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

Band: 14 (1907)

Heft: 14

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: 13.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 30 des „Schweizer Frauenheim".

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

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.

№ 14. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | **Zürich,** 27. Juli 1907.

Im Lebensjubel, im Morgenrot
Mit dem Mahner „Tod",
Und wenn dich des Schicksals Schatten umschweben,
Mit dem Dränger „Leben"
Versöhnung zu finden,
Das heißt „überwinden". Frida Lanz.

Die Konservierung der Eier für den Haushalt.

Nachdem wir als Ursache der Eierfäulnis ganz bestimmte Spaltpilze, sogenannte Eierbakterien kennen gelernt haben und wissen, daß diese von außen durch die unverletzte Eierschale hindurch in das Innere eindringen und sich dort vermehren, bis sie den gesamten Inhalt in eine ockergelbe oder schwarzgrüne breiige Masse verwandelt haben, seitdem ist auch der Weg ganz genau vorgezeichnet, um die Eier für längere Zeit haltbar machen zu können. Die eierverderbenden Bakterien bedürfen zu ihrer Entwicklung unbedingt der atmosphärischen Luft, die durch die Eischale durchdringt; die Durchlässigkeit derselben hiefür ist bekannt und ohne sie würde ja auch das werdende Hühnchen sich nicht entwickeln können. Die Luftbedürftigkeit der eierverderbenden Spaltpilze zeigt aber auch den Weg zur Konservierung der Eier und gibt die entsprechende Handhabe zur Beurteilung der gewöhnlich geübten Methoden und Verfahren zur längeren Haltbarmachung der Eier, die naturgemäß nur durch gänzlichen Luftabschluß des Innern zu erzielen ist. Dies zu erreichen, ist es offenbar das einfachste Verfahren, die Eischale mit solchen Stoffen so in Berührung zu bringen oder zu umgeben, daß alle ihre Öffnungen fest, gut und dauernd verschlossen werden.

Die Aufbewahrungsfähigkeit der Eier wird auch durch die Nahrung und Haltung der Hühner beeinflußt. Hühner, die sich viel im Freien bewegen und in gut gelüfteten und reinlichen Ställen untergebracht werden, liefern nicht nur schmackhaftere, sondern auch haltbarere Eier, als Tiere, die in engen, schmutzigen Räumen gehalten werden.

Werden die Eier von gut gefütterten und sauber gehaltenen, gesunden Hühnern täglich aus dem Neste genommen, sorgfältig gereinigt und in luftigen Holzkörben in trockenen, reinen Torfmull verpackt und

an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt, so können die gegen Ende des Sommers gelegten Eier ohne jedes weitere Konservierungsverfahren unbesorgt einige Monate aufbewahrt werden, bis es wieder frische Eier gibt; die Eier halten sich ganz vorzüglich, verändern sich im Geschmack nicht und können in jeder Form zur Verwendung gelangen.

Will man aber im Frühjahr und Sommer, wenn die Eier noch am billigsten sind, solche konservieren, so bewährt sich in Bezug auf die Eier am sichersten das Einlegen in Wasserglas (1 Liter Wasserglas auf 10 Liter Wasser). Die Eier werden dazu in ein Gefäß gelegt und die Mischung wird darüber gegossen. Der Geschmack der Eier bleibt tadellos, im Aussehen sind sie von frischen Eiern nicht zu unterscheiden und ein Gewichtsverlust tritt nicht ein. Ein Übelstand haftet jedoch der Konservierung in Wasserglaslösung an: die Eier lassen sich in jeder Form und zu allen Zwecken verwenden, nur lassen sie sich nicht kochen; da die Poren der Schale fest verschlossen sind, kann sich die Luft im Innern bei der Erhitzung nicht ausdehnen und auch nicht entweichen, so daß die Schalen platzen. Diesem Übelstande läßt sich jedoch dadurch vorbeugen, daß man die Schalen an beiden Enden mit einer Nadel vorsichtig anbohrt.

Dieser zuverlässigen Methode der Eierkonservierung schließt sich eine in neuerer Zeit in Aufschwung gekommene mit Garantol an. Es ist dies ein mit Kalk vermischtes Pulver, dem ein Antikarbolpapier beiliegt.

Über dieses Verfahren schreibt eine Leserin der „Frischhaltung" in anschaulicher und überzeugender Weise:

„Man gießt in einen Topf 6 Liter Wasser, der 10—12 Liter faßt, schüttet einen Teil, ungefähr $^2/_3$, des Garantol-Pulvers hinein und rührt es tüchtig. Es löst sich nicht ganz auf. Nach 5 Minuten ist die Lösung fertig. Man läßt die frischen, sauberen Eier in der Lösung langsam untersinken (eins stellt sich neben oder über das andere aufrecht) die Spitze nach unten. Es dürfen nur so viel Eier eingelegt werden, daß auch die obersten völlig bedeckt sind und die Flüssigkeit mehrere Finger breit über den Eiern steht. Nachher wird der Rest des übrigen Garantols noch aufgeschüttet, so daß oben auf die Eier eine Schicht kommt. Dies Einstreuen darf nicht vergessen werden! Dann wird die Flüssigkeit genau mit dem Antikarbonalpapier so gedeckt, daß es obenauf schwimmt. Der Topf wird zuletzt noch mit starkem Papier zugebunden.

