Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **14 (1907)**

Heft 18

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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.

№ 18. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 21. September 1907.

Bescheidenheit.

Bleibst du bescheiden bei dem Lobe,
Denk nicht, du seist am Ziele schon.
Bescheidenheit besteht die Probe,
Flieht sie beim Tadel nicht davon.

Viel leichter ist's, in Demut leise
Das Haupt zu neigen, lobt man dich,
Als trifft uns unverdienter Weise
Ein Vorwurf, still zu beugen sich.

Maria Luise.

Zur Herstellung alkoholfreier Moste für den Hausgebrauch.

Trotz aller gegenteiligen Prophezeiungen früherer Jahre erfreuen sich heute die alkoholfreien Moste und Weine auch bei Nichtabstinenten einer rasch zunehmenden Wertschätzung. Ihre Zuträglichkeit für Kinder, Kranke und Genesende wird allseitig zugegeben.

Einschlägige Literatur, z. B. Professor Müller-Thurgau: „Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- u. Traubenweine"; ferner die zahlreichen Konservierungskurse an der Anstalt Wädenswil versuchten zu zeigen, wie im Herbst jeder Familienvater nicht nur „Geräzten" einkellern, sondern auch „Süßen" für Mutter und Kinder in seiner Waschküche herrichten sollte. Der jeweils angegebene Weg wäre bisher nach Vorstehendem im wesentlichen folgender:

1. Beim Herannahen des Herbstes sucht und kauft man die billigen eigenen und fremde ältere Flaschen zusammen, reinigt sie gründlich in Soda- und Siedewasser. Ferner stellt man sie der Höhe nach zusammen.

2. Eines Abends, unmittelbar vor dem Sterilisieren, holt man sich von der Presse den filtrierten Saft und füllt ihn in die Flaschen ab, je 8—10 Cm. bis unter die Mündung.

3. Die Flaschen werden mit einem neuen, mit kochendem Wasser eben gedämpften Zapfen verkorkt und mit einer Schnur zugebunden, da sonst die bei der Erwärmung sich ausdehnende Luft oben im Flaschenhals den Stopfen hinaustriebe.

Professor Müller-Thurgau gibt in seiner Schrift freilich zu: „Bei etwas größerem Betrieb ist dieses Zubinden der Flaschen

recht umständlich und zeitraubend; zudem werden Stopfen bei nicht ganz geschicktem Verfahren doch oft weit herausgetrieben und verdorben. Diese Übelstände können nun leicht vermieden werden durch Anwendung der Korkhalter von W. Junge in Northeim, die allerdings anderseits voraussetzen, daß man nur Flaschen von gleicher Form verwendet u. s. w."

4. Wie allgemein bekannt, werden dann die Flaschen in einem Wasserbade des Waschkessels ganz eingetaucht und während ungefähr 30 Minuten auf ca. 70° C. erhitzt.

5. Nach dem Herausnehmen läßt man die aufrecht stehenden Flaschen sich unter einem nassen Tuche abkühlen. Tags darauf können dann die Bindschnüre weggenommen werden. Durch Eintauchen in leicht dampfendes Paraffin dichtet man die Pfropfen-Obersicht auch gegen eindringende Schimmelsporen &c. ab.

War nur der helllaufende Saft von der Presse aufgefangen worden und hatte man ihn eventuell noch in ein passendes Filter geleitet, so kann bei den für eigenen Hausgebrauch bestimmten Mosten das Öffnen, sowie ein zweimaliges Filtrieren und Erhitzen, wie auch Herr Professor Müller-Thurgau bemerkt, umgangen werden. Läßt sich doch die Gerbstoffeiweißgallerte, welche eventuell noch beim Lagern ausgeschieden wird, durch vorsichtiges Entleeren in den Flaschen zurückhalten. Wir persönlich lieben, schon des vollkommeneren Früchtebouquets wegen, den süßen Saft von gut reif gelagertem Obstgut und haben dann sowieso in unsern Flaschen nur unwesentliche Gerbstoffausscheidungen. Fast wie Rüben, soweit die Druckfestigkeit der Glaswände reicht, bleiben die Flaschen im Keller — natürlich liegend — bis zum Gebrauch aufgeschichtet.

