3 Tage stehen gelassen und täglich umgewendet. Vor dem Braten wird sie abgetrocknet, in eine verschließbare Bratpfanne in ca. 100 Gr. heißes Fett oder Butter gegeben, angebraten, fleißig damit begossen, dann gesalzen und das Wurzelwerk dazu gegeben. Nun 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 abgeseiht hat, wird zum Fleische geseiht. Zuletzt gibt man noch etwas Rahm daran und das nötige Mehl an die Sauce.

Aus „Was koche ich?“ v. F. Zingerle.

Räsesauce.

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

einem Pfännchen und bringt sie nahe an's Kochen. Der geriebene Käse wird gut darunter gerührt und die Sauce vom Feuer genommen, gewürzt und angerichtet. Sie eignet sich als Beigabe zu Kartoffelgerichten oder zu gesalzenen Reisspeisen.

Aus „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt“.

Rahmkartoffeln.

In eine flache Pfanne, welche besonders rein sein soll, gibt man frische oder gekochte Butter und auf ca. 750 Gr. Kartoffeln $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch. Ist dies warm, so schält man die mit den Schalen gekochten, noch heißen Kartoffeln und schneidet sie in Blättchen in die Milch hinein, salzt sie nach Bedürfnis noch etwas und reibt etwas Muskatnuß dazu. Nun läßt man langsam etwa 5—10 Minuten durchkochen, richtet an und streut noch gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Nach Belieben kann man gerade vor dem Anrichten etwas Zitronensaft darüber träufeln. C. C.

Russischer Salat.

$\frac{1}{3}$ Kopf Rotkraut, 1 kleine Sellerieknohle, 1 Apfel, 1 Salzgurke — zur Marinade: 4 Dezil. Wasser, 2 Dezil. Essig, $\frac{1}{2}$ Löffel Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Pfeffer — geriebenen Meerrettig, 3 Löffel Öl, 1 Dezil. saurer Rahm, 1 Prise Zucker. Das Rotkraut wird gewaschen und fein geschnitten, die gekochte Sellerieknohle geschält und fein gehackt; Apfel, Salzgurke und Zwiebel werden ebenfalls klein geschnitten. Nun legt man alle Zutaten in die Marinade. Darin hält sich der Salat 8 Tage. Vor Gebrauch läßt man ihn gut abtropfen und vermischt ihn mit dem Öl, dem sauren Rahm, 1 Pr. Zucker und nach Belieben ein wenig geriebenem Meerrettig.

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur.“

Bodentohlraben mit Käse.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Kohlrüben, 2 Liter Wasser, 60 Gramm Fett, 100 Gr. Käse, Salz. Die zubereiteten, geschälten Kohlrüben werden in vier Teile geteilt, ins kochende Salzwasser gegeben und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht (Kochliste), abgeseiht und in Stengelchen geschnitten. Das Wasser wird in Suppen verwendet. Die Kohlraben werden im heißen Fett geschwenkt, nach und nach mit dem fein geriebenen Käse überstreut und geschüttelt, bis dieser aufgelöst ist, was nur etwa 5 Minuten dauert. Das Gemüse kann mit gebackenen Brotscheibchen garniert werden.

J. Spühler, „Reformkochbuch“.

Radekthreis.

Man läßt 70 Gr. Zucker am Feuer gelblich werden, gibt Saft und Schale einer Zi-

trone 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 Ofen etwas Farbe bekommen läßt.

Segenschaum (Apfelschnee).

4 große Apfel (400 Gr.) werden gebraten, passiert und mit 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eiweiß (die zu Schnee geschlagen werden können) und 2 Eßlöffel 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 Backwerk.

Echte Zingertorte.

Man bröseln auf dem Brett 140 Gr. Butter in 140 Gr. Mehl mit 2 Eidottern oder 2 hart gesottenen Eiern, 140 Gr. Zucker, 140 Gr. geriebenen ungeschälten Mandeln und reichlich Zimt- und Nelkenpulver, Zitronenschale und Saft ein und macht rasch an einem kühlen Ort einen Teig, mit dessen Hälfte man das Tortenblech belegt. Der Teig wird mit Johannisbeer-Marmelade bestrichen und mit aus dem Teigrest geformten Streifen kreuzweise überflochten. Hierauf wird die Torte mit einer Randrolle umgeben und mit Ei bestrichen, 1 Stunde gebacken und allenfalls nach dem Backen nochmals mit frischer Marmelade aufgefüllt. F. Zingerle: „Was koche ich?“

Gesundheitspflege.

Hauterkrankungen durch Kleidungsstücke.