Die Gefäße müssen an frostfreiem Orte aufbewahrt werden (im Keller) und dürfen nicht herumgetragen werden, sondern müssen an dem Ort verbleiben, wo die Eier eingelegt wurden. Als ich die im Frühjahr eingelegten Eier versuchsweise verwendete, freute ich mich über das frische Aussehen und den guten Geschmack. Bei der Weihnachtsbäckerei fand ich die Eier von gleicher Güte wie im Herbst.

Wir verreisten den Winter über und im April kehrten wir zurück. Sogleich holte ich aus der Vorratskammer von meinen eingelegten Garantol-Eiern. Wie erstaunte ich, als ich sie aufschlug und eins wie das andere von seltener Güte fand. Dotter und Eiweiß waren fest und getrennt. Das Weiße schlug ich zu festem Schnee und konnte sogar Baisers davon backen."

Diese günstigen Erfahrungen haben auch andere Hausfrauen wiederholt gemacht.

Kaltschalen.

In den warmen Sommermonaten ist eine kalte Schale eine gern gesehene Abwechslung, und die Hausfrau ist ihr umsomehr gewogen, als sie sich gewöhnlich rasch zubereiten läßt. Die einfachste Form der Zubereitung ist die, bei der alle Ingredienzien in kaltem und rohem Zustande zusammengemischt werden. Zu ihnen gehören die gewöhnlichen Obstkaltschalen, die auf die Weise hergestellt werden, daß Beerenobst: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren mit roher (oder auch gekochter)

Milch übergossen und nach Geschmack gesüßt werden. Etwas komplizierter ist folgende Art: Von den zur Kaltschale bestimmten Beeren liest man die schönsten Früchte heraus, süßt sie und stellt sie zur Seite. Die übrigen Früchte werden durch ein Sieb gestrichen. Das erhaltene Mus vermischt man mit Wasser und weißem Wein (auf einen Liter Beeren rechnet man 1/2 Liter Wasser und eine Flasche, vorzugsweise alkoholfreien Wein), gibt etwas Zitronenwasser und 250 Gr. Zucker hinzu, dann die zurückgestellten ganzen Beeren, stellt die Kaltschale möglichst auf Eis und serviert sie mit Biscuits, Eiswaffeln &c. Von Erdbeeren und Himbeeren ist diese Kaltschale vorzüglich, aber auch Pfirsiche und Aprikosen lassen sich auf dieselbe einfache Weise zu einer delikaten Kaltschale rerarbeiten. Man schält etwa 1/2 Dutzend schöne Pfirsiche, schneidet sie in Scheiben und süßt sie. Einige andere Pfirsiche streicht man durch ein Sieb, vermischt das Mus mit 375 Gr. Zucker, einem Liter Wasser und einer Flasche weißen Wein, den Saft von zwei kleinen Zitronen und den Pfirsichscheiben und serviert wie die vorige Kaltschale.

Orangenkaltschale. Einige Orangen werden sauber geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut. Auf 250 Gr. Zucker reibt man die Schale einer Orange ab und löst es in 1/2 Liter Wasser, dem man 1/2 Flasche weißen Wein, den Saft von drei Orangen und einer Zitrone und die Orangenscheiben hinzufügt. Die Schüssel muß recht kalt gestellt werden. Würfelig geschnittenes oder glaciertes Milchbrot oder Biscuits sind auch hier die Beigaben.

Eine billigere, wenn auch etwas umständlichere Zubereitung der Obstkaltschalen ist folgende: der zum Mus bestimmte Teil des Obstes (man kann in diesem Fall auch saure Kirschen, Pflaumen &c. nehmen) wird mit so viel Wasser, wie man Kaltschale zu erhalten wünscht, mit Zimt und Zitronenschale weich gekocht, danach durch das Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker und dem Saft einer Zitrone vermischt, noch einmal zum Feuer gebracht, mit ein wenig Kraftmehl seimig gemacht und kalt gestellt. Bei den Kaltschalen von Steinobst empfiehlt es sich, einige Steine fein zu stoßen, sie mit etwas Wasser auszukochen und den Saft durch ein feines Sieb zuzugießen, das gibt ihr einen pikanten Mandelgeschmack. Zu dem gleichen Zweck kann man auch einige bittere Mandeln nehmen. Will man diesem Gericht eine Obsteinlage geben, so kocht man die dazu bestimmten Früchte mit etwas Zucker ein und fügt sie kurz vor dem Anrichten der Kaltschale bei.

Kaltschale von Heidelbeeren wird gewöhnlich nicht durchgeschlagen. Man kocht die Beeren mit Wasser, Zimt, Zitronenschale und zerschnittenem Milchbrot weich.