Das vorstehende Verfahren, wie es Herr Professor Müller-Thurgau in seiner schon genannten Broschüre als für häusliche Bedürfnisse passend skizziert hat, scheint einfach zu sein, — so einfach, daß man sich billig wundern muß, daß es nicht schon mehr, besonders in Obstgegenden, allgemein angewandt wird. Und doch kenne ich selbst am Zürichsee nicht zehn Familien, die im Herbst einen Teil ihrer Säfte pasteurisieren. Zeitmangel kann da nicht ausschlaggebend sein; finden doch selbst die so sehr in Anspruch genommenen Hausfrauen fast gleichzeitig es der Mühe wert, Birnen, Pflaumen, Trauben &c. „einzumachen". Da und dort mag das Experiment auch mit Obstsäften schon gewagt worden — aber vielleicht mißglückt sein! Die Arbeit erfordert ja freilich ein gewisses Maß von Aufmerksamkeit, — aber nicht mehr als das Hantieren „à la Weck". Die Herstellung alkoholfreier Moste im eigenen Hause ist tatsächlich den breiten Schichten des Volkes einfach noch unbekannt. Knüpfen wir mit jemandem ein Gespräch über unser Thema an, so lautet die stereotype Frage stets: Zerspringen Ihre Flaschen nicht? Man verwechselt also aus Unkenntnis mit dem moussierenden Champagnermost; dem freilich hat fast jedermann schon im Herbst einige Flaschen geopfert und dann aber geglaubt, sich von der Unmöglichkeit für ein- und allemal überzeugt zu haben, ein solches „alkoholfreies" Getränk selber herstellen und aufbewahren zu können.

Nach unseren eigenen mehrjährigen Erfahrungen ist es besonders etwas am weiter vorn wiedergegebenen und bisher einzig empfohlenen Verfahren, was sich in der Praxis lästig und umständlich gestaltet; ich meine das auch von Professor Müller-Thurgau erwähnte Zubinden der verkorkten Flaschen vor dem Erwärmen. Meistens haben die Laien darin nicht genügende Übung. 50 Flaschen erfordern ferner mit den nötigen übrigen Handreichungen außer viel Geduld mindestens eine Stunde Arbeit; dieselbe ist anstrengend und verursacht leicht wunde Finger. „Aber die Korkhalter", höre ich sagen, „die sind leider überall da nicht anwendbar, wo man aus Rücksicht auf Billigkeit von der Neuanschaffung uniformer Flaschen Umgang genommen und neben den eigenen auch billig gekaufte fremde, gebrauchte Flaschen zum Füllen herrichtete. Auf das richtige

Maß einzufüllen, ist aber gerade in diesem weitaus zahlreichsten Fall so schwer, daß die Stopfen oft im Wasserbade eben herausgetrieben werden, womit zugleich auch der Saft durch eindringendes Wasser verloren geht.

So werfen wir denn die Frage auf, ob und wie sich dieses Zubinden vielleicht doch umgehen ließe? Wir bemerken dazu gleich: Freilich läßt sich das und zwar durch Erwärmen des Saftes in offener Flasche! Allen Einwänden und Bedenken der eigenen Überlegung und den Rezepten der Fachschriften zum Trotz habe ich seit mehreren Jahren — eben „aus Bequemlichkeit" — den Versuch, offen zu sterilisieren, gemacht, und er ist mit bestem Erfolg gekrönt worden. Von 200 Flaschen 1905er Ernte und den 500 Flaschen 1906er zeigten nicht 5 beim Öffnen Kohlensäureaufstieg, also beginnende Gärung. Ich packe die eben abgefüllten, ungefähr gleich hohen, aber keineswegs immer gleich geformten Flaschen unverkorkt in den Waschkessel, indem ich die dickwandigste, versehen mit dem Thermometer, möglichst in der Mitte plaziere. Das Niveau des Wasserbades liegt über dem des Saftes, aber es läßt den Flaschenhals frei. Der gut schließende Deckel des Kessels wird aufgestülpt und das Erwärmen bis 70° geht vor sich. Natürlich halte ich die sterilisierten Pfropfen in Bereitschaft. Nun wird der Kessel entladen. Die eventuelle Decke von Maischeteilchen und Ausscheidungen oben in der Flasche kann noch mit geschicktem Schwunge abgeschleudert werden, bevor man auf einer Holzunterlage den Stopfen endgültig eintreibt. Freilich achte ich dabei darauf, daß der Flaschenhals innen ganz unberührt bleibt; der Zapfen wandert direkt aus der Siedehitze in die Handstopfmaschine, welche ich gleichfalls fleißig im Siedewasser tunke. Im weitern folge ich dem bekannten Verfahren.

Die großen Vorteile, welche bei angegebenem Wege sich bieten, leuchten ein.

1. Alle Flaschen sind nach gründlicher Reinigung brauchbar.

2. Wir ersparen die besonders im Herbst wertvolle Zeit für das Zubinden, brauchen keine Schnüre noch Korkhalter und weniger Obacht beim Zufüllen.

3. Findet der Saft beim Ausdehnen zu wenig leeren Raum, so stößt er eben oben von selbst die stets unwillkommenen eventuellen Trübbestandteile noch vor dem endgültigen Verschließen aus. Es geht aber kein Saft mit samt dem Stopfen verlustig. Also auch weniger verlorene Mühe ist zu verzeichnen!

Wieso ist es erklärlich, daß trotz offenem Erwärmen die Gärung doch ausgeschlossen bleibt?

