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

Band: 10 (1903)

Heft: 19

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: 15.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 40 des „Schweizer Frauenheim".

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 19. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 3. Oktober 1903.

Mit Geld sei ein Hauser,
Mit Zeit ein Knauser,
Mit Liebe ein Spender,
Mit Humor ein Verschwender.

Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt."

(Nachdruck verboten.)

Dreizehntes Kapitel.

Was jede Köchin und Hausfrau noch weiter wissen soll.

(Schluß.)

Worüber die genaue Rosine mit dem guten Gritli noch hie und da einen Strauß auszufechten hatte, das war das Kapitel des Abwaschens. Daß man schon während des Kochens möglichst vorweg beschmutzte Geschirre und Geräte reinige, damit nicht zu viel zusammenkomme, das wußte es und tat danach. Aber beim Abwaschen selbst vergaß es hie und da in seinem jugendlichen Ungestüm Rosinens Ratschläge, bis dann so ein kleines Gewitter das Gedächtnis wieder auffrischte. Da mußte also das Geschirr, bevor es ans Abwaschen ging, schön geordnet werden, die Suppenteller kamen aufeinander, Fleisch- und Dessertteller je für sich getrennt. Speisereste wurden stets schnell von den Tellern abgekratzt, damit das Wasser sich nicht so rasch trübe. Löffel, Gabeln und Messer wurden getrennt, überhaupt das Silber extra gewaschen. Dann wollte Rosine auch zwei Abwaschwasser haben. In dem eigentlichen ersten Waschwasser wurde ein kleines Stück Soda aufgelöst, das zweite, das Spülwasser, mußte ebenso heiß und rein sein. Waren keine Gäste da, also verhältnismäßig wenig abzuwaschen, so benutzte man das reine Wasser zuerst für die Gläser und trocknete sie sofort ab, dann kamen die silbernen Vorleggeräte in dasselbe Wasser und wurden ebenfalls rasch trocken gerieben und dann kam erst das Porzellangeschirr. Messer brachte man nie in heißes Wasser; das war gerade so eine Klippe für das Gritli, das immer wieder vergaß, daß die Griffe der Messer, seien sie aus Holz, Horn oder Elfenbein, absolut kein heißes Wasser vertragen. Die Klingen wurden mit feinem Hammerschlag oder englischem Putzstein mittelst eines Korkzapfens abgerieben. — Auch ging es der Rosine nie sorgfältig genug um mit versilberten oder vernickelten Geschirren; die Kaffee- und Thee-

kannen, die Zuckerdosen, die Plateaux, ja selbst die Löffel und Gabeln durften nie mit einem grobfädigen Tuch abgetrocknet werden, damit kein Kritzchen entstünde. Den letzten Schliff bekamen sie mit einem weichen Leder und wurden auch beim Aufbewahren hübsch getrennt gelegt oder gestellt. „Nichts deutet so sehr auf einen vernachläßigten Haushalt hin," pflegte sie zu sagen, „als zerkratztes Silbergeschirr. Wer schöne Sachen besitzt, soll sie auch schön zu erhalten suchen." — Von dem Abwaschlappen und was damit zusammenhängt, hatte sie ihm schon längst gepredigt. Wir finden jene Lehren im zweiten Kapitel niedergelegt.

„Nun ist aber das Anrichten der Speisen von großer Wichtigkeit in jeder Küche. Ist ein Gericht noch so schmackhaft zubereitet, wir verstehen aber nicht, ihm eine gefällige Form zu geben, so haben wir unsere Aufgabe als Köchin nur halb erfüllt.

„Will der Gaumen sich erlaben,
Muß das Auge auch was haben"

ist ein altes Sprüchlein, aber ein wahres. Anrichten soll man stets auf gewärmte Platten. Ist kein Platz auf dem Herd oder in einem Zwischenofen oder in einem Extra-Wärmeschrank, so gieße man etwas heißes Wasser in die Platten und entferne dasselbe unmittelbar vor dem Anrichten. Dann richte man nie über den Rand hinaus an und reinige ihn, falls er irgendwie beschmutzt worden, rasch mit einem reinen feuchten Tuch (nicht etwa mit dem schmutzigen Abwaschlappen oder der Küchenschürze). Die Platte werde nie zu klein genommen, viel lieber zu groß. Alle Gerichte präsentieren sich vorteilhafter auf großen Platten. Gemüse werden, wo es irgend angeht, in der Mitte erhöht, in runde Platten bergartig angerichtet; Salat fülle die Schüssel nie ganz, es bleibe ein 3—4 cm breiter Rand leer. Die Vorlegbestecke werden nicht etwa schon in der Küche auf die Platten gegeben, sondern kommen erst auf dem Tisch dazu. Fleisch wird auf länglichen, flachen Platten serviert. In manchen Familien zerschneiden der Hausherr oder die Hausfrau das Fleisch erst auf dem Tische. Wird es in der Küche zerschnitten, so sorge man vor allem für ein gutes Messer, schleife oder wetze es jedesmal, bevor das Tranchieren begonnen wird. Dann ist hier möglichste Raschheit vonnöten, damit das Gericht nicht erkalte. Man zerschneide auf einem Holzteller und bringe nachher die Stücke wieder in die Form des Fleischstückes auf die erwärmte Platte. Gesottenes Rindfleisch ist mit den Suppengemüsen zu garnieren, auch kleine Essiggurken oder Radieschen sind hübsch dazu.