Sehr beliebt, besonders bei Kindern, sind Milchkaltschalen, die sich auf sehr verschiedene Art zubereiten lassen. Eine einfache, äußerst gesunde und dabei wohlschmeckende Kaltschale, die sich vorzüglich als sommerliches Abendgericht für die Kinder eignet, läßt sich rasch und leicht aus vorhandenen Resten vom Mittagstisch herstellen, indem man vom übrig gebliebenen Milchreis, Griesbrei, Sago, Eierklößen &c. mit dem Löffel kleine Klöße absticht und sie mit kalter, gesüßter Milch übergießt. Will man den Geschmack noch verbessern, so kocht man die Milch mit Vanille auf und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Schmackhafte Eierklöße zur Einlage in diese Vanillenmilch gewinnt man aus folgender Masse: drei ganze Eier und ein Dotter werden mit 1/4 Liter Rahm oder Milch und etwas Zucker gut verquirlt, mit ein wenig Salz abgeschmeckt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Wasserbade so lange gedämpft, bis die Masse eine lockere Festigkeit erlangt hat. Das Wasser darf nur bis zur Hälfte der Form reichen und darf nicht kochen, die Kasserolle muß gut zugedeckt sein. Von dieser Masse, die sich auch als Einlage in Brotsuppe eignet, werden dann die Klöße abgestochen. Statt der Vanillemilch kann man durch Hinzufügen von 125 Gr. süßen

und bitteren kleingestoßenen Mandeln auch eine Mandelmilch abkochen und statt der Eierklöße auch Schneeklöße hineingeben. Schneeklöße bereitet man wie folgt: Die vom Abziehen der Milch mit Eidottern zurückgebliebenen Eiweiß werden mit einer Prise Salz zu steifem Schnee geschlagen, der mit einem Eßlöffel Zucker gesüßt und auf eine Schüssel gestrichen wird. Darauf läßt man Milch mit Zucker kochen, sticht von der Schaummasse Klöße hinein und läßt sie gut zugedeckt gar werden. Sie dürfen aber nicht kochen, da sie sonst zusammenfallen. Auch mit einer Einlage von gesüßten Früchten, besonders Erdbeeren, ist diese Mandel- und Vanillenmilch beliebt.

Eine delikate Kaltschale von Milch erhält man, wenn man 1/2 Liter dicken, süßen Rahm mit dem Schneebesen zu Schaum schlägt, diesen mit klarer Milch, Zucker und Orangenblüten oder Rosenwasser oder einigen Tropfen Mandelöl vermischt und die Kaltschale mit einer Einlage von in Milch ausgequollenem Sago oder Reis oder mit Früchten in Zucker serviert.

Zu Kaltschalen von Sago und Reis nimmt man 250 Gr. Zucker, der mit der Schale einer Zitrone und 1/2 Liter Wasser aufgekocht wird. Nach dem Erkalten fügt man eine Flasche weißen Obstwein und den Saft von zwei Zitronen hinzu und gibt vor dem Anrichten 125 Gr. Reis, den man in Wasser vorsichtig gar gekocht und mit kaltem Wasser abgespült hat, hinein. Von Sago rechnet man etwa 100 Gr., quillt ihn mit Wasser, Zucker, Zimt, Zitronenschale auf mäßigem Feuer zu klarer Gallerte aus, von der man nach dem Erkalten runde Klößchen in die Weinkaltschale sticht. Statt des weißen Weins kann man beim Sago auch roten verwenden.

Den Kohl, den du dir selbst gebaut,
Mußt du nicht nach dem Marktpreis schätzen;
Du hast ihn mit deinem Schweiß betaut,
Die Würze läßt sich durch nichts ersetzen.
Rückert.

Behandlung rohseidener u. leinener Kleider

Rohseide ist hochmodern; der Stoff ist nicht ganz billig, doch die einmalige größere Ausgabe bringt sich wieder ein, denn gute Rohseide ist unverwüstlich, trägt sich sehr gut und büßt auch bei der Wäsche nichts an Schönheit ein. Nur muß man auch dabei richtig zu Werke gehen, damit der Stoff nicht leidet.

Rohseide muß in lauwarmem, nicht etwa in heißem Seifenwasser gewaschen werden, in dem zuvor etwas Borax aufgelöst wurde. Am besten verwendet man Gallseife als Waschmittel. Ist der Stoff sauber, so ringt man ihn aus, zieht ihn durch Zuckerwasser, ringt ihn wieder aus und bügelt ihn, so lange er noch feucht ist, auf der linken Seite. Das Bügeln muß recht sorgfältig geschehen, damit die rauhen Fäden, das Charakteristische an der Rohseide, hübsch hervortreten.

Viel Schwierigkeit bereitet auch das Waschen von bunten Leinenkleidern, die so leicht in der Wäsche Farbe und Glanz verlieren. Auch diese wäscht man in lauwarmem Wasser mit Gallseife. Nach dem Waschen wird das Leinen in Essigwasser gespült. Um den Kleidern die nötige Appretur zu geben, benutzt man am besten weiße Gelatine oder auch Kleiderleim. Dies ist besser als jede Stärke. Der Stoff darf aber nur im Schatten trocknen, darf nicht in die grelle Sonne gehängt werden, die die Farbe ausziehen würde. Vor dem Plätten muß das Leinen, gerade wie jede andere Wäsche, leicht eingesprengt werden.