Zwischen dem Wasserbade und dem gut schließenden Deckel herrscht eine dem Bade mindestens entsprechende Durchschnittstemperatur, da diese in den oberen Wasserschichten sowieso 70° übersteigt. Dadurch werden die Innenwände der Flaschenhälse, soweit sie nicht vom erhitzten Safte schon bedeckt sind, auch keimfrei gemacht. Den gleichen Zweck verfolgen Eintauchen von Stopfen und Handstopfmaschine in siedendes Wasser, sowie das Benetzen der Zapfenunterseite mit heißem Saft durch Umwenden beim Wegstellen. Aus der Luft fallen indes wohl, wie die angegebenen Erfolge vermuten lassen, während der kurzen Zeitspanne zwischen Entladen und Zupfropfen selten Sporen in den engen Flaschenhals.

Da ein gewandter Arbeiter in einer Stunde zwei Ladungen fertig bringt, von denen jede in einem geräumigen Kessel (Brennkessel) 20 und mehr Flaschen zählt, können an 2—3 Abenden ganz ansehnliche Vorräte an Alkoholfreiem für Sommer und Winter hergerichtet werden. Zudem hat dann derselbe den nicht zu unterschätzenden Vorteil, daß er bis zum Konsum gar keine weitere Kellerbehandlung, wie Abziehen, Schönen etc. verlangt. Seine Haltbarkeit aber erstreckt sich auf Jahre hinaus; Krankwerden (Essigstich etc.) ist ausgeschlossen.

Herr Lehrer Leuthold in Wädenswil, der diese lehrreichen Ausführungen noch etwas einläßlicher in der „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau" erscheinen

ließ, stellt am Schluß noch folgende Preisberechnung auf:

Was kosteten letztes Jahr (1906) 100 Flaschen?

1. Amortisation der Flaschen 5 Fr.: 4 (also unter der Voraussetzung, daß die Flaschen nach 4 Malen unbrauchbar werden	Fr.	1. 25
2. Ankauf des Saftes (80 Ltr.) zirka	„	10. —
3. Reinigen, Abfüllen, Taglohn für Sterilisieren . .	„	6. —
4. Brennmaterial	„	1. —
5. Abnutzung des Herdes &c.	„	1. —
6. Paraffin	„	—. 75
7. Pfropfen	„	1. 50
Also Preis per 100 Flaschen	Fr.	21. 50

Schlägt man die eigene Arbeit bei Posten 3 niedriger an, so erhalten wir nach eigener Erfahrung bei dem früher beschriebenen offenen Sterilisieren ein vor allem billiges Hausgetränk, das aber neben dem Preis auch mit Bezug auf Nährgehalt und Zuträglichkeit hoch über andere alkoholfreie Surrogate sich erhebt. Möge die Folgezeit darum die „Selbstherstellung alkoholfreier Obstsäfte" wieder mehr zur Diskussion bringen, sowohl im Interesse unserer Landwirtschaft, wie der Konsumenten bei Groß und Klein.

Das Waschen weisser Wollwäsche.

In Professor Dr. Jägers Monatsblatt schreibt eine erfahrene Hausfrau:

„Um das bei weißer Wollwäsche so leicht vorkommende Eingehen zu vermeiden, oder wenigstens auf ein geringes Maß zurückzuführen, müssen nach meiner langjährigen Erfahrung folgende Punkte berücksichtigt werden:

1. Dem handheißen Wasser wird guter Seifenschaum beigefügt (entweder von salmiakhaltiger Wollwaschseife oder unter Salmiakzusatz zu gewöhnlicher Seife) und darin die Wäsche tüchtig geschlagen, aber ja nicht gerieben und gerungen.

2. Das Schwenkwasser muß möglichst gleichen Wärmegrad haben, wie das Waschwasser, denn beim Versetzen vom heißen Waschwasser in kaltes Schwenkwasser zieht sich das Wollhaar unweigerlich zusammen.

3. Muß die Wäsche, sobald sie aus dem Schwenkwasser kommt, sofort aufgehängt werden und darf ja nicht zusammengepackt länger liegen bleiben.

4. Sie muß abgenommen und sofort gebügelt werden, ehe sie ganz getrocknet ist.

5. Während des Bügelns muß sie in jeder zweckmäßigen Richtung gestreckt werden.

6. Die Hausfrau überlasse das niemals ohne scharfe Beaufsichtigung dem Dienstmädchen, ehe sie nicht vollständig überzeugt ist, daß alles genau gemacht wird und die Wäsche auf ihre alte Ausdehnung gebügelt ist."

Die Redaktion bemerkt dazu: Von den vorstehenden mitgeteilten Punkten scheint uns namentlich Nr. 2 vielfach nicht bekannt und doch von erheblicher Wichtigkeit zu sein und zwar darum: Auf Lebewesen (Pflanzen wie Tiere) wirkt jäher Temperaturwechsel sehr schädlich — z. B. Fische sterben schlagartig, wenn man sie aus warmem plötzlich in kaltes Wasser wirft — und Wolle hat noch viele Eigenschaften, die auch der lebendigen Substanz zukommen.

Haushalt.