Braten soll nie mit der Sauce übergossen werden. Die Sauce kommt in kleiner Menge unter die Fleischstücke und wird an der Seite zugegossen. Der Rest der Sauce wird extra serviert. Man garniert entweder mit verschiedenen für sich abgekochten Gemüsen oder Konserven: Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln 2c. oder auch nur mit Petersilie. Fische, gesottene werden auf eine zusammengelegte Serviette angerichtet und mit Zitronenscheibchen oder -Schnitzchen und mit Petersilie garniert oder auf der Platte mit zerlassener Butter begossen und mit ausgestochenen Salzkartoffeln garniert. Gedämpfte Fische werden ebenfalls rings mit Kartoffeln belegt und die kurze Sauce dazu gegossen. Gebackene Fische werden — die kleinen während dem Backen gekümmt — bergartig angerichtet und mit gebackener Petersilie und Zitronenscheibchen garniert. Fischsaucen werden stets extra serviert. Geflügel wird, soll es unzerlegt auf den Tisch kommen, auf den Rücken gelegt; die Brust sei also oben; grüne, frische Salatblättchen darum gelegt, sehen hübsch aus. Ragout von Kalbfleisch, Zunge, Geflügel wird mit gebackenen Brotschnittchen, hartgesottenen Eierschnitzchen oder kleinen Vierecken aus Pastetenteig garniert. Geschnetzeltes Kalbfleisch und Nieren sehen, rings um den Rand mit Rührei belegt, nicht nur gut aus, sondern erfahren gleichzeitig eine Bereicherung, man kann die Gerichte damit „strecken". Kalten Aufschnitt verziert man mit Gelée, Aspik, Salatblättchen, Gurken, Eierschnitzeln, immer aber mit Petersilie. Bei festlichen Gelegenheiten werden größere Bratenstücke mit Silberspießen verziert, die mit Sträußchen aus Randen, Radieschen, Karotten,

Weißrüben, Zitronenscheibchen, Bohnen 2c. besteckt sind oder mit Trüffeln, Krebsen, Muscheln und dergleichen garniert." —

Was aber das Gritli in seinem ganzen Leben nie wieder vergaß, das waren drei Dinge. Jedesmal, wenn es daran dachte, stieg ihm das Blut zu Kopfe. Da hatte es einmal die Hölzchen in den Rauchwürsten stecken lassen und sie samt der langen schwarzen Schnur in der Erbssuppe ausgekocht und nachher zu Tisch gebracht. Ein andermal vergaß es, die Bindfaden von den Fleischvögeln in der Küche zu lösen und wäre vor Scham gerne in Grund und Boden hinein versunken, als der Herr Professor den Faden, so lang er war, bei Tische in die Höhe zog. Das Aergste, von dem es gar nicht sprechen mochte, das war ihm ganz im Anfange seiner Kochstudien begegnet: Es hatte das Suppenhuhn in den Topf gebracht, ohne es auszunehmen und den ganzen Morgen an der Hühnerbrühe gekocht, die selbstverständlich unbrauchbar war. —

Jetzt war das Gritli aber eine perfekte Köchin geworden. Es tat nichts ohne Ueberlegung, war sorgfältig, reinlich, pünktlich und dabei sparsam. Oft überließ ihm Rosine, die von des Alters Gebrechen, namentlich im Winter, immer mehr mitgenommen ward, die ganze Kocherei allein. Doch versprach sie ihm noch allerlei gute Ratschläge und besondere Geheimnisse der Kochkunst, die sie im Laufe der Jahre selbst erfunden oder doch erprobt hatte, mitzuteilen. „Die schreibst du auf die letzten Seiten deines Rezeptbuches als „Rosinens Vermächtnis", sagte sie und dann gedenke auf deiner Lebensreise stets des Sprüchleins:

In allem — reinlich,
In allem — peinlich,
Nur niemals kleinlich!"

Ernte des Tafelobstes.

(Nachdruck verboten.)

Auf Grund eigener Beobachtung halte ich es nicht für überflüssig, anläßlich der bevorstehenden und bereits begonnenen Ernte des Tafelobstes über dieselbe einige Bemerkungen zu machen.

Während das schon seit Wochen auf dem Markte und in den Obstläden zum Verkauf aufgestellte fremde Obst erkennen läßt, daß bei dessen Ernte, Sortierung, Verpackung 2c. im allgemeinen mit Sachkenntnis verfahren wurde, hat man bei unserem weniger im großen Maßstab angebauten Frühobst öfters die Wahrnehmung machen können, daß es nicht im richtigen Zeitpunkt gepflückt und dabei auch nicht mit der nötigen Sorgfalt behandelt wurde.

Es scheint noch nicht überall bekannt zu sein, daß das Frühobst nicht am Baume ausreifen darf, sondern daß es in gepflücktem Zustande, also auf dem Lager geschehen soll. Bei dem zum Export bestimmten Obst tritt an Stelle des Lagerns der Transport selber und die Früchte reifen dann ganz oder teilweise in den Körben während des Versands.