Sobald die Leinenkleider in der Wäsche richtig und sachgemäß behandelt werden, halten sie die Reinigung vorzüglich aus und gehen aus dieser wie neu hervor.

Prakt. Offiziersfrau.

Haushalt.

Die Gummiringe beim Sterilisieren. Den Gummiringen, die beim Sterilisieren mit dem Weckschen oder andern Apparaten zur Verwendung kommen, wird selten die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Wer solche lange brauchbar erhalten will, darf sie nie dem grellen Sonnenlicht aussetzen und nie

in Berührung mit Aether, Chloroform, Petroleum, Benzin 2c. bringen. Aufbewahrt werden sie am besten in einem gut gelüfteten Keller. Um zu verhindern, daß sie von der Luft angegriffen werden, bestreicht man sie nach der Reinigung mit Glyzerin. Da dieses sich aber im Wasser leicht löst, müssen die Ringe, so oft sie gewaschen werden, auch wieder mit Benzin eingefettet werden. Sind Gummiringe durch unrichtige Behandlung schon hart und rissig geworden, so hilft auch das Glyzerin als Schutzmittel nicht mehr. In diesem Falle empfiehlt es sich, solche über Nacht in eine Schüssel mit Wasser, dem etwas Salmiak beigefügt wurde, zu legen. In der Regel werden die Ringe wieder geschmeidig und brauchbar; bleiben sie aber hart, so werfe man sie fort. Man steche nie mit einem spitzen Instrument in den Ring beim Oeffnen der Gläser, da der Gummi leicht verletzt wird und die Gläser beim Wiedergebrauch der Ringe dann nicht mehr schließen. Die neueren Gummiringe haben ein Oehr, an dem man sie sachte hervorziehen kann. Aeltere Ringe sollten ausschließlich zum Sterilisieren des Obstes verwendet werden, da das Risiko hier geringer ist. Bei richtiger Pflege sind Gummiringe 3—5 Jahr verwendbar.

Das sicherste Mittel, die **Motten** von Pelzen, wollenen Gegenständen aller Art, Teppichen 2c. fernzuhalten, ist das fleißige Lüften, Klopfen und Bürsten derselben. Man bewahre Wollsachen in gut verschließbaren Kästen, Koffern 2c. auf und sorge dafür, daß auch kein Staub durch Ritzen und Spalten eindringen kann.

Obstflecken aus bunten Stoffen sind meist nur ganz frisch zu beseitigen. Man hält die befleckte Stelle über ein Gefäß, gießt einen dünnen Strahl von kochendem Wasser darauf und reibt später mit Salmiakgeist nach. Weiße und echtfarbige Gewebe schwefelt man, d. h. man zündet ein Stück Schwefel unter einem Trichter an und legt die betreffende fleckige Stelle auf den Trichter, damit der Schwefeldampf den Fleck durchdringt. Leinwand und Wäsche wird über Nacht in Milch gelegt. Bei Damasttischzeug hilft Einreiben mit Talg und Seifenbrei, worauf die Flecke nach einiger Zeit ausgewaschen werden. W.

Hände, die durch Obstschälen unsauber wurden, reibt man mit der betreffenden Schale des Obstes ab, dann putzt man mit einer Zitronenscheibe nach oder man streut auf die angefeuchteten Hände etwas gereinigte Weinsteinsäure und verreibt diese kräftig, bis die Flecke verschwinden. Um die Hände wieder geschmeidig zu machen, wird dann Borax auf den Händen verrieben und schließlich mit warmem Seifenwasser nachgewaschen. Um die Hände vor dem Schwarzwerden beim Schälen des Obstes zu schützen, soll auch das vorherige Waschen mit starkem Essig zu empfehlen sein. W.

Um **Badeschwämme** stets in gutem Zustand zu haben, lege man sie sofort nach dem Gebrauch in heißes Wasser, dem man eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron beifügte. Die fettigen Substanzen werden dadurch aufgelöst, und es genügt, die Schwämme noch einige Zeit klar zu spülen und an die Luft zu hängen. W.

Gelb gewordene Wäsche bleicht man am besten durch Buttermilch. Dieses durchaus unschädliche Mittel kann auch, außer bei vergilbter Leinwand, bei Baumwollstoffen angewendet werden. Die Wäsche bleibt einen Tag in der Buttermilch liegen, wird dann mit nicht geseiftem Wasser und Seife gewaschen und zuletzt mit klarem Wasser gespült.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Grünerbsensuppe, †Boeuf à la mode, Makkaroni, *Holunderkompott.

Dienstag: Einlaufsuppe, Kalbskoteletten, †grüne Hopfenspitzen, Salzkartoffeln, *Johannisbeerkuchen.

Mittwoch: *Selleriesuppe, *Sulzrippchen mit Bohnen, *Rahmschnee mit Himbeeren.

Donnerstag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit *Tomatensauce, Knöpfli, Heidelbeerkompott.

Freitag: Gerstensuppe, Netzwurst, †Romane, †Schneeberg.