Weintrauben lange aufzubewahren. 1. Man versiegelt die Stiele der Trauben und hängt sie an einem Bindfaden freischwebend auf. 2. In eine dichte, mit Pergamentpapier ausgelegte Kiste streut man zuerst eine Lage Korkpulver, legt die Trauben behutsam darauf, deckt sie mit Korkpulver zu und fährt so fort, bis alle Trauben eingelegt sind. Vor dem Gebrauch bürstet man den Kork behutsam ab oder spült die Trauben vorsichtig. Selbstverständlich verwendet man nur ganz tadellose Trauben.

Durch Obst gefärbte Holzkellen und Quirle können in Chlorwasser kurze Zeit gekocht, dann kräftig gescheuert und in kaltem Wasser nachgespült werden. In letzterem lasse man die Sachen unter wiederholtem Erneuern des Wassers

einige Stunden liegen, damit sich der Chlorgeruch verliert.

Jardinière. Mit diesem Namen bezeichnet man eine Garnitur aus gekochten Gemüsen, mit der man verschiedene große Fleischstücke verziert, die meist erst überbraten und dann in Fleischbrühe mit Wurzelwerk vollends weichgedünstet werden. So hat man Filet à la Jardinière, Hammelrücken à la Jardinière 2c. Zur Herstellung von Jardinière-Garnierung schält und zerschneidet man mehrere Möhren, Rüben und Kohlrabi, gibt ihnen mit dem Gemüsemesser zierliche Formen von gleicher Größe, schneidet Bohnen in schräge Vierecke, zerteilt eine Blumenkohlstaude in kleine Röschen, putzt Spargelspitzen, Rosenkohl und enthülst eine Anzahl Schoten, kocht die Gemüse in Fleischbrühe nicht allzu weich, damit sie nicht zerfallen, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, schwenkt sie in einem Kasserol mit ein wenig Fleisch-Glace einige Minuten über dem Feuer und ordnet sie dann geschmackvoll um den Rand der Schüssel, auf der das Fleisch angerichtet ist. Natürlich richtet sich die Jardinière-Garnierung nach der Jahreszeit und was dieselbe gerade an Gemüsen bietet; im Winter kann man sich mit eingelegten Gemüsen aushelfen.

Fegbürsten müssen, wenn sie möglichst lange halten sollen, schonend behandelt werden. Man lasse sie nach dem Gebrauche niemals in nassem Zustande liegen, sondern lege sie auf die Borsten zum abtropfen oder schwenke sie gut aus und hänge sie dann an luftigem Orte zum trocknen auf. Man lege sie aber nicht auf den heißen Herd oder Ofen, weil dort die Borsten zu rasch und zu stark austrocknen und brüchig werden. —r.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Kartoffelsuppe mit Gelbrüben, *Rindsbraten mit Kartoffelstock, *Artischoken.

Dienstag: Brotsuppe, Beefsteak, Makkaroni mit Käse, Kopfsalat, *Aepfel im Schnee.

Mittwoch: Kräutersuppe, Schweinsfilet, Lattichgemüse, †Eier an saurer Sauce, *einfache Dessertspeise.

Donnerstag: Gerstensuppe, †eingemachtes Kalbfleisch, *Auberginen, *Hagebuttencreme.

Freitag: Tropfensuppe, †Rindsniere mit Zwiebelsauce, †Kürbisreis, *Speck-Eierkuchen.

Samstag: *Geriebene Kartoffelsuppe, *Kalbshirn aux croûtons, Kohlrabi, Salzkartoffeln, †Bovesen mit Zwetschgen.

Sonntag: Ochsenschweifsuppe, †Fisch mit Butter und Petersilie, Roastbeef, †gefüllte Gurken, †schwedische Apfeltorte.

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.

Geriebene Kartoffelsuppe. 6—8 Stück gesottene kalte Kartoffeln werden geschält und am Reibeisen gerieben. Dann werden in einer Pfanne 1 Löffel Butter heiß gemacht, 1 gehackte Zwiebel und die Kartoffeln darin gedünstet, das nötige gesalzene Wasser oder Fleischbrühe dazu gegossen, 5—10 Minuten gekocht und über ein wenig Rahm angerichtet. L. W.

Rindsbraten mit Wasser. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Schwanzstück oder Laffe, 2 Karotten, 1 Zwiebel, Petersilie, 4 Pfefferkörner, 1 Brotrinde, 1 Schweins- oder Kalbsfuß, Salz, 2 Deziliter Wasser. — Man bringt die Zutaten ohne das Fleisch in einen kleinen Schmortopf oder den Schnellbrater und läßt sie ins Sieden kommen, legt das Fleisch hinein und wendet es einmal. Dann läßt man es eine Stunde ganz langsam zugedeckt schmoren. Die Sauce ist nach dieser Zeit noch nicht eingekocht; man gießt sie in ein bereitstehendes Schüsselchen und läßt den Braten nun im Fond abgedeckt ringsum anbraten. Bei ganz magerem Fleisch empfiehlt sich eine Zugabe von 1 Eßlöffel Fett. Dann gießt man die abgegossene Sauce wieder zu, deckt wieder und dünstet vollends gar. Dies ist ein billiger und sehr schmackhafter Rindsbraten. Aus „Gritli in der Küche".

