

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

Band: 20 (1913)

Heft: 7

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: 15.03.2025

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



Redaktion:
Lina Schläfli
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumentultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N^o. 7. XX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 5. April 1913.

Also laßt uns wirken, streben,
Öffnen Augs für jed' Geschick,
Schaffen, handeln, still erwarten,
Frisch das Herz und frei den Blick.

Longfellow.



Des Mannes Kameradin.

(Nachdruck verboten.)

„Wo du hingehst, da will auch ich hingehen . . .“ Diesen bedeutsamen Eingangsworten des schönen Hochzeitsliedes, die sich mehr noch als auf die in der Ehe selbstverständliche äußere Gemeinschaft, auf die der beiderseitigen Interessen der Gatten beziehen sollten, wird leider in der Ehe nicht immer gefolgt. Man vergißt sie leicht, wenn die Flitterwochen vorüber sind und das graue Alltagsleben seinen gleichmäßigen Verlauf nimmt.

Der Beruf nimmt den Mann im harten Existenzkampf fast ausschließlich in Anspruch, während die Frau sich mehr und mehr in das Interessengebiet der Hauswirtschaft einlebt. Die Beschäftigung beider Eheleute bringt Mühen, Lasten und Sorgen, und so suchen die Gatten in vielen Fällen keine Gelegenheit mehr zum Gedankenaustausch über gemeinsame Interessen.

Sache der Frau ist es aber, dem Manne zu zeigen, daß sie seine Sorgen mit ihm tragen will. Der Mann, dem seine Frau kein Verständnis für seine Berufstätigkeit entgegenbringt, verschließt sein Inneres mehr und mehr vor der Gattin. Die Hausfrau scheut sich nun auch, dem sorgenvoll Dreinblickenden mit ihren wirtschaftlichen Mißhelligkeiten zu nahen. So leben die Eheleute nebeneinander ohne Anteil an der gegenseitigen Gedankenwelt, sie gehen den Weg, der zu völliger innerer Entfremdung führt.

Wie bald ist's vorbei mit dem wahren, ehelichen Glück, das beide Gatten erhofft und für dessen Bestand alle günstigen Vorbedingungen vorhanden waren. Die guten Freunde und Bekannten aber zucken mit leidig die Achseln und sagen bedauernd: „Schade um die beiden lieben Menschen; sie hätten doch so glücklich sein können!“ Doch niemand will sich in das Verhältnis der Gatten zu einander einmischen, keiner gibt sich die Mühe, der jungen Frau den rechten Weg zum Herzen des Mannes zu weisen, den Weg, der in Wahrheit nicht durch den Magen, sondern durch das Gebiet der geistigen Interessengemeinschaft führt.

Viel leichter ist es der Frau gemacht, dem Gatten geistig nahe zu kommen und ihn verstehen zu lernen, als dem Ehemanne, die Ursachen des Stimmungswechsels seiner Gattin zu ergründen. Sie vergesse nie, daß vom Wohlbefinden und der Arbeitsfähigkeit des Mannes in erster Linie die gesicherte Existenz der Familie abhängt.

So sollte denn jede Mutter ihrer Tochter, bevor sie zum Traualtar schreitet, den wichtigen Merkspruch einprägen: „Lerne deinen Mann verstehen, so wirst du ihn an dich fesseln!“

Wenn die junge Frau dem Gatten zeigt, daß sie Interesse für seinen Beruf und dessen Schwierigkeiten hat, so wird der Mann nicht anstehen, sie in seine Pläne einzuweihen und sie an seinen Sorgen teilnehmen zu lassen. Nur auf diese Weise aber ist es möglich, daß die Eheleute einander geistig nahe kommen und die äußere Gemeinschaft sich zu einer seelischen gestaltet, das heißt zu einer wahren Ehe, in der die Frau nicht nur des Mannes Wirtschaftlerin und die Mutter seiner Kinder, sondern vor allem seine getreue Kameradin ist.

Die kleinen Sorgen des Haushaltes sollte die Frau allein tragen und ihren Ehemann, wenn er von der Berufsarbeit ermüdet heimkehrt, nicht damit behelligen. Unhörbar für den Ehemann, der für den Unterhalt der Hauswirtschaft arbeitet, müssen die Räder dieses Betriebes sich bewegen.

Während der Mann seinem Beruf nachgeht, widme die Frau sich dem Haushalt. Die Stunden der Ruhe und Erholung halte sie frei für den gemeinsamen Gedankenaustausch.

Eine wirklich glückliche Ehe wird nur dann bestehen, wenn die Hausfrau sich dem Ehemann als getreue Freundin und Kameradin erweist.

M. Doering.



Die dreifache Mission der Frau ist: die Freiheit, die Gerechtigkeit und die Ideale zu verteidigen.

Emilie de Morfier.

□ Vom Aufwaschen. □

(Nachdruck v. rboten.)