Samstag: Brotsuppe, *krustiertes Rindfleisch, Lattich, Kartoffelpüree, †ungarischer Kirschkuchen.

Sonntag: Tropfensuppe, *Backfische, †gefüllte Ziegenleber, †Kartoffelpilzpudding, †Condé-Aprikosen.

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

Kochrezepte.

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

Selleriesuppe. In wenig Butter wird etwas Mehl und gehackte Petersilie gelblich gedämpft, die nötige Brühe zugegossen und gesalzen, 2—3 sehr feingeschnittene Selleriewurzeln darin weich gekocht. Dann wird die Suppe über zwei verklopfte Eigelb, Pfeffer, einige Tropfen „Maggis Suppenwürze" und nach Belieben über gebähte oder gebackene Brotscheiben angerichtet.

Backfische. Bereitungszeit 30 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fische, 100 Gr. Fett, 2 Eier, 1 harte geriebene Semmel, 2 Theelöffel Salz, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Mehl, Wasser. — Die vorgerichteten Fische kerbt man längs des Rückens 2—3 mal ein und streut eine Prise Salz hinein, klopft die Eier, wendet die Fische darin, dann in Semmel und bäckt sie in dem heißen Fette, unter Umwenden, gelb und knusperig. Dem Bratensatze wird das Fleischextrakt zugesetzt, Wasser und das Mehl zugefügt, durchgekocht und apart serviert.

Krustiertes Rindfleisch. Mischung: 200 Gramm geriebene Semmel, 75 Gr. geriebener Parmesankäse, 2—3 gehackte in Butter gar geschwitzte Schalotten, wenig gehackte Petersilie, 1 Prise gehackten Thymian und Majoran, 1 Prise weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, 1—2 Eier. Man quirlt die Eier mit ein wenig zerlassener Butter, Salz und 1 Löffel Rahm tüchtig durch, überzieht das in den Bratofen gestellte Stück Rindfleisch damit, streut einen Löffel der Kräutermischung darüber, läßt sie bei guter Oberhitze anbraten und fährt mit Bestreuen und Anbraten fort, bis alles verbraucht ist und sich eine hellbraune Kruste gebildet hat, die man zuletzt noch mit 1 Löffel zerlassener Butter begießt. Man gibt dazu eine pikante Sauce.

Sulzrippchen. 1½ Kilo Schweinefleisch, Kotteletten stück, 3 Deziliter Wasser, 1 Deziliter weißen Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 4 Nelken, Karotte, Salz, 50 Gr. weiße Gelatine. — Die Rippchen werden schön zugestutzt, geklopft und wieder in die ursprüngliche Form gebracht, dann in der Flüssigkeit mit den Gewürzen, welche zuerst siedend gemacht worden, zugedeckt weich geschmort. Nun legt man die Rippchen auf die zum Auftragen bestimmte Platte so, daß noch ein breiter Rand rings bleibt und richtet die Knochen aufwärts nach innen. Man passiert nun die Sauce, gibt die in warmem Wasser aufgelöste Gelatine hinein und gießt alles über die Rippchen. Rings um den Rand garniert man vorher mit Scheiben von Salzgurken, Randen, Karotten, Cornichons, Maiskolben, so daß diese auch von der Sulz bedeckt werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Einfache Tomatensauce. In ziemlich viel Butter dämpft man 1—2 Eßlöffel voll Mehl und füllt dies mit klarer Fleischbrühe auf. Hierauf gibt man 4—5 rohe, durchgetriebene Tomaten, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu und läßt dies gut aufkochen. Die Sauce muß eine schöne rosa Farbe haben und angenehm von Geschmack sein. Für 6—8 Personen. A. B.

Lattich. Man entfernt die äußersten Blätter, macht kreuzweise Einschnitte in den Strunk, reinigt die Lattichköpfe sorgfältig und kocht sie in Salzwasser weich. Dann läßt man in einer Bratpfanne frische Butter zergehen, streut einige Prisen feines Salz darüber und legt sorgsam Kopf neben Kopf hinein. Obenauf streut man wieder ein wenig Salz und dämpft das Gemüse nun ¼ Stunde im Ofen. Beim Anrichten gibt man noch etwas braune Butter darüber.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Holunderkompott ist auf folgende einfache Art zubereitet sehr schmackhaft: Mit dem nötigen Zusatz von Zucker kocht man die Beeren im eigenen Safte. Erkaltet, geben sie ein feines, erfrischendes Gericht, welches einen angenehmen, etwas an Schokolade erinnernden Geschmack hat.

Johannisbeerkuchen. Zutaten: 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, etwas Wein, 1 Prise Salz. — Mit diesen Zutaten mach man an kühlem Ort einen mürben Teig, welchen mnn mehrmals auswellt und über Nacht an einem kühlen Ort stehen läßt. Sodann wellt man den Teig dünn aus, belegt eine Form damit, macht einen schönen Rand daran und bäckt ihn in mäßiger Hitze hellgelb. 4—6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen; man gibt diesem, wenn er steif ist, 125—250 Gr. Zucker und 1 Kilo Johannisbeeren zu und mengt alles gut durcheinander. Dann wird diese Masse auf den Kuchen gegeben und stellt diesen noch 10—15 Minuten in den Backofen.