Kalbshirn aux croûtons. Ein sorgfältig gereinigtes Kalbshirn wird im Sud oder im Salzwasser mit Gewürz 20 Minuten gekocht. Von Butter, Mehl, etwas Brühe oder Sud bereitet man eine weiße Sauce, würzt dieselbe mit Salz, Muskatnuß und etwas Zitronensaft, fügt das Hirn bei und läßt dasselbe noch kurz mit der Sauce aufkochen. — Von Brot, oder noch besser Milchbrötchen, werden Dreiecke geschnitten, die im heißen Fett goldgelb gebacken und hübsch in die vorgewärmte Schüssel gelegt werden. Nachdem das Hirn angerichtet, verfeinert man die Sauce noch mit etwas Rahm und einem Güßchen Maggis Würze und gießt sie sorgfältig über Hirn und Croutons. — Ein angenehmes Gericht für den Abendtisch.

Artischoken. Die Artischoken werden von den äußersten Blättern befreit, gut gewaschen und in siedendes Salwasser gegeben, worin sie 1—1½ Stunden kochen müssen. Lassen sich die Blätter leicht ablösen, so sind sie weich genug. Nun schneidet man die Artischoken in zwei Teile, rangiert sie sorgfältig auf eine gewärmte Platte und serviert eine holländische Sauce dazu.

Gebackene Auberginen (Eierpflanzen). Man schneidet die gurkenähnlichen Früchte ungeschält in ½ Ctm. dicke, runde Scheiben, salzt diese einige Zeit vorher und taucht sie in den Backteig. Wie Tomaten werden sie schwimmend gebacken. — Die Auberginen können auch nur, nachdem sie

in dünne runde Scheiben geschnitten sind und wie oben mit Salz bestreut, in Butter gedämpft werden. Will man sie in einer Buttersauce servieren, schneidet man sie in längliche Schnitten, salzt diese, drückt nach einiger Zeit den Saft heraus und dünstet sie einige Minuten in heißer Butter. Dann gibt man sie auf eine butterbestrichene Emailplatte, übergießt sie mit einer Buttersauce, der etwas geriebener Käse beigemischt wurde, und bäckt das Gericht 10 Minuten im Ofen.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Speck-Eierkuchen. 2 Löffel voll Mehl werden mit Milch glatt angerührt, dann kommen 6 gut verklopfte Eier dazu, nebst Salz und 1 Löffel gehacktem Schnittlauch. Magerer Speck wird in Würfel geschnitten, schön gelb gebraten, die Masse darüber gegossen, gebacken und wie die Omeletten gewendet. H.

Einfache Dessertspeise. Für 3 Personen. Zu 150 Gr. Zucker und 2 geschlagenen Eiern werden 2 Gläser guten, weißen Wein gerührt. Dann werden 2 Untertassen voll gedörrte Brotwürfel hübsch braun geröstet und in eine tiefe Schüssel gelegt. Die oben angeführte Mischung wird nun in eine Pfanne gegeben, und über Feuer beständig gerührt, bis sie am Rand Blasen wirft. Dann schüttet man den Pfanneninhalt über die Brotwürfel. Schmeckt kalt auch sehr gut. Resten davon können auch aufgewärmt werden, doch wird das Brot dabei weich. Gänseblümchen.

Äpfel im Schnee. Man teilt die zur Verwendung bestimmten Aepfel in zwei Teile, von denen der eine etwa noch einmal so groß ist, wie der andere. Die Früchte des kleineren Teiles, zu dem man die tadellosesten auswählt, bleiben ganz. Nachdem sie von Schalen und Kerngehäusen befreit worden sind, werden sie mit dem nötigen Zucker und Wasser weich gekocht. Der größere Teil wird mit Verwendung des Zuckersirups vom Kochen des ersten und etwas kleingehackter oder geriebener Zitronenschale zu Mus verkocht. Danach wird der Boden einer Glasschale mit einer Lage Apfelmus bedeckt, auf die, vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, eine Lage von den ganzen Früchten kommt, deren Zwischenräume mit Mus ausgefüllt werden, dann folgt wieder eine Lage Mus, eine Lage Früchte und so fort. Eine Muslage bildet den Abschluß der hügelförmig aufgeschichteten Schüssel. Nun schlägt man das Weiße einiger Eier zu einem sehr steifen Schnee, den man süßt und in hübsch gleichmäßiger Lage über den Aepfelberg breitet und mit Stiftchen von süßen Mandeln über und über besteckt. Mit grobkörnigem Zucker bestreut, wird darauf die Speise in einen schwach geheizten Ofen geschoben, damit die Mandeln sich bräunen und die Aepfel durchwärmen. Die Speise kann aber auch kalt gegessen werden.