Wer Gelegenheit hatte, beim Auspacken von französischen oder italienischen Frühbirnen zuzusehen, wird bemerkt haben, daß die letzteren noch grün und hart und ungenießbar sind, so daß sie erst noch zwei oder mehr Tage liegen bleiben müssen, bis sie weich und saftig, also mundreif werden.

Frühobst soll also stets mehrere Tage, ungefähr eine Woche vor seiner völligen Reife vom Baume gepflückt werden. Obst, das man am Baum mundreif werden läßt, ist saft- und gewürzärmer, minder reich an Zucker, auch weniger haltbar und ungeeignet für den Transport; die Birnen werden eher teig, die Aepfel trockener und mehliger.

Herbstfrüchte (September- und Oktoberfrüchte, im Gegensatz zum Früh- und Winterobst) soll man ebenfalls nicht völlig am Baum ausreifen lassen, sondern 2—3 Tage vorher pflücken und zwar sowohl mit Rücksicht auf Aroma und Saft als auch auf die Tranportfähigkeit. Die Früchte sind dann noch nicht völlig weich, also gegen Druck weniger empfindlich.

Jede Hausfrau weiß es gut genug, wie viel edles Obst an Wert einbüßt, wenn es infolge des Pflückens, Einsammelns, Transportes 2c. Beulen erhalten hat. Der bezeichnete Zeitpunkt der Reife tritt bei den Herbstbirnen, zu welchen nebenbei gesagt die Mehrzahl der feinsten und vornehmsten unserer

Birnensorten gehört, im allgemeinen ein, wenn sich der Stiel bei einem leisen Emporheben der Frucht leicht vom Zweige löst. Bei vielen Sorten wird er auch durch das Hervortreten einer intensiveren Verfärbung der Frucht angezeigt. Auch das Herunterfallen gelbgewordener, wurmstichiger Früchte gibt dabei einen Fingerzeig.

Winterfrüchte oder Spätfrüchte erreichen ihre Reife nicht am Baum, sondern erst auf dem Lager, je nach der Sorte nach längerer oder kürzerer Zeit. So sind manche Sorten im Dezember, andere im Januar, wieder andere erst im Februar oder März genießbar. Man unterscheidet daher bei den Winterfrüchten zwischen Baumreife und Lagerreife. Da die Baumreife bei dieser Klasse von Früchten am spätesten eintritt, so läßt man dieselben so lange als möglich, oft bis Ende November, am Baume hängen. Ein schwacher Reif darf schon riskiert werden, da die Früchte davon keinen Schaden nehmen. Sind die Blätter des Baumes aber stark gelb geworden oder zum großen Teil schon abgefallen, so fließen der Frucht vom Baume keine Säfte mehr zu und längeres Hängenlassen würde der Güte derselben nur schaden.

Es kann freilich Umstände geben, welche uns veranlassen, mit der Ernte nicht so lange zuzuwarten, wie z. B. Rissigwerden der Frucht, Gefahr vor Diebstahl, ein dem Wind stark ausgesetzter Standort ꝛc. Zu früh abgenommenes Winterobst wird auf dem Lager welk und runzelig und verliert an Qualität ganz bedeutend. Jede Frucht, welche feucht oder naß gepflückt wird, ist viel mehr als sonst der Fäulnis ausgesetzt. Bei den diesjährigen hohen Obstpreisen sind die gegebenen Winke wohl gerechtfertigt. Es wurden jetzt schon für Pariser-Rambour-Reinette oder Mauremer-Reinette — das ist die schönste Frucht der Klasse der Reinetten — per 50 Kg. 16 Fr. geboten. Wahrlich ein schöner Preis für den glücklichen Besitzer dieser Sorte. In der Gemeinde Maur am Greifensee ist diese Apfelsorte vorherrschend und die gegenwärtig gesund aussehenden Bäume versprechen einen reichen Ertrag.

G. L.

Haushalt.

Feinere Spitzen und Spitzenkragen etc. müssen, wenn man sie waschen will, erst an dünnes Leinen aufgeheftet werden; das Waschen selbst geschieht nicht durch Reiben, sondern nur durch Schwenken und Drücken in Seifenwasser. Hierauf werden sie mit heißem Wasser abgebrüht, darin kurze Zeit liegen gelassen und in kaltem Wasser nachgespült. So wird sich die Spitze nie verzerren und in der Zeichnung nie verschieben. Auch das Stärken und Plätten geschieht mit dem untergehefteten Leinen. Es soll nur eine dünne, mit wenig Waschblau versetzte Stärke in Anwendung kommen. Man läßt die Spitze erst trocknen und besprengt sie vor dem Plätten mit Wasser.

Bunte Stickereien in Tuch und Kanevas, sowie Strick- und Häkelarbeiten in Wolle und Seide zu waschen. 250 Gr. Seife werden fein zerschnitten und zuerst mit kaltem, dann mit heißem Wasser zu einem dicken Brei aufgelöst. Dann gibt man warmes Wasser in ein Gefäß, fügt 100 Gr. Salmiakgeist bei, bringt den Brei schnell hinein und legt die Gegenstände in die Mischung. 10 Minuten bleibt alles zugedeckt stehen. Dann streift man die Sachen vorsichtig durch die Hand, drückt sie leicht aus und spült sie mehrere Male in lauem Wasser aus. Diese Gegenstände dürfen nicht an der Luft getrocknet werden; man glättet sie zwischen leinenen Tüchern trocken. Wollene Sachen läßt man abtropfen.