Himbeersirup. 1 Liter rohausgepreßter Himbeersaft, 1 Kilo Stockzucker, 100 Gr. Grieszucker. Man stellt den Saft mit dem gestoßenen Zucker 2—3 Tage hin, damit er gärt, gießt dann das Klare vom Bodensatz ab und gibt ihn in einer Messingpfanne auf das Feuer. Gleichzeitig legt man die Zuckerstücke, die man je durch kaltes Wasser zieht, hinein und kocht den Sirup bis der Zucker sich aufgelöst hat, auf kleinem Feuer, dann aber rasch noch 10 Minuten. Den Rückstand des Saftes, sowie das Mark der Himbeeren, das inzwischen mit etwas Zucker vermischt, an kühlem Orte aufbewahrt worden, kann man zu einer Marmelade aufkochen, die noch zu Kuchen ꝛc. verwendet kann, sofern die Himbeeren vorher gut erlesen wurden.

Eingemachte Früchte.

Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art. Auf je 1 Kilo Früchte, 6 Deziliter Wasser, 500 Gr. Stockzucker, 200 Gr. Grieszucker. — Die Früchte werden lagenweise mit dem Grieszucker in eine tiefe Schüssel gebracht und über Nacht in den Keller gestellt (Aprikosen, Pflamen ꝛc. halbiert und entsteint). Will man die Früchte zusetzen, so wird zuerst der Stockzucker mit dem Wasser zur großen Perle gekocht, dann die nun im Safte schwimmenden Früchte mit dem allenfalls noch anklebenden Zucker hinzugefügt und die Marmelade unter öfterm Umrühren vom Zeitpunkte des Kochens an zirka 10 Minuten gekocht. Diese Art der Zubereitung ist vorzüglich. Sie erhöht das Aroma der Früchte.

Gelee von weissen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren. Auf 1 Kilo Früchte 750 Gr. gestoßenen Zucker und 2 Deziliter Wasser. — Die Früchte werden mit dem Wasser zugesetzt, erhitzt und gekocht bis sie platzen. Dann quetscht man sie ein wenig und gießt sie durch ein Haarsieb oder ein Tuch, welches an den vier Beinen eines umgekehrten Stuhles befestigt wurde. In der Messingpfanne rührt man nun den Zucker, bis er sich zu ballen beginnt, fügt den Saft bei und kocht vom Zeitpunkte des Siedens an noch 5—10 Minuten auf starkem Feuer. Beim Zugießen des Saftes zum Zucker bilden sich kleine Stücke Zucker, die sich jedoch rasch wieder auflösen. Auf obige Weise zubereitete Gelee ist ausgiebig, fest und hat eine schöne Farbe. Aus „Gritli in der Küche".

Bohnen in Salz. Zu 5 Kilo Bohnen 150 bis 250 Gr. Salz. Junge zarte Bohnen rüste, wasche und schneide man beliebig durch. Eine Schicht Bohnen bringt man in das Einmachgefäß, streut Salz darüber, belegt es mit Rebblättern u. s. w. bis das Gefäß voll ist. Zu oberst legt man auch Rebblätter und beschwert dann die Bohnen. Bildet sich nach einigen Tagen nicht genug Wasser über den Bohnen, so muß man gekochtes, erkaltetes Wasser nachgießen. Nach dem Herausnehmen wird auch immer gekochtes und erkaltetes Wasser über die Bohnen gegossen. Eine kleine Beigabe von Essig und doppelt kohlensaurem Natron macht die Bohnen weicher und erhält die grüne Farbe. Die Bohnen können vor dem Einmachen auch einmal aufgekocht werden. Vor dem Kochen sollten Salzbohnen in leichtem Sodawasser geschwenkt werden, um sie zu entsalzen.

Cornichons. Kleine, fehlerlose Gurken werden sorgfältig abgerieben, mit einer Stecknadel mehrmals durchstochen, mit Salz bestreut und bis zum andern Tag stehen gelassen. Dann wird guter Weinessig gekocht, zum Erkalten gestellt, die Cornichons lagenweise mit Estragon, einigen Pfefferkörnern, Lorbeeblatt, einigen kleinern Schalotten und etwas feingeschnittenem Meerrettig in Gläser geschichtet und der kalte Essig darüber gegossen. Am folgenden Tag wird der Essig nochmals gekocht und wieder erkaltet über die Cornichons gegossen, worauf das Gefäß verschlossen wird.

Aus „Die Herstellung der Konserven".

Gesundheitspflege.

Das Eiweiss als Heilmittel. Für Schnitte und Stichwunden gibt es kein besseres Mittel, als rohes Eiweis, sogleich auf die Wunde gebracht. Ein solcher Ueberzug hat den großen Vorteil, daß es eher augenblicklich zur Hand ist. Das Eiweiß trocknet sehr rasch, bildet eine dünne Haut, welche die Luft von der Wunde abschließt und eine rasche Heilung bewirkt.

Krankenpflege.