„Wenn das Aufwaschen nicht wär', dann wollte ich die Hausarbeit ohne Magd oder Hülfe machen!“ so hört man manche Hausfrau seufzen. Ja, das Aufwaschen ist eine unangenehme Arbeit, die manches Dienstmädchen bis nachmittags 3 Uhr und noch länger in der Küche zurückhält. Das Geklapper mit Tellern und Besteck will nicht enden; es ist ganz unbegreiflich, warum diese Reinigungsarbeit so lange dauert, das Mittagessen war doch so einfach!

Wer zusieht, wundert sich freilich nicht über die schier endlos scheinende Arbeit, vor der Hausfrauen wie Dienstmädchen ein gelindes Grauen empfinden. Da stehen ein paar Teller, dort eine Pfanne, hier liegen einige Löffel, daneben befinden sich einige Platten, kurz, es herrscht ein unbeschreibliches Chaos, man weiß nicht, wo man mit dem Zusammenräumen beginnen muß.

Junge Frauen und junge Dienstmädchen (übrigens auch ältere, erfahrene) manipulieren in der Küche, auch in Bezug auf das Geschirr, nach dem Prinzip: Man nehme. Und daraus entsteht der heillose Wirrwarr, der uns Schrecken einjagt.

Das Geschirr vom Morgenessen wird in die Küche gestellt, wo gerade Platz hat; heißes Wasser zum aufwaschen gibts noch nicht, auch ist notwendigeres zu tun. Dann muß für das Mittagessen gerüstet werden, dazu braucht man Messerchen, Löffel, vielleicht Holzteller oder Schüsseln. Das Material mehrt sich; was nicht mehr gebraucht wird, legt man einfach hin. Unwillkürlich drängt sich der Gedanke auf, man habe doch wenig Platz in der Küche. Beim Anblick all des gebrauchten Geschirrs wird uns bange. Aber statt mutig der Bangigkeit durch Aufwaschen all der Tassen, Teller, Messer, Gabeln &c. ein Ende zu machen, läßt man die Sachen stehen. „Man kanns ja dann miteinander reinigen.“ Gewiß, aber dann will die Arbeit fast kein Ende nehmen; auch reicht das vorhandene Wasser oft kaum.

Mit gutem Willen und etwas Nachdenken läßt sich die Arbeit angenehmer und einfacher gestalten. Vor allem Sorge man stets für warmes Wasser, das nicht so schwer zu beschaffen ist. Man hat fast jeden Tag irgend ein Gericht, Suppe, Gemüse etc., das längere Kochzeit braucht. Statt die Pfanne oder Rasserole mit einem Deckel zu verschließen, schiebe man die eigentlich kleine Ausgabe zur Anschaffung eines Sparkochtopfes (System Jos. Sigrift, Luzern) nicht, der früher in Email, nun auch in Aluminium zu haben ist, und stellt diesen auf das Gefäß, dessen Inhalt länger kochen muß. Diesen Sparkochtopf fülle man mit Wasser, das bald erwärmt sein und nun zum aufwaschen gebraucht wird.

Man gehe in der Weise vor, daß man erst alles Nötige zurüstet für das Mittagessen, um zum Kochen „saubern“ Tisch zu haben. Die Tassen spüle man unter dem Wasserhahn aus, stelle sie zusammen, die Teller und das Besteck ebenfalls. Das Zusammenstellen des gebrauchten Geschirrs ist schon der Anfang einer bessern Bewältigung der Aufwascharbeit. Holzteller etc., die nur kurz gebraucht wurden, spüle man gleich mit kaltem Wasser ab, sie werden auch auf diese Weise sauber. Hat man nun alle Vorbereitungen getroffen, Gemüse gerüstet etc. und ist warmes Wasser vorhanden, so wasche man schnell auf. So bleibt für mittags nur noch das Geschirr und die Pfannen vom Mittagessen.

Auch da wird gefehlt; statt ein Kochgeschirr gleich nach dem Gebrauch zu reinigen, wird es beiseite gestellt, man füllt es nicht einmal gleich mit kaltem oder warmem Wasser. Hat man nicht Zeit, Pfannen oder Rasserolen gleich zu reinigen, so lasse man sie ja nicht leer stehen, sondern gebe etwas Wasser hinein, damit die Rückstände nicht eintrocknen und Krusten bilden, die viel Zeit zum Löslösen erfordern. Namentlich Email und Aluminiumtöpfe und -Geräte sollten sofort blank gerieben werden, es geht leichter. Schon während des Kochens brauche man nicht unnütz Geschirr; etwas Sparsamkeit in der Hinsicht ist sehr anzuraten.