Schmutzige Strohmatten werden sauber, wenn man eine Hand voll Kochsalz in warmem Wasser auflöst, eine scharfe Bürste hineintaucht und die Strohmatten gehörig mit dem Wasser abbürstet. Sie werden dann wieder so schön wie neu.

Oelflecke aus Parkettfussböden zu entfernen. Oel, Petroleum, Bratensauce, Schmalz und andere Fette sind aus Parkettfußböden zu entfernen, wenn man die betreffenden Stellen und deren Umgebung vermittelst eines weichen Leinwandlappens mit Benzin kräftig und anhaltend reibt und sofort mit lauwarmem Seifenwasser und Wollappen rasch nachwäscht. Nach einer Stunde, wenn das Holz völlig trocken geworden ist, reibt man die gewaschene Stelle mit Bodenwichse ein und bürstet dieselbe blank.

Küche.

Kochrezepte.

Julienne-Suppe. Man schneidet 3—4 Rüben, 1 Kohlrabi, 1 kleinen Selleriekopf, 2 Pastinaken, 2—3 Lauchzwiebeln, die zarten Blätter von 2 Kopfsalathäuptchen und 1 Welschkohlkopf in nudelartig feine Streifen, dämpft dieselben mit 100 bis 125 Gr. Butter beinahe 1/2 Stunde, ohne daß sie

im geringsten anbrennen dürfen, gießt dann 3 Liter gute, kräftige Fleischbrühe oder Wasser zu, läßt die Gemüse noch eine Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelscheibchen an. Man fügt zuweilen auch Spargelspitzen und junge grüne Erbsen hinzu oder ersetzt die Semmelscheibchen durch eine knappe Obertasse Reis, den man in Fleischbrühe besonders ausquellt und erst zuletzt hinzufügt; eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Suppe besteht darin, daß man die in Butter gedämpften Gemüse dann nur sehr leise in der Bouillon kochen läßt, da die Brühe durch rasches Verkochen trübe werden würde.

Fischbraten. Zubereitungszeit 1½ Stunden. Zu diesem Gericht werden mit Vorteil kleine Fische beliebiger Art verwandt, von denen man alles Fleisch behutsam von Haut und Gräten löst und 1 Kilogramm davon fein wiegt. Man weicht unterdessen 2 Weißbrötchen in Milch, drückt sie fest aus, schwitzt sie nebst einer geriebenen Zwiebel in Butter zu einem glatten Brei und läßt diesen etwas auskühlen. Man verrührt ihn nun mit 3 Eiern, dem Fischfleisch, Salz, Pfeffer, etwas Milch und gewiegten Kräutern zu einer guten Farce. Man gibt der Masse auf einem mit Stoßbrot bestreuten Brett eine, dem Filetbraten ähnliche Form, macht obenauf flache Einschnitte und drückt Speckstreifen hinein. In brauner Butter wird der Fischbraten unter fleißigem Begießen gar gebraten. — Die Sauce wird mit Kartoffelmehl verdickt, mit etwas Rahm und 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt verkocht und nebst Salzkartoffeln zum Braten gereicht.

Gedämpfte Kutteln. Für 6 Personen. ¾ Kilogramm vom Metzger schon gesottene Kutteln schneide man in fingerslange schmale Riemlein, lege sie 1—2 Stunden in 1 Glas Weißwein ein, brate sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer und Salz in 30—60 Gr. süßer Butter bis der Saft eingebraten ist, und serviere sie zu Kartoffelsalat oder dergleichen.

Kalbsleber à la Bourgeoise. Junge zarte Kalbsleber wird abgehäutet, gut gespickt, in Butter oder Fett auf lebhaftem Feuer allseitig hübsch angebraten, 1 Glas Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe, sowie Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Schalotte, 1 Rübli, einige Nelken hinzugefügt, das Fleisch mit einem gefetteten Papier bedeckt und dem passenden Deckel verschlossen und in zirka 2½ Stunden langsam weich gedämpft. Die Leber wird sorgfältig tranchiert, der Jus aufgekocht, durchpassiert, wenn nötig entfettet und zuletzt mit etwas „Maggi-Würze" gekräftigt und angerichtet.

Zwiebelsauce. In etwa 50 Gr. Butter werden 30 Gr. Mehl und 3—4 feingeschnittene mittelgroße Zwiebeln leicht gelblich gedämpft, mit ½ Liter Fleischbrühe langsam zu einer glatten Sauce angerührt, ½—1 Glas guten Weinessig, Salz und Pfeffer zugefügt und die Sauce unter gutem Rühren 15 Minuten aufgekocht, durchpassiert und unmittelbar vor dem Anrichten mit 1—2 verklopften Eigelb, sowie ½ Kaffeelöffelchen „Maggi-Würze" vermischt. Diese Sauce wird gern als Beigabe zu Hammelfleisch serviert.

Abgeschmelzte Artischocken. Nachdem dieselben geputzt und mit kochendem Wasser gebrüht sind, kocht man sie 1½ Stunden lang in einem Kasserol mit Wasser, ½ Löffel voll Salz, 1 nußgroßen Stück Butter und dem Saft 1 Zitrone. Läßt sich eins der Kelchblätter leicht herausziehen, so sind sie genügend weich, man nimmt sie heraus, arrangiert sie auf einer Schüssel und übergießt sie mit siedender Butter oder nach italienischer Weise mit siedendem Olivenöl.