Die Behandlung der **Lungenblutung** besteht zunächst in möglichster Ruhe. Der Kranke wird ins Bett gebracht und erwahnt, sich trotz seiner Angst möglichst ruhig zu verhalten. Ein Eisbeutel, den man auf die Brust legt, trägt dazu bei, die ruhige Rückenlage des Kranken zu befördern und gleichzeitig beruhigt er die meist aufgeregte Herztätigkeit. Eine Einwirkung der Kälte auf die blutende Stelle ich aum anzunehmen. Um unnötige Erschütterungen der kranken Lunge zu vermeiden, verordnet der Arzt gewöhnlich irgend ein narkotisches Mittel, das den Hustenreiz unterdrückt und die Aufregung des Kranken etwas mildert. Die eigentlichen blutstillenden Mittel (wie Hydrostis, Adrenalin, Secole rc.) sind in ihrer Wirkung noch etwas zweifelhaft. Auch die Gelatinezuführung, die man versuchte, um die Gerinnbarkeit des Blutes zu erhöhen, ist nicht ganz sicher in ihrer Wirkung. Natürlich wird man bei einer Lungenblutung alkoholische Getränke vermeiden, für regelmäßige Darmentleerund sorgen rc.

Die Verhütung einer Lungenblutung läßt sich nur durch allgemeine Vorschriften einigermaßen erreichen: man weiß zwar, daß es eine Anzahl von Kranken gibt, die besonders zu Blutungen neigen (sog. Bluter), aber abgesehen davon, kann man es kaum jemals vorhersagen, ob diesem oder jenem eine Blutung droht. Man beschränkt sich daher darauf, alles vermeiden zu lassen, was zu einer Steigung des Blutdrucks oder zu einer Vermehrung der Herztätigkeit führen könnte. Man verbietet daher den Lungenkranken anstrengenden Sport und körperliche Anstrengungen jeder Art, man sucht ihnen Aufregungen fernzuhalten und die ganze Lebensweise so zu gestalten, daß Zirkulationsverhältnisse möglichst gleichmäßige sind. Daß Lungenblutungen besonders in heißen Tagen häufig vorkommen, findet eine natürliche Erklärung in der durch die Luftwärme vermehrten Flüssigkeitsaufnahme. Dr. S.

Kinderpflege und -Erziehung.

Massregeln gegen Ausbreitung des Keuchhustens (namentlich in Kurorten). Noch immer wird von Aerzten und Lehrern das bedenkliche Mittel angewendet, keuchhustenkranke Kinder eine Luftkur machen zu lassen und die kleinen Patienten fort zu tun, speziell aus der Stadt aufs Land, in der Hoffnung, daß dadurch die Krankheit einen mildern Verlauf nehme und abgekürzt werde. Die Meinungen über die gute Wirkung einer solchen zweischneidigen Maßregel sind unter den Aerzten noch sehr geteilt, soviel ist aber sicher, daß dadurch schon öfter keuchhustenfreie Ortschaften und Familien verseucht worden sind. Denn die kranken Kinder schleppen den Ansteckungsstoff überall mit; sie werden dadurch für Kurorte, Hotels, Pensionen rc., besonders für gesunde Kinder in dem als Aufenthalt gewählten Platze, aber selbst für Erwachsene gefährlich.

Der deutsche Seebadeplatz Norderny hat aus diesem Grunde s. Z. laut Schweiz. Bl. für Gesundheitspflege eine Polizeiverordnung erlassen, nach der die erwachsene Person, die ein keuchhustenkrankes Kind an einen Kurort begleitet, dem Hausbesitzer oder Hotelwirt sofort Anzeige zu machen hat. Diese sind verpflichtet, die Behörden zu benachrichtigen. Auch haben die im Orte anwesenden Aerzte von jedem zu ihrer Kenntnis kommenden Fall von Keuchhusten Anzeige zu machen. Den polizeilichen Verhaltungsvorschriften zufolge darf kein keuchhustenkrankes Kind an den Mahlzeiten in den Gasthäusern teilnehmen, es muß von andern Kindern tunlichst abgesondert werden und darf sich in den Kurhäusern und in Kurgärten nur unter Aufsicht erwachsener Personen

aufhalten. Die durch ärztliche Bescheinigung als genesen erklärten Kinder müssen mit warmem Seifenwasser sorgfältig gereinigt werden und sind mit sauberer Wäsche und anderweitiger Kleidung zu versehen. Betten und Wohnungen sind zu desinfizieren. Diese Desinfektion muß nicht nur im Falle der Genesung, sondern auch beim Wegzug vorgenommen werden. — Diese Vorsichtsmaßregeln dürften auch bei uns, mehr als es bis jetzt der Fall ist, befolgt werden.

Gartenbau und Blumenzucht.