Das Mittagessen ist vorüber, eigentlich allzu bald, im Vergleich zur Zeit, die seine Zubereitung erfordert. Dann stelle man in der Küche die Teller, die Platten und das Besteck zusammen. Am ratsamsten ist es, Pfannen, Rasserolen etc. zuerst zu putzen, sie nehmen viel Platz weg beim Herumstellen. Dann „packe“ man die Teller in den Spüleimer, mache das Gefäß zurecht mit dem Wasser zum nachspülen, gieße nun heißes Wasser über die Teller und beginne frisch und mutig die Arbeit. Nach den Tellern kommen die Platten, je nach der Anzahl wechsele man mit dem Wasser. Hierauf nehme man das Besteck, erst die Löffel, dann Messer und Gabeln. Zum abtrocknen möchte ich den Frauen, die diese Arbeit selber besorgen, dringend anempfehlen, die Kinder als Hilfsstruppen zu engagieren, Mädel und Buben. Es läßt sich so nett plaudern dabei, die Arbeit wird getan, ohne daß einem die unangenehmen Seiten bewußt werden. „Hurra! wir sind fertig!“ jubelten allemal meine Jungen und schwenkten die Tücher wie Fahnen, bis ich sie in Empfang nahm zum aufhängen.

Wo ein Dienstmädchen die Arbeit besorgen muß, da lasse man die Kinder helfen.

Gehen wir flink an die Arbeit, so bekommen wir mit der Zeit Übung darin und allmählich schwindet das Grauen vor dem aufwaschen. Bald wird man auch einsehen, daß die Arbeit weit leichter und angenehmer auszuführen ist, wenn man sie nicht zu einem „Berg“ anwachsen läßt, sondern gebrauchtes Geschirr etc. nie lange herumstehen läßt. Probiert's nach diesen Ratschlägen 14 Tage lang! R. G.



Ein psychisches Heilmittel.

Von Dr. M. Ehret.

(Nachdruck verboten.)

An vielen Beispielen aus dem täglichen Leben ist festgestellt worden, daß Nerven, Herz und Kreislaufbahn an unserem Leide und an unserer Freude sich lebhaft beteiligen. Daher ist es auch keine leere

Phrase, wenn man vom Fliegen der Pulse, vom Hörschlagen des Herzens bei freudigen und erhebenden Anlässen, und vom Stocken des Herzschlages bei Schreck und Angst spricht. Ja, es liegt ein Kern Wahrheit darin, wenn der Dichter seine Personen im Übermaße des Schmerzes zusammenstürzen läßt — an gebrochenem Herzen!

Bei der häuslichen Krankenpflege muß man diese Tatsachen wohl beachten. Kranken, sowie überhaupt Kränklichen und in der Genesung Begriffenen dürfen aufregende Nachrichten, seien sie freudiger oder trauriger Natur, nie plötzlich und auf einmal mitgeteilt werden. Kann man die Mitteilung durchaus nicht bis nach der völligen Genesung aufschieben, so müssen die Patienten in geschickter Weise allmählich darauf vorbereitet werden. Aber in beschränktem Maße angewandt vermögen freudige Gemütsbewegungen sogar einen heilsamen Einfluß auszuüben. Man kann sich diese Wirkung ähnlich vorstellen wie bei der Elektrizität: in voller Stärke bringt sie Krankheit und Tod, in schwächerem Maße, wohlberechnet und wiederholt angewandt, wirkt sie höchst heilsam. Wie häufiger Gram und Kummer die Widerstandskraft des Körpers allmählich schwächt, so vermag öftere Freude die Nerven wohlthuend anzuregen und den gesamten Organismus zu kräftigen. Die Freude ist also ein nicht zu unterschätzender Heilfaktor, welcher bei der häuslichen Krankenpflege noch viel mehr zur Anwendung gelangen sollte. Denn Krankenpflege besteht eben nicht nur in Darreichung von Arzneien und Verabfolgung von Umschlägen oder Klystieren. „Es gibt auch Unnehmlichkeiten für den Kranken“, sagt schon der alte Hippokrates, und diese Unnehmlichkeiten bestehen hauptsächlich darin, dem Patienten durch heitere Gespräche, leichte, fröhliche Lektüre und zarte Aufmerksamkeit recht oft Freude zu bereiten. Freude ist nach Schillers Worten ein schöner Götterfunken, der auch in der trüben Seelenstimmung des Kranken wieder einen lichtereren, helleren Schein her-

vorzurufen vermag. Die Ungehörigen und Besuchenden mögen beim Erzählen der Tagesereignisse nicht bösen Klatsch und ruchlose Taten berichten, sondern fröhliche Ereignisse und freudige Vorkommnisse in leichtem Tone zum besten geben. Eine sonnige Stimmung verbreitet Sonnenschein rings um sich her. Wer einen Patienten besucht, sollte eine Art lachender Philosoph sein. Ist doch allgemein bekannt, daß jede wahre Äußerung der Gemütsstimmung, z. B. herzliches Lachen, ansteckend wirkt.