Bei wohlthätigen Aufführungen, bei Vereins- oder Familienfesten leiht man sich öfter Theater- oder Maskenkleidung, die wahrscheinlich schon von den verschiedensten reinlichen und unreinlichen, gesunden und ungesunden Personen getragen wurde, und man wundert sich nachher und kann sich gar nicht erklären, woher man den ekkligen Hautausschlag hat. Jedenfalls soll man zur möglichsten Sicherung gute, feste Unterleibung tragen, damit der geliebene Stoff nirgends mit der Haut direkt in Berührung kommt; namentlich an Hals und Handgelenken ist für eine fest anliegende, schützende Unterlage zu sorgen. Auch muß man möglichst bald nach dem Ablegen eines geliebten Kleidungsstückes ein recht warmes Bad nehmen und dabei die ganze Körperhaut gründlich abseifen.

Dr. Th.

Krankenpflege.

Die heilende Wirkung der Wärme bei Magenleiden.

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

Die nervösen Magenkrämpfe, wie sie nach Gemütsaufregungen namentlich bei Bleichsüchtigen und Hysterischen auftreten, werden, wie alle Nervenleiden, mit Wärme günstig beeinflusst.

Durch jahrelange klinische Erfahrung ist sogar auch beim Magengeschwür der Wert dauernder Wärmeeinwirkung festgestellt worden.

Zum 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, Kamillen, Wermut, Schafgarbe oder einem ähnlichen bitter aromatischen Kraute. Solcher heiße Tee verdünnt noch den Speisebrei, trägt dadurch zur Weggasung desselben bei und wirkt zugleich krampfstillend.

Wer ein hartnäckiges, chronisches Magenleiden hat, trinke abends unmittelbar vor dem Schlafengehen 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 Flanell-Leibbinde tragen.

Dr. G.

Kinderpflege und -Erziehung.

Herbsterkältungen der Schulkinder.

Es ist eine alljährlich wiederkehrende Tatsache, daß die schulpflichtigen Kinder im Herbst mit nur geringen Ausnahmen von Husten, Heiserkeit, sowie Erkrankungen sämtlicher Atmungsorgane 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 Schulweg werden sie sorgsam mit warmen Rappen und Mänteln ausgestattet, damit ihnen auch nicht ein Lüftchen nahekommen kann und wenn

sie derart verweichlicht doch einmal einem rauheren Luftzug ausgesetzt sind, oder unbeschützt von ihm getroffen werden, dann sind sie auch sofort erkältet. Wo Kinder weniger ängstlich behütet oder sich dem lästigen Zwange der Vermummung und des Einhüllens nicht so willig beugen, wie z. B. größere Knaben, wird man nur ganz vereinzelt einmal von derartigen Erkrankungen hören, die je langsamer weichen, je schneller sie entstanden, wenn nicht sofort tatkräftig dagegen eingeschritten wird. Jedenfalls würde manche Sorge den Eltern erspart, manches Eingreifen des Arztes überflüssig, wenn Kinder durch möglichst häufigen Aufenthalt im Freien auch an rauhen Herbsttagen sich dem wechselnden Klima gleich den Bäumen und Sträuchern anpassen, also im besten Sinne des Wortes „wetterhart“ würden. Das kann aber nur geschehen, wenn sie ihre Freistunden auch im Herbst, wie bisher im Sommer, im Freien zubringen dürften. Daß die Kleidung diesem Aufenthalt angepaßt werden muß, ist selbstverständlich. U. R.

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Kohl- und Wurzelgemüse

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

Im „Gartenbuch für Anfänger“ schreibt J. Böttner darüber:

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

Der Keller wird nun dauernd sehr gut gelüftet. Auch bei leichtem Frost dürfen die Kellerr Fenster Tag und Nacht geöffnet bleiben. Dumpfe Kellerluft, 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 Kellers eindringt.

Im Freien in Mieten, ähnlich wie die Karoffeln, werden überwintert Rotkohl, Weißkohl, Wirsingkohl, Kohlrüben, Mohrrüben. Die Kopfkohlarten werden von den Wurzeln, die Wurzelgemüse von sämtlichen Blättern befreit, das Herz muß aber unverletzt bleiben, weil es für die Gesunderhaltung der Wurzeln notwendig ist. Nun macht man in einem durchlässigen, mageren Boden, möglichst Sandboden, eine Grube, die 60 Cm. tief, 1 Meter breit und nach Bedarf lang ist. In diese Grube packt man die Kohlköpfe, mit dem Strunk nach oben, neben- und übereinander; die Wurzelgemüse werden beliebig eingeschüttet. Ist die Grube bis 10 Cm. unter dem Rand gefüllt, so wird trockenes Langstroh darauf gelegt, dann kommt Erde darüber und bei strenger Kälte noch Spreu, strohiger Mist und dergleichen. Die Hauptsache ist bei diesem Aufbewahrungsverfahren, daß der Boden durchlässig und ziemlich trocken ist. Ist das der Fall, so hält sich das eingemietete Gemüse 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 Schutze darüber gebracht werden.

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

Tierzucht.

Zur Ziegenhaltung.