Feine Apfeltorte. Man bereitet einen guten Mürbteig, rollt davon einen Boden aus und setzt ringsherum einen drei Finger breiten Rand mit Eigelb darauf, dann überbäckt man diesen Tortenboden etwas im Ofen, etwa ¼ Stunde lang, nimmt ihn heraus, bestreicht ihn mit einer Fülle von 70 Gr. Mandeln, die man gestoßen und mit 70 Gr. Zucker und ¼ Liter Rahm oder Milch vermengt hat, legt darauf eine Schicht feingeschnittene Aepfelscheiben, mit Zitronenzucker und Korinthen vermischt, setzt die Torte wieder in den Ofen, begießt sie nach und nach mit einer reichlichen Obertasse Rahm, die man mit 2—3 ganzen Eiern, 70 Gramm Zucker und 1 Theelöffel voll gestoßenem Zimmt zerquirlt hat. Nachdem die Torte bei langsamer Hitze eine Stunde gebacken, bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Eingemachte Früchte.

Quitten ganz einzumachen. Eine Anzahl reifer Quitten werden geschält, worauf man mit einem Apfelbohrer das Kernhaus heraussticht, die Früchte in siedendes Wasser wirft und weichkocht, ohne daß sie zerfallen dürfen. Man läßt sie nun abtropfen und auskühlen und kocht in dem Wasser auf je 500 Gr. Früchte das gleiche Gewicht Zucker, schäumt gut ab und gießt den Sirup über die Früchte, die man zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt. Hierauf fügt man zu dem Sirup 250 Gr. Apfelgelee, löst es darin auf, legt die Quitten hinein, läßt sie darin kochen, bis sie durchsichtig aussehen, hebt sie heraus, ordnet sie in die Gläser und schüttet den eingedickten Sirup ausgekühlt darüber, wonach man die Gläser überbindet und aufbewahrt.

Hagebutten einzumachen. Möglichst große, sehr rote und reife, aber noch nicht weiche Hagebutten werden mit einem Tuche abgerieben, nach Abschneiden der Blütenkrone und des Stiels mit einem spitzigen Hölzchen oder Federkiel von allen Kernen befreit, nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und halbweich gesotten, dann in frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Auf je 500 Gr. Früchte klärt man 500 Gr. Zucker in ¼ Liter Wasser, schäumt ihn gut ab und schüttet ihn heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tage etwas dicker ein, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, siedet ihn am dritten Tage abermals ein, gießt ihn heiß über die Früchte und wiederholt das Eindicken am

vierten Tage aufs neue, wobei man den Saft von 2 Zitronen hinzufügt, die Hagebutten zum letzten mal darin aufwallen läßt, in die Gläser tut, mit dem Zucker-Sirup übergießt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet. Man kann den Zucker auch mit etwas ganzem Zimmt kochen, doch muß man denselben vor dem Einlegen in die Gläser wieder herausnehmen.

Roselettenbirnen einzumachen. Zutaten: 2 Kilogramm Birnen, 2 Kilogramm Zucker. — Man schäle die Birnen, schneide die Stiele nur halb ab, koche sie in viel Wasser weich, schütte sie auf ein Sieb und lege sie, sobald der Saft durchgeflossen ist, in eine Schüssel; den Saft koche man nebst Zucker zum Faden und gieße ihn kalt über die Birnen. Den andern Tag schütte man den Saft davon ab, lege, sobald er kocht, die Birnen hinein, koche sie 5—10 Minuten unter Abschäumen mit, ziehe sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche den Zucker wieder zum Faden und schütte ihn erkaltet über die Birnen, rühre 2 Deziliter Kirschwasser darunter und fülle sie in ein Glas, lege ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber und überbinde sie, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit eingeweichter Blase oder Papier.

Basler Kochschule.

Quittengelee mit Aepfeln. Auf 2 Kilogramm schöne fehlerfreie Quitten rechnet man 1 Kilogramm gute Reinetten-Aepfel, reibt die Früchte ab, schält sie und schneidet sie in vier Teile. In der Pfanne werden Kernhaus und Schalen mit reichlich Wasser ausgekocht und der Saft durch ein Tuch geseiht. Auch die Früchte werden in reichlich Wasser zugesetzt und nach dem Weichwerden nicht zu stark ausgepreßt. Auf 1 Kilo Früchte rechnet man 500 Gr. Zucker, läutert denselben, fügt den Saft der Abfälle und der Früchte bei und kocht die Gelee zur richtigen Dicke. — Wer die Früchte dem schönern Aussehen zu lieb nicht zu stark auspreßt, sondern nur durchseiht, kann aus dem zurückbleibenden Mark mit Zugabe von Zucker ein kräftiges Mus herstellen.

Gesundheitspflege.