Hagebuttencreme. 500 Gr. Hagebutten, 1 Liter Wasser, 250 Gr. Zucker, 3 Dezil. Rahm. Die von Butzen und Stiel befreiten Hagebutten werden mit dem Wasser 3/4 Stunden gekocht, gut zerdrückt und durch ein sehr feines Sieb getrieben, so daß auch die Härchen zurückbleiben. Die erhaltene Sauce wird mit dem Zucker vermischt und wenn sie ganz kalt ist, rührt man noch den steifgeschlagenen Rahm darunter.

Aus „Reformkochbuch" von Ida Spühler.

Eingemachte Früchte.

Quitten- und Apfelgelee. Die Früchte werden abgerieben, nicht geschält, in Viertel zerteilt und samt dem Kernhaus mit so viel Wasser zugesetzt, daß es darüber steht. Man kocht die Schnitze zum Zerplatzen weich und läßt den Saft durch ein Tuch ablaufen, ohne zu drücken und kocht ihn unter Zuckerzusatz wie die andern Früchte, auf 1 Kilo Saft, 1 Kilo Zucker. Zu Apfelgelee fügt man als Würze Vanille oder Zitronenschale bei, die vor dem Anrichten entfernt werden.

Soll das Mark zu Pasten verwendet werden, müssen die Früchte geschält und entkernt, Schalen und Kerne mit wenig Wasser extra gekocht und dieses dem durchgetriebenen Mark beigefügt werden. Sie werden dadurch rascher fest. Man kocht die Masse mit Zucker bis zu einem dickflüssigen Brei, preßt ihn auf flache Platten aus und bringt sie zum Trocknen in gelinde Wärme. In längliche Vierecke schneiden oder Formen ausstechen.

Zwetschgengelee wird wie oben beschrieben zubereitet. Man fügt hier dem Saft einen Stengel Zimtrinde und einige Nelken bei. Der Rückstand kann zu Kuchen verwendet werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Weintrauben mit Essig. Man tue in ein Einmachglas reife Beeren ohne Stiele und übergieße sie halb mit Essig, halb mit Wasser. Nach einigen Tagen koche den Essig auf, gieße ihn kalt über die Beeren und wiederhole es noch einmal. Dann nehme zu 1 Liter Saft 1/4 Kilo Zucker, bringe es zum Feuer, lasse es aufkochen und tue es kalt über die Beeren, die man dann mit Pergamentpapier verbindet.

Kürbis mit Vanille. Von reifem Kürbis sticht man mit einem Kartoffelausstecher kleine Kugeln aus und legt sie eine Nacht in Essig. Auf 500 Gr. Kugeln rechnet man 500 Gr. Zucker, läutert ihn, bis er Fäden zieht, kocht die Frucht darin weich, legt sie in Gläser, streut dazwischen kleine Stückchen Vanille und übergießt sie mit dem dick eingekochten und etwas abgekühlten Saft.

Gesundheitspflege.

Zur physiologischen Wirkung des Absudes der gebrannten Zichorie, schreibt Professor Dr. med. H. Boruttau in der „Med. Klinik" 1907, S. 644: Durch umfangreiche Untersuchungen im städtischen Krankenhause am Friedrichshain in Berlin hat der Verfasser nachgewiesen, daß die Zichorie die Magenverdauung stört, beziehungsweise noch stärker verlangsamt, als dies für den Kaffee bereits festgestellt ist. Diese Behinderung der Magenverdauung bei gleichzeitiger Erzeugung

von Hyperacidität kann bei dauerndem Genusse von Zichorienabsud eine gesundheitsschädliche Wirkung hohen Grades bedeuten. Rechnen wir dazu noch den hohen Kaligehalt, die Wertlosigkeit in Bezug auf Anregung und Nährstoffgehalt, endlich den für die gebildeten Sinne unangenehmen, bei größerer Konzentration geradezu ekelerregenden Geschmack und Geruch, so können wir nur das Urteil der meisten bisherigen Autoren bestätigen, daß die gebrannte Zichorie das schlechteste aller Kaffeezusatz- und Ersatzmittel ist, von dem man kaum begreifen kann, daß es in so enormen Mengen verbraucht wird, und daß nach wie vor unser Volk sich durch die einzige „vorteilhafte" Eigenschaft desselben, die Farbe, täuschen läßt.

Krankenpflege.

In allen **Vergiftungsfällen,** außer wenn Verbrennungen des Mundes und Rachens dieses unmöglich machen, suche man Erbrechen zu erregen (Finger in den Rachen, Trinken von viel Wasser oder Milch).