In der jetzigen Jahreszeit, wo die Blumen mit ihren bunten Köpfchen aus der Erde Schoß hervorlugen, wo draußen und drinnen ein wohlige Frühlingssahnen sich einstellt, wird ein Sträußchen duftender Veilchen oder lieblicher Schneeglöckchen gewiß stets erfreuen. Tritt der Besucher vom Spaziergang mit gesunden, luftgeröteten Wangen zum Kranken, so ist es gleichsam, als ob Frühlingssduft und Sonnenschein mit ihm ins Krankenzimmer einzöge. Alle diese zarten Aufmerksamkeiten und freundliche Rücksichtnahme wirken auf den Patienten wie eine Art Suggestion; sie verleihen ihm wieder wahre Gesundheitsfreudigkeit!



Fettiges Geschirr kann auf folgende Weise gut gereinigt werden: Man rührt etwas gewöhnliches Roggenmehl mit ein wenig kaltem Wasser an und vermischt dies mit dem Abwaschwasser. Es nimmt nicht nur jegliches Fett des Geschirres in sich auf, sondern macht auch die Hände weiß und weich, was bei Anwendung von Soda oder Seife nicht der Fall ist. Vom Silberbesteck verschwinden die Flecken. Wenn man das Geschirr gut nachspült, wird es spiegelblank.

Tapeten reinigt man am besten mit Brot. Man schneide von altem trockenem Roggenbrot handbreite Stücke, teile sie so, daß die eine Hälfte die obere, die andere die untere Kruste hat und runde die scharfen Kanten etwas ab, damit die Tapete nicht beschädigt wird. Zuerst soll jedoch die Tapete mit einem großen Tuch vom Staub befreit werden, hernach reibe man sie mit den Brotstücken sauber ab. Ein anderes vielfach angewandtes Verfahren ist folgendes: Von frischem Weißbrot

wird die Rinde entfernt. Mit etwas Wasser knete man vom weichen Brot einen festen Teig und reibe damit die Tapeten tüchtig ab; Glanztapeten werden auf diese Weise besonders schön. 5.



Kochrezepte.

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

Tauben- oder Hühnersuppe. Zeit 2 bis 3 Stunden. Selbstkocher vorzüglich. 4 alte Tauben oder 2 alte Hühner, 3 Liter Wasser, Suppengemüse. Die gut gereinigten Tauben oder Hühner werden mit kaltem Wasser zugelegt und schnell ins Kochen gebracht, dann auf kleinem Feuer langsam fortgekocht. Man löst entweder das Fleisch von den Knochen und serviert es in der Suppe, nudelartig zerschnitten nebst aufgequollenem Reis oder man bereitet dazu eine Ragoutsauce mit Hühnerbrühe und kocht die zerlegten Fleischstücke nochmals darin auf.

Aus „Gritli in der Küche“.

Große Pastete mit Kalbfleischragout und Erbsen. Für 3—5 Personen. 1 Pastetenhaus, 500 Gr. Kalbfleisch, 1 Kalbshirn, 1 Portion Buttersauce, 2 Eßlöffel Champignons, 200 Gr. Pois-verts (Erbsen), 1 Eigelb, etwas Zitronensaft, Petersilie. Man füllt das heiße Pastetenhaus mit folgender Fülle: Das Kalbfleisch vom Filet oder Kalbsnuß wird in 1 Cm. große Würfel geschnitten und diese in einer Buttersauce weich gedünstet. Das Kalbshirn wird blanchiert, in kleine Würfel geschnitten und mit den Champignons und den weichgekochten Pois-verts (auch Büchsen-erbsen) noch 5 Minuten mit dem Kalbfleisch gekocht. Zuletzt würzt man noch mit Zitronensaft und Petersilie, zieht die Sauce, die ziemlich dicklich sein soll, mit dem Eigelb ab und füllt alles heiß ein. (Sehr feine Fülle.) Statt Kalbshirn kann man auch Kalbsmilch nehmen. Zubereitungszeit ohne Pastetenhaus: 1 Stde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Bismarck = Koteletten. Bereitungszeit: 1½ Stunden. Zutaten 1¼ Kilo Hammelskoteletten, ½ Liter sauren Rahm, Parmesankäse, Salz, Pfeffer und 3 Zwiebeln, ein halber Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Theelöffel Mehl. Die Hammelskoteletten — sechs Scheiben — werden entfettet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, paniert und leicht von beiden Seiten überbacken. Dann streicht man Liebigs Fleisch-Extrakt über jedes Kotelett und schichtet sie in eine Auflaufform. Nun werden die Zwiebeln in Butter braun gedämpft und dazwischen geschichtet. Dann gibt

man den sauren Rahm mit dem Käse verquirlt darüber, backt das Gericht hellbraun und serviert es in der Auflaufform.

Warmer Sellerie Salat. Der Sellerie wird mit einer Bürste gereinigt und in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, geschält und in Scheiben geschnitten. Diese läßt man mit Salz, Pfeffer und dem Essig einige Zeit stehen und vermischt sie dann mit dem Öl. Man kann auch die in der Suppe weichgekochten Sellerie verwenden. Zubereitungszeit: 1½ Stunden.