Zur Pflege der Augen. Die Augen gelten mit Recht als die wertvollsten Organe unseres Körpers. Der größte Teil unserer Lebensfreuden wird uns durch das Auge vermittelt und der größte Teil unserer Lebensarbeit ist ohne Mithülfe dieses Organs nicht denkbar. So wertvoll dieses Organ ist, so empfindlich ist es auch und zahlreiche Gefahren drohen ihm. In vielen Gegenden sind Maßregeln nötig geworden, um schon das Auge des Neugeborenen gegen Infektion zu schützen. Eine Vernachlässigung dieser Fälle führt häufig zu vollständiger Blindheit. Mangelhafte Reinigung der Augen führt zu Entzündungen und Katarrhen, die häufig Trübungen der Hornhaut und damit schwere Störungen des Sehvermögens zur Folge haben können. Uebermäßige Anstrengung der Augen, namentlich bei mangelhafter Beleuchtung, verursacht leicht eine dauernde Beeinträchtigung der Sehschärfe. Unzureichende Ruhe des Organs, namentlich unvollkommene Verdunklung der Schlafräume, schwächt das Sehvermögen. Das Lesen und Schreiben bei unzweckmäßiger Körperhaltung wirkt ebenfalls schädlich. Niemals vergesse man, daß das Sehen in der Nähe (Lesen kleiner Schrift, feine Handarbeiten) das Auge am meisten anstrengt, während der Ausblick in die Ferne dem Auge zur Erholung dient, namentlich, wenn grelle Beleuchtung vermieden wird. Man sorge deshalb dafür, daß den Kindern zwischen den Schulstunden Gelegenheit zur Betrachtung weit entlegener Gegenstände geboten werde. Zeigt sich die Kurzsichtigkeit, so leide man nicht, daß die Kinder durch Zusammenkneifen der Augen oder durch Verziehen der Lidspalte den Fehler ausgleichen, sondern gebe ihnen ein Brillenglas, das vom Arzte auszusuchen ist. Die Altersichtigkeit, die sich zwischen dem 40. und 50. Lebensjahr einzustellen pflegt, erfordert, im Gegensatze zur Kurzsichtigkeit, die Verordnung von Brillengläsern zur Naharbeit (Lesen und Schreiben). Beide Arten von Brillen, die für Kurzsichtige wie die für Weitsichtige, sollten stets möglichst frühzeitig verordnet werden.

Kraftkleiebäder.

Eine sehr zweckmäßiges, auf dem Gebiete der Gesundheits- und Schönheitspflege vielversprechendes Präparat bringt die Firma Maggi & Cie., Stadtmühle Zürich in den Handel. Es sind dies die **Kraftkleiebäder,** die von alters her zu Heil- und Toilettezwecken vielfach Verwendung fanden und nun in verbesserter Herstellung und praktischer Verpackung dem Publikum geboten werden. Die reine, zweckdienliche Badekleie war in letzter Zeit kaum mehr erhältlich, da die Forschritte der modernen Müllereitechnik eine vollständige Ausnützung der Kleie ermöglichen, wobei derselben die wirksamen Bestandteile als Bademittel entzogen werden. Die gewöhnliche Handelskleie ist wiederum durch Beimischung von Müllereiabfällen und Staub verunreinigt und für den Gebrauch ebenso unhygienisch als unappetitlich.

Die Firma Maggi & Cie. hat sich nun die Herstellung einer zu Heil- und Badezwecken vorzüglich geeigneten, garantiert reinen Kraftkleie zur Aufgabe gemacht. Diese besteht aus einem nach besonderem Verfahren peinlich genau gereinigten Weizen; es wird dabei der überflüssige Hauptbestandteil der Kleie, die Holzfaser, möglichst entfernt, dagegen aber die wirksamen Bestandteile sozusagen im Extrakt geboten.

Ein weiterer Vorzug ist die zweckmäßige Verpackung in Rollen von einem Stück für ein Vollbad oder zu vier Stück für je ein Gesichts-, Hand- oder Teilbad berechnet. Das Präparat kommt parfümiert und unparfümiert zum Verkauf. Die Preise sind bescheiden. — Bei Hautausschlägen jeder Art sind Kleiebäder von vorzüglicher Wirkung und werden auch ärztlich warm empfohlen. Beim fortgesetzten Gebrauch bei der Toilette erzeugen sie eine weiche, weiße, gesunde Haut. Auch für die Kinderpflege, beim Baden der Säuglinge und

größerer Kinder verdienen sie alle Beachtung. Diese mannigfachen Vorteile, zu denen noch die leichte Verwendbarkeit hinzukommt, sichern den Kraftkleiebädern der Firma Maggi & Cie. gewiß bald allgemeine Beliebtheit. Erhältlich sind sie in Apotheken, Droguerien und in bessern Coiffeurgeschäften.

Krankenpflege.

Erste Abhilfe bei Unfällen. Sich den Mund verbrennen kann oft gefährlich werden, deshalb ist es angezeigt, in ernstem Fall den Arzt holen zu lassen. Unterdessen nehme man, um den Schmerz zu lindern, etwas Milch in den Mund ung lege heiße Tücher um den Hals.

Ist etwas im Halse stecken geblieben, so läßt es sich zuweilen mit dem Zeigefinger und Daumen entfernen, auch ist ein derber Schlag auf den Rücken ein gutes Mittel. Oft kann man dadurch abhelfen, daß man einen harten Bissen Brot hinunterwürgt, der den betreffenden Gegenstand mit sich fort nimmt. Hat man eine Fischgräte verschluckt, so nehme man das rohe Weiße von einem Ei zu sich. Hat man einen harten Gegenstand verschluckt, so nehme man nicht, wie es geboten scheint, ein Abführmittel, sondern im Gegenteil feste Speise und sehr wenig Flüssiges.