Die Ziege ist nach allgemeinem Urteil ziemlich wählerisch im Futter. Die Schuld liegt aber vielfach an dem Tierhalter selbst, der es nicht versteht, seine Tiere richtig zu füttern, und schon bei der Aufzucht darauf achtet, daß die jungen Ziegen zunächst das geringe Futter erhalten, und dann, wenn sie halb sattgefressen sind, das bessere oder Krautfutter. Dann gebe man niemals mehr Futter, als das Tier wirklich auffressen kann, und wechsle möglichst bei jeder Fütterung mit dem Futtermittel ab. Außerdem sind bestimmte Futterzeiten einzuhalten, damit das Tier in der Zwischenzeit richtig wiederkauen und verdauen kann und nicht durch Überfluß erst wählerisch wird. Durchschnittlich genügen drei Futterzeiten: am zeitigen Morgen, im Sommer um sechs 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. Sehr wichtig ist, daß stets die gleiche Person füttert und melkt; dadurch wird der Gewohnheit des Tieres entsprochen, stets von derselben Person Futter anzunehmen, außerdem aber auch einer mangelhaften Fütterung vorgebeugt. Wenn verschie-

dene Personen füttern, weiß man nie, welche Mengen vorgelegt wurden und welcher Art das Futter war, und ob die Tiere gut oder schlecht fressen. Krippen und Raufen müssen vor dem Füttern leer sein oder gereinigt werden. In Fäulnis übergegangenes, sauer gewordenes Futter ist für die Tiere nachteilig und vermindert die Freßlust. J. Sch.

Frage-Ecke.

Antworten.

64. Resten können je nach Liebhaberei &c. verschieden verwendet werden. Gemüseresten lassen sich gut zerdrückt oder durch die Hackmaschine getrieben zu Suppen verwenden mit Beilage von Grieß, Reis, Mehl, Hafer, Kartoffeln oder nicht gemüsehaltiger Maggischuppe. Ebenso geben übrige Omeletten, in feine Streifen geschnitten, in Fleisch- oder Knochenbrühe aufgekocht, schmackhafte Suppen. Übrige Salzkartoffeln kann man einfach wie Mehlspeisen im Fett braten oder fein zerdrückt mit Ei und Milch vermischt und gebacken als Croquettes zu Tisch geben. Von Erbsen und Linsen lassen sich mit Ei und Paniermehl die sog. Gemüsefoteletten herstellen. Kleine Fleischresten, besonders Speck mit frischer Leber fein gewiegt, geben mit den nötigen Zutaten die von vielen beliebten Leberknödel. Weiter können Fleischresten, wenn sie nicht als kalter Aufschnitt serviert werden, zu Salat oder mit frischem Fleisch gehackt zu Fleischkügelchen an weißer Sauce, Hackbeefsteak oder Hackbraten verwendet werden. Etwas Fantasie und praktischer Sinn der Hausfrau, mit gutem Willen vereint, haben hier je nach Geschmack der Familienglieder reichen Spielraum. Vor allem sollte bei Zubereitung der Speisen das richtige Maß gehalten werden, um Resten so viel als möglich zu vermeiden. Hausfrau vom Lande.

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

67. Das Abwerfen der Blätter der Zimmertanne dürfte von zu viel Bodenfeuchtigkeit herrühren. Die Tännchen lieben mehr trockenen als nassen Boden, dafür aber ein öfteres Überbrausen der ganzen Pflanze. F.

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

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

69. Leicht beschmutzte Wildleder reinigt sich gut mit Brotkrume. Die Handschuhe werden angezogen und tüchtig mit Brotkrume abgerieben und hernach gebürstet. Stark beschmutzte Wildlederhandschuhe weicht man in lauwarmes Seifenwasser ein, wäscht sie in lauwarmen Seifenwasser und spült sie auch in lauwarmem Seifenwasser, um sie durch den Seifengehalt wieder einzufetten. Um das Leder weich zu erhalten, wird es halbtrocken kräftig gerieben und nachher langsam vollständig getrocknet. L.

70. Einen gut orientierenden Artikel über die Fleckenreinigung las ich in der „Jungen Schweizerin“ (Nr. 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. Fettflecken weichen der raschen Behandlung mit Seifenwasser, 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, ergibt eine gute Fettmischung. Viele ziehen freilich vor, beide Fette getrennt zu halten und erst beim Kochen zu vermischen. Ich halte auch zum Beispiel für „Schweizen“ immer reine, ausgekochte Butter bereit. Kein anderes Fett ist dazu gleich gut verwendbar. Zum Backen empfiehlt sich das Öl. Leserin.

Fragen.

72. Gibt es, abgesehen von elektr. Körpern, kleine, tragbare Öfen ohne Rohre, mit welchen 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 ausführliche Auskunft dankt

Junge Hausfrau.

74. Können Gummistrümpfe (die gegen Krampfadern getragen werden müssen) auch gewaschen werden? Wie geschieht dies am besten? Für gütige Auskunft herzlichen Dank. E.