Rhabarbermus. 1 Büschel (1 Kilo) Rhabarber, ½ Glas Wasser, 250 Gr. Zucker. Man stellt den geschälten, geschnittenen Rhabarber mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht ihn weich, zerstößt ihn fein, gibt den Zucker zu, kocht ihn dicklich ein und richtet ihn an. Nach Belieben kann man in Butter geröstete Brotsamen darüber streuen.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch“.

Kartoffelküchlein. Man siedet, womöglich am Abend vor Gebrauch, Kartoffeln in der Schale, die man lauwarm abschält. Andern Tags werden sie fein gerieben, etwas Salz und in Butter kurz angedämpfte feingewiegte Zwiebeln und Küchenkräuter beigegeben, der Teig zusammengearbeitet und kleine runde Kuchen davon geformt. Diese werden in Ei getaucht und in Fett knusperig gebraten. Wer will, kann der Teigmasse auch 1—2 ganze Eier beifügen.

Aus „Vegetarische Küche“.

Orangenauslauf. Für 3 Personen. Zwei Orangen, 125 Gr. Zucker, 4 Eier, 2 Eßlöffel Stoßbrot, 100 Gr. Mandeln. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, das Stoßbrot und der Eischnee darunter gemischt. In eine gut ausgestrichene Auflaufform gießt man die Hälfte dieser Masse, belegt sie mit Orangenteilchen, gießt die andere Hälfte der Masse darüber und backt den Auslauf bei guter Hitze ½ Stunde. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Gesulzte Schokoladencreme. Für 3 Personen. ⅓ Liter Milch, 50 Gr. Schokolade, 1—2 Eßlöffel Zucker, 3 Eigelb, 1 Theelöffel Maizena, 4—5 Blatt Gelatine, 1 Tasse Schlagrahm. Die in wenig Wasser aufgelöste Gelatine wird mit der geriebenen Schokolade, den Eigelb, dem Zucker, dem Maizena und der Milch aufs Feuer gestellt und bis vor dem Kochen geschlagen, worauf man die Masse unter Umrühren etwas erkalten läßt. Nun mengt man den Schlagrahm und nach Belieben den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form und stellt sie kalt. Nach dem Stürzen kann man die Creme mit Schlagrahm garnieren. Zubereitungszeit: ½ Stde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Grahamtorte (für Vegetarier). Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 8 Eier, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Schrotmehl, $\frac{1}{2}$ fein gehackte Zitronenschale. Die Dotter werden mit dem Staubzucker 20 Minuten lang flaumig gerührt, dann wird die Zitronenschale, nach und nach das Mehl, dann der Eierschnee langsam hinzugegeben. Die Masse kommt in eine gut gebutterte, mit Stoßbrot ausgestreute Form und wird eine Stunde bei mittlerer Hitze gebacken. Sehr leicht verdaulich und nahrhaft. — Das Schrotmehl ist bei allen Bäckern erhältlich, welche Grahambrot verkaufen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die verschiedenen Fragen, die **Ernährung und Pflege kleiner Kinder** betreffend, die kürzlich im Sprechsaal gestellt worden sind, veranlassen eine Mutter, die dreizehn Kinder aufgezogen und künstlich ernähren mußte, einige praktische Ratschläge hier niederzulegen.

1. Jede Mutter sollte es sich zum Grundsatz machen, von Anfang an die Milch nicht allzusehr zu verdünnen. So genährte Kinder haben immer Hunger und nassen das Bettchen viel häufiger.

2. Sollte man die Kinder gleich von Anfang an an eine bestimmte Zeit zum trinken gewöhnen. Man soll immer wenigstens zwei Stunden warten, ehe man ihnen wieder Milch gibt, sonst ist der kindliche Magen mit der Verdauung der früheren Mahlzeit noch nicht fertig. Dann stellt sich das so lästige Brechen ein, eine Plage für Mutter und Kind.

3. Sollte die Milch stets mit größter Sorgfalt und Reinlichkeit gekocht werden und zwar wenigstens 10 Minuten mit Zusatz von Wasser, welches dann größtenteils wieder einkocht. Ein paar Kamillenblüten oder etwas Fenchel und ein Stücklein Zucker sind als Beigabe zu empfehlen.

4. Ich gab meinen Kleinen stets Knorr's Hafermehl (in jeder bessern Spezereihandlung erhältlich) sobald ich sie selbst besorgen konnte (gewöhnlich nach 10—14 Tagen). Ich verabsolgte zuerst halb Milch, halb Schleim; dann je älter die Kinder wurden, mehr Milch und weniger Schleim, in dem Verhältnis, daß sie mit 5—6 Monaten ganze Milch bekamen. Die Anleitung zur Schleimbereitung steht auf jedem Päckchen. Alle meine Kleinen gediehen sehr gut bei dieser Nahrung.