Hat man sich die Hand verbrannt, so muß jeder Finger einzeln eingewickelt werden, sonst könnten sie während der Heilung verwachsen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Strafen und Belohnungen. Durch Strafen sowohl wie durch Belohnungen kann die leibliche und geistige Gesundheit des Kindes auf mancherlei Art geschädigt werden. So kann dies unmittelbar durch verletzende Schläge oder Stöße geschehen, wenn zum Beispiel durch einen Schlag gegen das Ohr das Trommelfell gesprengt und das Gehör geschädigt, oder durch Schläge an den Kopf das Gehirn erschüttert wird. Ebenso können durch Schläge oder Stöße gegen die Brust und den Unterleib Verletzungen innerer Organe, durch Zerrungen an einem Arm Verdrehungen und Verrenkungen erzeugt werden. Dergleichen Strafen können wohl in Zorn und Uebereilung angetan werden, sind aber doch immer Zeichen von Gemütsrohheit. Ebenso können aber auch Belohnungen Schaden anrichten, wenn sie dem Kinde Dinge gewähren, die für sein Alter und seine Körper- und Geistesbeschaffenheit nicht zuträglich sind. Dahin gehören ein Uebermaß von Lieblingsspeisen, Näschereien, geistigen Getränken und dergleichen mehr; Besuch von Konzerten und Theatern, die sowohl durch die geistige Erregung, als auch durch das Spätzubettgehen ernsten Schaden anrichten können.

Auch die Entziehung der notwendigen Nahrung, zum Beispiel durch Vorenthaltung einer Mahlzeit bei Zuspätkommen oder bei und nach Schulstrafen (Nachsitzen in den Mittagsstunden), der freien Luft und Bewegung, sowie des Schlafes sind nachteilig für die Entwicklung und gefährlich für die Gesundheit der Kinder und sollten deshalb als Strafe oder Strafverschärfung für solche niemals angewendet werden.

Nach Dr. Dornblüth.

Gartenbau.

Gartenkalender für den Monat Oktobber.

Die Obsternte nimmt in diesem Monat die meiste Zeit in Anspruch. Man breite das Tafelobst möglichst dünn auf Lattengestellen aus, was zu Most, zum Dörren 2c. Verwendung finden soll, kann aufgehäuft werden. (Wann und wie das Obst von den Bäumen gepflückt werden muß, wird in gleicher Nummer, s. S. 147, ausführlich beschrieben.)

Man reinige die Obstbäume von abgestorbenen Rindenteilen, Flechten und Moosen und bestreiche die ältern mit verdünnter Kalkmilch. Es empfiehlt sich, an alle Bäume Klebgürtel zum Abhalten des Frostnachtschmetterlings anzubringen. Nach dem Laubfall kann mit dem Setzen und Verpflanzen von Bäumen der Anfang gemacht werden.

Im Gemüsegarten ist ebenfalls die Erntearbeit an der Tagesordnung. Ist das Wetter gut, so werden Spätkartoffeln, Schwarzwurzeln, Rüben, Kohlrabi, Randen, Sellerie und Endivien ausgegraben und im Keller oder in für den Zweck hergerichteten Gemüsegruben eingeschlagen. Spargelbeete werden gedüngt, nachdem man das Kraut einige Centimeter über dem Boden abgeschnitten. Anfangs Oktober wird Spinat und Nüßlisalat für das Frühjahr gesät und Wintersalat gepflanzt. Die Beete sind umzugraben, damit der Frost den Boden durchdringt und denselben mürbe macht. Erdbeeren und anderes Beerenobst wird gedüngt.

Nach dem ersten Frost werden Knollen- und Zwiebelgewächse, wie Monbretia, Canna, Gladiolen, Mirabilis, die in trockenem, dem Frost nicht ausgesetzten Raum überwintert werden müssen, aus der Erde genommen. Sie werden an der Luft getrocknet und am Ueberwinterungsorte in Sand oder trockene Erde eingeschlagen.

Abgeräumte Blumenbeete werden gedüngt und für das Frühjahr mit Hyazinthen, Ranunkeln, Tulpen, Krokus, Anemonen und Pensées, Silenen 2c. bepflanzt. Deckmaterial für kalte Nächte, wie Tannenreis 2c. beschafft man rechtzeitig. Lorbeer-, Granat- und Oleanderbäume dürfen ziemlich lange im Freien bleiben; Fuchsien, Pelargonien, Myrthen und Dracaenen werden unter das schützende Dach in leicht zu lüftende Räume gebracht. Knollengewächse bringt man durch Entziehen des Wassers zum Absterben und legt sie zur Ueberwinterung in mäßig warmem Raume in Torfmull, Sand oder trockene Erde.

Tierzucht.