Scharfe oder ätzende Gifte sind die Säuren und Laugen. Die Wirkung beider hebt sich gegenseitig auf, sie neutralisieren sich. Steht die Art des Giftes fest, so gebe man gegen Säuren (Schwefel-, Salz-, Salpeter-, Karbol-, Oxalsäure) Alkalien, nämlich Soda, Magnesia, Kalkwasser, Eiweiß, Milch, schleimiges Getränk; Vergiftungen mit Laugen (Aetzkalk) erfordern Einnahme verdünnter Säuren, Zitronensäure, Zitronensaft, Essig, ferner schleimiger Getränke.

Bei Arsenikvergiftungen Magnesia mit Wasser, Milch, rohe Eier.

Bei Phosphorvergiftungen Magnesia mit Wasser; kein Oel.

Bei Grünspanvergiftungen Zucker, rohe Eier; kein Essig, kein Fett, kein Oel.

Bei Sublimatvergiftungen Eiweiß, Zuckerwasser Milch.

Bei betäubenden Giften (Opium, Morphium, Blausäure, Cyankali, Alkohol) suche man den Patienten durch Rütteln, Anrufen, Umherführen wach zu halten; Eis auf den Kopf, Senfteige, kalte Uebergießungen. Ferner gebe man starken schwarzen Kaffee oder Thee zu trinken oder Klystiere von starkem Kaffee; künstliche Atmung.

Kinderpflege und -Erziehung.

Brechen und Durchfall, diese gefährlichsten Säuglingserkrankungen, verhütest du, außer der Pünktlichkeit in der Darreichung, am besten durch peinliche Reinlichkeit und durch sorgfältigstes Mischen und Zubereiten der Nahrung. Bei dem ersten derartigen Anfall aber sei auf deiner Hut und reiche dem Kinde nur knappe Mahlzeiten in langen Pausen. Wenn sich die Störung trotzdem wiederholt, so laß sofort alle Milch beiseite, gib puren Haferschleim, aus ganzen oder gemahlenen Körnern bereitet (die Haferflocken geben den allerfeinsten Schleim), und hole den Arzt. Bei aufgetriebenem Leib, Leibschmerzen und Abgang von Blähungen wirkt vorzüglich ein warmes Kamillen-Klystierchen, vor allem ein warmes Kamillenbad und nachheriges Einreiben des Leibes mit warmem Oel und Bedecken desselben mit einem gewärmten Flanell-Lappen. Bei Durchfall ist ein warmes Klystierchen von einer dicken Stärkeabkochung sehr wirksam zur Stopfung und durchaus unschuldig, so daß du es ohne ärztlichen Rat geben darfst. Ist das Kindchen noch sehr jung, so soll die Ballonspritze Nr. 1 zwar sorgfältigst gefüllt, aber nur zur Hälfte in den Darm ausgedrückt werden. Eine größere Menge könnte den Darm reizen, statt ihn zu beruhigen. Folgen trotz des Weglassens der Milch und dem Stärkeklystier weitere Entleerungen, sehen diese ganz unverdaut oder sogar grünlich aus und sind sie augenscheinlich von Leibschmerzen begleitet, so brauchst du unbedingt ärztlichen Rat für das Patientchen.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

Gartenbau und Blumenzucht.

Mit der **Hyazinthe,** der Königin unter den Blumenzwiebeln, vermag sich keine andere Blume zu messen als Zimmerblume. Sie blüht im Winter, von Januar an, und der Blumenfreund kann mit recht bescheidenen Mitteln die Hyazinthenkultur im Zimmer üben: Anfang September werden die Zwiebeln in Töpfe gepflanzt und mit den Töpfen im Garten eingegraben, damit sie kräftige Wurzeln bilden; Ende November werden sie wieder herausgenommen und zunächst in einen kühlen Raum gebracht. Erst gegen Weihnachten stellt man zuerst die frühesten Sorten warm und schiebt dann von Zeit zu Zeit einige Töpfe nach.

Der Gartenfreund, welcher jährlich zwei Dutzend Hyazinthenzwiebeln am Zimmerfenster treibt, hat ununterbrochen den ganzen Winter hindurch bis zum Frühjahr blumengeschmückte Fenster; außerdem aber erhält er jährlich zwei Dutzend Hyazinthenzwiebeln für den Garten. Sie blühen im nächsten Jahre wieder, wenn sie richtig behandelt werden. Diese richtige Behandlung besteht darin, daß man nach dem Abblühen die Blütenstiele abschneidet, die Bläter aber unversehrt läßt und die Töpfe an einen hellen, kühlen Ort bringt, wo anfangs gut, später weniger gegossen wird, damit die Blätter ganz langsam absterben (einziehen) können. Bei solchem langsamen Absterben der Blätter werden die Zwiebeln geschont, sammeln Kraft für das nächste Jahr. Sind die Blätter trocken, so werden die Zwiebeln aus dem Topfe

herausgenommen und trocken aufbewahrt bis zum September: darauf werden sie, wie schon erwähnt, in den Garten gepflanzt, wo sie noch im Herbste Wurzeln machen.

Tierzucht.