5. Stellte sich bei einem Kinde Neigung zum Brechen ein — was aber selten vorkam, — so fügte ich der Milch jedesmal, wenn ich ihm zu trinken gab, eine kleine Messerspitze voll Natron bei (auf ärztlichen Rat) und das Brechen hörte bald auf.

Bei Leibweh und Durchfall gab ich mehr Schleim als Milch, und kochte erstern etwas dicker als sonst. Hatten die Kleinen aber Verstopfung und bekamen sie dabei Leibschmerzen, so gab ich ihnen Kamillenthee löffelweise zu trinken. Auch leisteten warme Kamillenbäder sehr gute Dienste. Dabei reibt man dem Kinde mit ziemlich warmem Olivenöl oder Butter den Leib mit gut gewärmten Händen im Kreise ein und legt ein Stück erwärmten Flanell auf. Das Leiden wird bald gehoben sein.

Sollte sich bei einem Kinde, was nur im Sommer vorkommt, Brechdurchfall einstellen, so höre man mit der Verabreichung von Milch ganz auf und gebe ihm dafür Reisschleim. Man nimmt dazu 125 Gr. guten Reis, wäscht ihn, gibt ihn mit zwei Liter Wasser aufs Feuer und kocht den Schleim eine Stunde lang. Ein Stücklein Zucker wird beigelegt.

Sollten diese Zeilen einer besorgten Mutter Rat und einem leidenden Kinde Linderung verschaffen, so wäre ihr Zweck erfüllt.

Frau L.-B. in G.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Das im Frühjahr vorzunehmende **Veredeln der Rakteen** ist sehr einfach. Von einer gut eingewurzelten und rasch wachsenden Unterlage sei dies nun eine Peireskia, Echinopsis oder Cereus gewöhnlicher Art, werde der obere weiche Kopf glatt abgeschnitten, ebenso der Kopfteil der zu veredelnden Pflanze, welcher auch bedeutend kleiner als die Unterlage sein darf; dieser Abschnitt werde nun so auf die Unterlage aufgesetzt, daß die Schnittflächen sich gut decken und die Zentralachse der Edelnpflanze auf die Zentralachse der Unterlage zu stehen kommt. Mit Bast oder Wollfaden werden nun — ohne Verstreichen mit Baumwachs — beide Teile fest zusammengebunden und ein Glas darüber gestürzt oder die Pflanze in das Warmbeet gestellt, oder zum mindesten mit Papiersack zugebunden. Nach zwei bis drei Wochen ist die Verwachsung vollzogen und die Bänder können gelöst werden.

Die Stecklingsvermehrung hat im Frühjahr und Sommer zu geschehen. Seitentriebe, Zweige, Kopfstecklinge wachsen sehr leicht an, wenn man sie nach dem Abschneiden zwei bis drei Tage hat abtrocknen lassen und dann in sandige Erde oder Torfmull steckt. Haben sich nach drei bis vier Wochen Wurzeln gebildet, so pflanze man die Stecklinge einzeln in kleine Töpfe.

Aus „Die Kultur der Pflanzen im Zimmer“ von L. Graebener.



Tierzucht.

Das wichtigste Fleischfutter für unsere Zimmervögel bilden die bekannten Ameisenpuppen, meist fälschlich Ameisenener genannt. Frische Ameisenpuppen sind von Mai bis August in den größeren Vogelfutterhandlungen käuflich. Sie halten sich nur sehr kurze Zeit und sind, sobald sie bläulich werden, nicht mehr verwendbar. Zur Aufbewahrung pflegt man sie daher in einer eisernen Pfanne unter stetem Rühren leicht zu rösten, bis sie zu welken anfangen. Sie halten sich so bis zu drei Wochen.

Frage-Ecke.

Antworten.

16. Möbel lassen sich reinigen, wenn man die betr. Stellen mit Olivenöl bestreicht und nachher mit weichem, wollenem Tuch nachpoliert. Als noch besseres Mittel lernte ich „Splendol“ kennen, um Möbel, die durch Wassertropfen gelitten, wieder aufzufrischen. Eine kleine Probe möchte ich Ihnen anraten.

18. Gewiß können Sie zu Hause die meisten Gegenstände, die Sie zum Chemischwaschen ausgeben, wenigstens so gut reinigen, wie es dort geschieht. Machen Sie sich mit Hauswirths Spezialseife „Venus“ zum Chemischwaschen im Haushalt, bekannt.

Nach dieser Anweisung sortieren Sie alle zu waschenden Gegenstände in drei Gruppen. I. Gruppe A umfaßt alles Weiße aus Wolle, Seide, Spitzen, Batist und Tüll, wollene Leibwäsche, Strümpfe, Schlüttli, Hösli etc. II. Gr. B bunte Wolle. Das ist sämtliches von hell bis dunkel in wirkliche Wolle gefärbtes Material. In die III. Gruppe C gehören alle buntfarbigen Gegenstände in Baumwolle und Seide, auch sämtliche, die Garnituren aus diesen beiden Materialien aufweisen.