Tomaten sollen am Stock nicht vollständig ausreifen, da sie sonst schnell verderben. Die Früchte reifen sehr gut nach und werden am besten dann gepflückt, wenn sie sich ein wenig gerötet haben. Es werden nicht alle auf einmal geerntet, sondern einzeln. Die ersten reifen Früchte bringt — zumal auf Pflanzen früher Sorten — schon das Ende des Juli, bestimmt aber der August; die letzten reifen bei warmem Wetter noch Ende Oktober. Die letzten, nur halbreifen Früchte kann man in gespannter Luft, am Fenster oder in einem leeren Warmbeet unter Glas noch nachreifen lassen. Von Anfang Oktober an kann man das Reifen der Früchte noch dadurch befördern, daß man solche Blätter wegnimmt, die die Früchte beschatten, doch nehme man ja nicht etwa alle Blätter weg, denn diese sind zum Gedeihen der Früchte und zur Entfaltung des Aromas unentbehrlich.

In Frankreich wird das Ausreifen der Tomaten dadurch beschleunigt, daß man die Pflanzen, wenn die Früchte ihre normale Größe erreicht haben, aus dem Boden nimmt und die Stengel horizontal auf eine Schicht von trockenem Stroh legt. Die so behandelten Tomaten erhalten ohne jeden Schutz und andere Pflege in kurzer Zeit ihre völlige Reife. Dieses Verfahren ist vorteilhaft, um den Früchten den bekannten feinen Geschmack zu erhalten.

Tierzucht.

Für die Insektenfresser unter unsern Stubenvögeln (Weichfresser, Wurmvögel) sind zahlreiche fertige Futtermischungen unter der Bezeichnung Universalfutter im Handel. Meist wird eine Mischung für zartere Vögel als Nachtigallfutter, eine solche für gröbere Fresser als Drosselfutter verkauft. In vielen Universalfuttern ist ein Hauptbestandteil feines Gerstenschrot, auch wohl gemahlenes Fleischfasergebäck. Man kauft sie entweder trocken und muß sie dann durch etwas geriebene Mohrrübe, Apfel oder Birne oder durch gutes Oel, je nach ihrem Gehalte an Nährstoffen und nach der Körperbeschaffenheit des Vogels, anfeuchten, oder sie sind mit Schmalz oder Oel futterfertig angerieben. Im letzteren Falle überzeuge man sich, daß diese Fette nicht ranzig sind. — Alle Futtergemische für Weichfresser dürfen nur soweit angefeuchtet werden, daß sie krümelig werden, nie dürfen sie schmierig oder kleberig sein.

Frage-Ecke.

Antworten.

50. Die **Wellenbadwannen** (System Kraus) sind mir nicht bekannt, man hört aber das Fabrikat Moosdorf und Hochhäusler, Sanitätswerke in Berlin loben. Vielleicht lassen Sie auch von dort Prospekte kommen. Elsa.

51. Sie tun am besten, die Firma Lobeck in Herisau direkt anzufragen, ob ihr **Viktoria-Bodenglanz** auch in einschlägigen Geschäften in Deutschland erhältlich ist. Abonnentin.

52. Die **Ameisen** vertreibt man durch Dinge, deren Geruch ihnen zuwider, so z. B. Kampfer, Kerbelkraut 2c. Kommen die Tiere aus dem Garten, so suche man die Nester ausfindig zu machen und übergieße sie mit heißem Seifenwasser. Ein mehlartiges Gemisch von Pottasche mit Zucker wird auch zur Vernichtung der lästigen Tierchen beitragen, wenn Sie überall da hinstreuen, wo sie sich aufhalten. Emmy.

53. In dem praktischen Büchlein „Die Herstellung von Konserven", das die ökonomische und gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern herausgibt, wird das **Salizyl** bei der Herstellung von Konserven nicht empfohlen, ebensowenig wie die Borsäure. Abonnentin.

54. In Nr. 5 des „Ratgeber" dieses Jahrgangs werden verschiedene Gerichte genannt, die aus **Eiweiss** hergestellt werden können; lesen Sie dort nach oder lassen Sie, wenn Sie erst seit Kurzem Abonnentin geworden sind, die Nummer nachkommen.

Fragen.

55. Wir sind im Falle, für das Wohnzimmer einen neuen **Ofen** anzuschaffen. Was ist praktischer, ein sog. Immerbrenner-Kachelofen oder ein eigentlicher Kachelofen mit Holz- und Kohlenheizung? Das Zimmer ist ziemlich groß. M. in L.

56 Wo ist die Pflanze **„Mottenkönig"** erhältlich? Ist sie wirklich ein so ausgezeichnetes Mottenmittel, als das sie gepriesen wird?

57. Wie werden **Topfnelken** am besten überwintert? Blumenfreundin.

58. Ich bin im Besitze von **Plumeaux**, die meine Ehehälfte absolut nicht leiden mag und an deren Stelle Daunendecken vorziehen würde. Soviel mir bekannt ist, wurden aus Plumeaux auch schon Daunendecken angefertigt. Für einige Adressen, wo solche Daunendecken verfertigt würden, wäre ich den Leserinnen sehr dankbar. S. in W.

59. Wie verwendet man bei größerm Verbrauch **Zitronenschale**, wenn der Saft für Kuren und dergleichen gebraucht wird. Dieses Fortwerfen der Schalen ist doch eigentlich sehr verschwenderisch. Um recht praktischen Rat bittet Bertha.