Die fremdländischen Vögel (Exoten). Vielfach ist die Meinung verbreitet, daß die aus warmen Gegenden stammenden Vögel in unserem Klima sehr hinfällig wären. Dem ist aber nicht so, bei einigermaßen sachgemäßer Pflege und gewöhnlicher Zimmertemperatur zeigt die Mehrzahl sich überraschend widerstandsfähig, selbst die allerkleinsten Astrilde. Sodann ist noch das an die Farbenpracht der Tropen erinnernde Gefieder vieler Arten ein weiterer Vorzug, zu dem sich oft leichte Züchtbarkeit und guter Gesang gesellen. Auch bezüglich des letzteren herrscht viel Unklarheit, man meint, daß alle Ausländer nicht singen, und doch findet sich unter ihnen eine ganze Anzahl, die es mit unseren besten Sängern aufnehmen kann. Den kleinen Prachtfinken ist allerdings ein nennenswerter Gesang nicht beschieden, nur der Tigerfink erfreut durch einen hübschen Triller. Auch die Witwen und Weber singen nicht, hingegen finden sich unter den zahlreichen Finken zahlreiche bessere Sänger, so der Hartlaubszeisig, der Safranfink, der Indigofink und der Pabstfink, während der Graugirlitz oder Edelsänger sogar zu den besten Sängern aller Finken gehört.

Der rosenbrüstige Kernbeißer und die grauen Kardinäle sind ebenfalls leidliche Sänger, der rote Kardinal gilt bei manchem trotz des sehr lauten Gesanges für hervorragend. Von den Kerbtierfressern bietet der jetzt allbekannte Sonnenvogel oder die chinesische Nachtigall angenehme drosselartige Rufe, die Spottdrossel und noch mehr die indische Schamadrossel gelten als Sänger und Spötter den besten ebenbürtig. Auch der blaue Hüttensänger singt recht hübsch.

Der knappbemessene Raum verbietet es uns, mehr als die allerbekanntesten und fast immer erhältlichen Exoten zu kennzeichnen. Wer Seltenheiten erwirbt, ist ja meist auch schon erfahren und im Besitze größerer Fachwerke.

Frage-Ecke.

Antworten.

69. Kaufen Sie sich den **Patentsparkocher Jehle,** denn Sie werden sicher ausgezeichnete Erfahrungen damit machen. Er ist verhältnismäßig sehr bescheiden im Preis, geht gut für zwei Personen und paßt auf jeden Gasherd. Verkäufer ist: J. Meier-Jehle, Waldeggstraße 22, Vonwil-St. Gallen. Sparsame Hausfrau.

70. Lassen Sie Ihre **Treppen und Böden** nur immer gründlich mit feinen Stahlspänen aufreiben und seien Sie dafür sparsamer mit der Wichse. Sie haben dann nicht zu riskieren, daß sie zu dunkel werden. D.

71. Ich kann mir nicht denken, daß der Gebrauch von **Natron** in so geringen Mengen, wie er z. B. dem Gemüse oder dem Kaffee beigegeben wird, schädlich auf den Magen einwirken würde. Dem Gemüse würde ich überhaupt nicht regelmäßig Natron beifügen, nur dann, wenn es sich nicht gut weich kochen läßt. Auch kann man guten Kaffee ohne Zuhülfenahme des Natrons brauen. Elsa.

72. Suchen Sie Ihren **Quittenvorrat** in Konditoreien oder Hotels anzubringen. Diese haben wohl immer Bedarf an größeren Quantitäten. E. A.

Fragen.

73. Wäre vielleicht eine der werten Mitleserinnen in der Lage, mir mitzuteilen, welche Erfahrungen sie mit **Petrolöfen** punkto Geruchlosigkeit und Heizkraft gemacht hat? Gibt es vielleicht auch neuere, bessere Systeme? Bitte auch um Adressen von guten, einschlägigen Geschäften. Besten Dank im voraus für baldige Auskunft. A.

74. Könnte mir eine werte Mitabonnentin gründlichen Aufschluß geben über Bereitung von **Glace** im Haushalt, ohne daß eine Eismaschine dazu notwendig wäre, da eine solche zu lange unbenützt herumstehen müßte? Frau H.-H.

75. Wie reinigt man weiße **Filzhüte?** Für ein probates Mittel wäre ich sehr dankbar. Leserin in W.

76. Könnte mir eine verehrte Mitabonnentin mitteilen, wie man süße **Rouladen** aus Zuckerteig mit Konfitüren eingewickelt zubereitet? R. H.

77. Wie bereitet man **Äpfelküchlein,** daß sie nach dem Backen nicht einfallen? R. H.

78. Wie kann man **Tomaten** einmachen, ohne sie zu sterilisieren? Für gütige Auskunft besten Dank. Köchin in W.

Wolle
Roßhaar
Bettfedern
Flaum

Seegras, Crin d'Afrique, Drilch, Stahlfedern und **alle Polsterartikel** empfiehlt

E. Steiner

Pelikanstrasse 35—39

Zürich.