Die ersten zwei Gruppen werden in Wasser von ca. 35° C., die letztere bloß in einer Temperatur von ca. 20° C. gewaschen, rasch in Wasser von der gleichen Temperatur gespült, in Essigwasser gelegt, aufgehängt oder zumteil eingeschlagen und noch feucht mit wenig warmem Eisen gebügelt. Abonnentin.

19. Spinat bereite ich seit Jahren auf folgende Art zu: Er wird in 2—3 Wassern gut gewaschen, dann in Sigrists Spartopf (ohne Wasser), aber auf kochende Suppe gegeben und vom Dampf weichgedämpft. Nun wiege ich ihn fein, dünste Zwiebeln in frischer Butter, gebe den Spinat mit etwas Mehl und Salz dazu und lasse dies eine Weile zusammen dünsten. Erst dann füge ich etwas Fleischbrühe bei und richte den Spinat über gebackene Brotstengelchen an. Probieren Sie

es einmal auf diese Weise. Auch in einem Weckchen Gemüsedämpfer kann Spinat über kochender Suppe oder Wasser weich gedämpft und dann wie oben zubereitet werden.

Frau G.

21. Wir brauchen seit Jahren Staigers **Togowäsche** (Kreuzlingen) und sind sehr zufrieden damit, denn auch Militärschuhe und Schuhe, die bei landwirtschaftlichen Arbeiten getragen werden, bleiben geschmeidig mit „Togo“.

25. Zwar war es nicht „Welschlandwäsche“, die ich zu bleichen hatte, aber sonst Wäsche, wie sie in Fabrikorten wird, wo nie Wäsche im Freien getrocknet werden kann. Ich nahm weder Chlorkalk noch sonst etwas dazu, sondern setzte dem Wasser nur gute, weiße Seife und etwas Serpentin-Waschpulver bei (keine Soda, keine Schmierseife). Nach dem Kochen kam die Wäsche noch in ein Seifenwasser (nur weiße Marseillaner-Seife), dann erst in 2—3 Brühwasser. Es wird keine Bläue beigegeben, aber die Wäsche bei Sonnenschein, möglichst wenig ausgerungen, aufgehängt. So bleichte sie trefflich und hatte die gelbe Farbe verloren, ohne daß irgend ein chemisches Mittel ihr schadete.

26. **Linoleum-Resten** sind in größern Geschäften stets zu ganz billigem Preise erhältlich. Ich machte vorzügliche Erfahrungen mit der Verwendung solcher zum Belegen von Küchenbüffet, Küchenbank und Küchentisch. Man wähle nur gute Qualität dazu; sie ist außerordentlich dauerhaft, leicht zu reinigen und nicht empfindlich, wenn heiße Geschirre darauf gestellt werden. Die Reinigungsarbeit ist geringer und so belegte Tische und Büffets sehen praktisch und sauber aus. Namentlich letztere sind ja mit Ölfarbe gestrichen, die bald abgeseuert ist, was dann unschön aussieht. Ein Belag mit Linoleum ist also vorzuziehen.

27. Auch ich hatte trotz schöner Essigmutter und gutem Wein schlechten Essig. Da las ich, man solle die Gefäße, in denen man Weinessig ansetze, immer gefüllt halten. Ich folgte diesem Rat und habe seitdem sehr guten Essig.

28. Bereiten Sie Ihre **Fleischkonserven** selbst, in Weck Gläsern sterilisiert, z. B.: Poulet, Zunge in Tomaten-Sauce, Kalbsbraten, Ragout, Schweinsbraten etc.

28. Sie scheinen in der gleichen Lage zu sein, wie wir. Früher bin ich fast erschrocken, wenn ganz unerwartet Besuch kam. Nun konserviere ich Fleisch, etwa vier Gläser auf einmal. Wenn mein Vorrat zu Ende geht, fülle ich von neuem auf. Sie können alles mögliche konservieren. Verlangen Sie beim Einkauf von Weckgläsern die Broschüre zum sterilisieren von Fleisch. (Gratis.) Es sind viele Rezepte darin. Ich hatte Gelegenheit, einen Kurs zu nehmen. Tun Sie dies auch,

wenn in Ihrer Nähe ein solcher abgehalten wird. Er dauert nur einen Tag. Ich wünsche guten Erfolg. Landmädchen.

28. Haben Sie noch nichts gehört von dem **Sterilisieren des Fleisches** in Gläsern? Das Fleisch wird wie gewöhnlich fertig gekocht, aber ja nicht zu weich; dann in die Gläser gefüllt und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde sterilisiert, wie Gemüse. Schnitzel von Kalb- und Schweinefleisch, Hasenpfeffer, Zunge (geräuchert oder ungeräuchert), Geflügel, alles schmeckt wie frisch. — Auf den großen Gutswirtschaften in Deutschland wird sehr viel Fleisch auf diese Weise aufbewahrt. Ich sende Ihnen gerne ein bis zwei Jahrgänge „Frischhaltung“, worin Sie Rat und Rezepte finden. Adresse bei der Redaktion. Alte Abonnentin.