Wenn Hühner Eier fressen, so ist die Ursache meist in einem bloßen Zufall zu suchen. Hat die Henne ein dünnschaliges Ei beim Brüten zerbrochen und den Inhalt aufgezehrt, so wird sie sich den Leckerbissen wieder zu verschaffen suchen. Die Fürsorge des Geflügelzüchters muß zunächst dahin gehen, einen solchen Zufall unmöglich werden zu lassen, er muß also für nicht zu tiefe Nester sorgen, worin die Eier nicht fortrollen können und wo die Henne das Gehege bequem bedecken kann. Dann muß man auch genügend Kalk geben, damit nicht dünnschalige Eier gelegt werden. Schließlich muß die Fütterung der Hühner so beschaffen sein, daß sich ihr Blut nicht überhitzt, also nicht zu viel Mais, sondern Gerste, Weizen und Grünfutter. — Die Abgewöhnung der Unsitte ist schwer; für's erste ist das Tier vom Neste zu nehmen und für die Dauer eines Monats auf einen grasbewachsenen Auslauf zu bringen. In den ersten zwei Tagen läßt man es hungern, dann füttert man nur Mehl mit Wasser zu einem krümeligen Teig verknetet und zwar des Morgens und Abends je eine Handvoll. Nach acht Tagen wird Korn, Weizen oder Hafer verfüttert, daneben etwas Grünfutter; selbstverständlich dürfen die zum Bau der Schalen dienenden Materialien nicht fehlen. Nach dieser Zeit kann die Henne wieder zu den übrigen Tieren verbracht werden; ist ihr Wert nicht zu groß, so dürfte das Abschlachten das beste Heilmittel sein.

Frage-Ecke.

Antworten.

80. Als **Fliegenschutzmittel** empfiehlt sich folgendes: Die Haut wird mit einem Gemisch von 100 Gr. Lorbeeröl, 12 Gr. Essigäther, 4 Gr. Nelkenöl, 3 Gr. Eukalyptusöl eingerieben.

Ein Toilettewasser zum Schutze gegen Fliegen, Mücken u. s. w. kann man auf folgende Weise bereiten: 20 Gr. Gewürznelken, 12 Gr. Patschulikraut, 10 Gr. Rosmarinblätter, 8 Gr. Baldrianwurzel werden 8 Tage lang in 200 Gr. verdünntem Weingeist angesetzt. Von der filtrierten Flüssigkeit wird etwa ein Eßlöffel voll dem Waschwasser zugesetzt. E.

82. Gehen Sie zu Ihrem Schuhmacher und fragen Sie diesen an, wie man die **Schuhe** behandelt. Wenn Ihre Schuhe so bald „rot" werden, so versäumen Sie jedenfalls etwas. Sie kaufen wahrscheinlich nur Schuhe geringer Qualität, die bald rissig werden, oder Sie reinigen und wichsen dieselben nur ungenügend. Man sieht ja nicht selten solche „rote" Schuhexemplare, die ein Klagelied auf die nachlässige Hausfrau singen. Wer Schuhe gut wichsen will, gebe sich die Mühe, das Leder überall anzustreichen und glänzend zu reiben, nicht nur den untern Teil. R.

83. Ich gebe Ihnen ein **Hagebuttenrezept,** das sich bei mir bewährt hat.

Hagebutten in Zucker. Man nehme 1/2 Kilo reife, rote Hagebutten, die noch nicht weich sein dürfen, reibe sie in einem Küchentuche, schneide die Krone ab und nehme die Früchte mit einem Federmesser heraus; hierauf schüttet man sie in siedendes Wasser, kocht sie nicht zu weich und läßt sie abtropfen. Unterdessen klärt man 1/2 Kilo Zucker in wenig Wasser, kocht die Hagebutten mit einigen Stückchen Zimmt und Ingwer völlig weich, doch so, daß sie ihre Gestalt behalten und nicht musig werden, legt sie in Gläser, kocht den Saft dick ein und füllt ihn abgekühlt über die Früchte.

84. Es gibt verschiedene Mittel, um die **Ameisen** zu vertreiben. Streuen Sie Brechweinstein mit Zucker vermischt auf Papier in die Schränke oder machen Sie aus scharfer Lauge und Zucker ein Gemisch, das auf flache Teller gegossen wird. Löschpapier, mit Lavendelöl getränkt, vertreibt sie ebenfalls; auch flüssige Hefe mit Zuckersirup gemischt. Also frisch an's Zerstörungswerk! Sind die Tierchen in Ihren Konfitüre-Gläsern schon heimisch geworden oder gar darin ertrunken, so bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als sie herauszulöffeln. Die Konfitüre, welche davon allzuzahlreichen Besuch erhielt, ist natürlich wertlos geworden. Hausfrau.

Fragen.

85. Sind die **Koch-Heizöfen** zu empfehlen? Ich übe meinen Beruf in einem geräumigen Dachzimmer aus, das leider nicht heizbar ist. Nun kam ich auf den Gedanken, einen solchen Ofen anzuschaffen. Wer hat schon Versuche gemacht damit und wie war der Erfolg? Wie hoch kommen diese Oefen überhaupt zu stehen und welche Bezugsquelle kann man mir nennen? Für gütige Auskunft wäre sehr dankbar Eine Näherin.

86. Ist es nicht falsche Sparsamkeit, wenn man aus den gesammelten Abfällen von verschiedenem Obst **Gelee** bereitet? Von prima Qualität kann diese Gelee ja unmöglich werden. Meine Nachbarin, die oft am unrichtigen Ort spart, kocht solche während der ganzen Obstzeit. Ich wäre für gute Auskunft recht dankbar.

Eine, die wirklich sparen sollte.

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