28. Beziehen Sie von der Firma C. Ernst, zum „Schneeberg“, Winterthur, in Büchsen und Tüben: Rindsbraten, Kalbskopf, Rutteln, Hasenpfeffer, Gulhas, Irish Stew, Fleischpastete in Gelee, Paprikaschnitzel u. s. w., die sich alle sehr gut aufbewahren lassen. -n-

29. Die Behandlung der **Kork-Terrazzo-Böden** wird Ihnen auf Verlangen schriftlich und gratis mitgeteilt von den Schweiz. Kork- und Isoliermittel-Werken Dürrenäsch, Patentinhaber und alleinige Ersteller genannter Bodenbeläge in der Schweiz. U.

30. Schaffen Sie sich eine Raze an, das ist das einzig sichere Mittel gegen **Mäuse**. C. G.

30. In unserm sehr großen Hause gibt es jeden Herbst viele **Mäuse**, die infolge der Kälte in das Haus kommen. Ich vertreibe sie regelmäßig mit dem Mäusegift von J. Hunziker in Olten. Eine „Portion“ genügt für vier Mal und kostet Fr. 3. 50. Eine Anweisung ist dabei. Hausfrau.

31. Mir scheint, Sie täten am besten, beim Fabrikanten des Petrolkochherds anzufragen, ob solche **Dampfwaschhasen** vorrätig sind. Solche sollten auch in einem Haushaltsgeschäft, wie C. Ditting, Rennweg, Zürich, zu beziehen sein. W.

32. Kaufen Sie die Schrift von U. Dammer „Unsere Blumen und Pflanzen im Zimmer“, Nr. 359 der Sammlung „Aus Natur und Geisteswelt“, Verlag B. G. Teubner, Leipzig (Preis Mk. 1.25), in jeder Buchhandlung erhältlich. Sie finden dort die Belehrung, die Sie suchen. Wenn Ihre Freude an den Blumen und ihrer Zucht so groß ist, so geben Sie ihr Nahrung! Lily.

32. Zum Preise von 80 Cts. können Sie bei Ernst Meier in Rütli (Zürich) eine kleine Schrift „Der Blumengarten, seine Anlage und Bepflanzung“ beziehen. Sie finden darin die erbetene Anleitung zur **Blumspflege**. -m-

Fragen.

33. Kann mir eine werthe Leserin Rat erteilen, wie man die **Futterstellen** der nütz-

lichen Meisenarten vor der Zudringlichkeit und Frechheit der Spaken bewahrt? Schon seit Jahren haben wir auf der Gartenseite unseres Hauses die sogen. Meisenstängli und Häuschen angebracht. In den ersten Jahren wagte sich kein Spak auf diese schaukelnden Futtertäpfchen, und die zierlichen Meisen übten sich in den gewagtesten Kletterkünsten an den Nußsäckchen. Nun ist die Sache anders geworden. Die Spaken, die bis anhin nur stille Zuschauer gewesen und sich mit ihrem mit Brot gedeckten Gartentisch begnügten, haben sich nun ebenfalls an die Meisenstängli gewagt und zwar auch an die schaukelnden Futter- und Nußsäckchen. Nun bleiben die Nußvögel fern, was auch erklärlich ist, da die Spaken sich so frech behaupten, daß keine Blau- oder Graumeise sich mehr heranwagt. Weiß vielleicht ein Ornithologe Rat, wie dem Uebelstande beizukommen ist? Wir versuchten schon alles mögliche, leider ohne Erfolg. Für gütigen Rat dankt zum voraus

Abonnentin in L.

34. Meine in einem Dorfe des Kantons Bern verheiratete Tochter hat große Mühe, eine Wäscherin zu finden, die gewillt ist, die Wäsche sorgfältig zu behandeln. Nun könnte wohl eine **Waschmaschine** da helfend in die Lücke treten. Ich frage deshalb die werten Hausfrauen an, was für Erfahrungen sie mit Waschmaschinen machten, welche Marke sie erprobt und in jeder Beziehung empfehlen würden und welchen Preis man dafür bezahlen müßte? G.

35. Existieren **Reformwolldecken** für Kinderbetten, und wo sind solche erhältlich? Ich möchte eine solche, die das Waschen gut verträgt, anschaffen. Dann möchte ich zum anfertigen von Kindersachen Wolle kaufen, die nicht oder nur wenig einläuft beim Waschen. Kann mir jemand eine gute Marke nennen? Für gütige Ratschläge dankt bestens

Hausmütterchen.

Hermann Weilenmanns Eier-Teigwaren



Alle unsere Pakete tragen diese Schutzmarke und die Empfehlungsmarke der Sozialen Käuferliga der Schweiz.