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

Band: 14 (1907)

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: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.

№ 19. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 5. Oktober 1907.

Es kann die Ehre dieser Welt
Dir keine Ehre geben;
Was dich in Wahrheit hebt und hält,
Muß in dir selber leben.

Das Ernten des Obstes.

Das Ernten des Obstes ist eine einfache und leichte Sache, aber gerade weil es so einfach ist, wird vielfach gedankenlos dabei verfahren. Die einzige Schwierigkeit ist die Bestimmung des für das Ernten geeigneten Zeitpunktes. Bestimmte Daten lassen sich für die einzelnen Sorten nicht geben, denn je nachdem, ob Frau Sonne es mehr oder weniger gut mit uns Menschenkindern gemeint oder wie reich uns Sankt Peter mit dem köstlichen Himmelsnaß beschenkt hat, ist auch der Zeitpunkt der Baumreife verschieden. Vom Juli bis hinein in den Oktober ist Erntezeit, je nach den Sorten und deren Entwicklung. Wir können uns also nur an allgemeine Kennzeichen halten, die uns den für die Ernte günstigsten Zeitpunkt angeben. Man pflegt wohl zu sagen, daß die Frucht erntereif sei, wenn sie sich zu färben und Duft anzunehmen beginnt. Das trifft aber nur auf die Sommer- und Herbstfrüchte zu, bei welchen Baumreife und Genußreife annähernd zusammenfallen.

Unter Baumreife verstehen wir jenes Stadium, in welchem die Früchte die höchste Ausbildung genossen haben, die ihnen der Baum zuteil werden lassen kann. Genußreif ist aber die Frucht erst dann, wenn sie im Geschmack auf der Höhe steht. Beide Reifegrade liegen bei den Wintersorten um 1—5 Monate und mehr auseinander. Sie sind pflückreif, ohne sich verlockend gefärbt zu haben.

Bei dem zeitigen Sommerkernobst tritt die Baumreife 3—4 Tage vor der Genußreife, beim Herbstobst (September reifend) ca. 6—8 Tage vorher ein. Ob es sich nun um Sommer-, Herbst- oder Winterobst handle, wenn die Frucht bei einer leichten Drehung nach oben an der natürlichen Ansatzstelle des Stieles sich leicht löst, bei Wind dieser oder jener gesunde Apfel abfällt, dann auf zur Ernte! Beim Steinobst trifft ja allerdings die Behauptung zu, daß Färbung und Eintritt des

Aromas die Reife bezeichnet. — Frühbirnen zu spät, also erst in der Genußreife geerntet, werden bald teigig und sind zum Versand ihrer schlechten Haltbarkeit wegen ungeeignet. Späte Birnen, zu früh geerntet, werden allerdings genußreif aber bleiben im Geschmack minderwertig und werden nicht „schmelzend", wie der Händler sagt. Winteräpfel zu zeitig geerntet, welken auf dem Lager, verlieren dadurch nicht nur an Gewicht und Aussehen, sondern auch an Geschmack und Aroma. Eine zweite populäre Regel, nämlich die, das Obst so lange als möglich am Baume zu belassen, ist nicht immer zu befolgen. Gewiß erlangt dabei die Frucht die höchste Vollkommenheit, aber sie ist nicht so haltbar wie eine nach obigen Winken geerntete Frucht. Außerdem kann ein schadenfroher Windsturm aus unserem feinen Pflücktafelobst über Nacht Fallobst machen oder bei spät reifenden ein Frost schaden. Beim Frühobst sahen wir ja schon die Nachteile, welche entstehen, wenn man es bis zur Genußreife hängen läßt. Nach dem 15.—20. Oktober soll man nie mehr Obst am Baume sehen können, wenn auch manche sehr spät reifende Wintersorten bis in den November hinein hängen und sich nur schwer brechen lassen.

Über das „Wann" sind wir nun im klaren. Es bleibt uns noch das „Wie". Hübsch vorsichtig! heißt da die erste Regel. Feines Obst, von dem wir längere Haltbarkeit erwarten, welches verkauft werden und hohe Preise bringen soll, muß mit der Hand oder einem guten Pflücker geerntet werden. Dabei sollen auch jugendliche Finger nicht jede Frucht durch energischen Fingerdruck auf ihre Weichheit prüfen. Feines Winterobst muß wie rohe Eier behandelt werden. Jede Schlag- und Druckstelle bildet nach kurzer Zeit einen Faulfleck, der den Wert der Frucht um 75 Prozent vermindert. Man kann richtig geerntetes, wohl behandeltes Tafelobst leicht zu hohen Preisen verkaufen, für Fallobst (Mostobst) wird nur sehr wenig bezahlt.

Zum Ernten eignet sich am besten eine Stehleiter, welche nicht in die Krone des Baumes gelehnt zu werden braucht. Man nimmt einen Korb mit hinauf, der mit einem Haken in das Geäst gehängt werden kann, damit man beide Hände zur Arbeit frei hat. Der Boden des Korbes soll mit Heu gepolstert sein. Auch wirft man die sorgfältig geernteten Früchte trotz der Heulage nicht in den Korb, sondern legt sie vorsichtig hinein, denn wir haben lockerfleischige Sorten, welche schon durch das Gewicht mehrerer übereinanderliegender Früchte Druckflecken bekommen. Auch schütten wir, wenn unser Körbchen voll ist, nicht einfach seinen Inhalt in den großen, unter dem Baume stehenden, sondern legen sie fein säuberlich um, jeder Schicht Früchte eine weiche Heuunterlage gebend.

Früchte, welche nicht mit der Hand und auch nicht mit Hilfe des Pflückers zu erreichen sind, werden heruntergeschüttelt, nicht aber ohne daß wir unter dem Baume eine dicke Strohlage ausgebreitet haben oder ein Tuch ausspannen, das dienstbare Hände an den Zipfeln anfassen und so die Früchte unverletzt auffangen. Gewöhnliches Obst und Pflaumen und Zwetschgen werden auch auf diese Weise durch Schütteln geerntet. Mostobst kann ohne zu treffende Vorsichtsmaßregeln geschüttelt werden. Bezüglich der Pflaumen und Zwetschgen wäre noch zu bemerken, daß die für längeren Transport bestimmten Früchte geerntet werden, ehe sie ganz weich sind. Auch beim Transport des Obstes in den Keller verfahre man vorsichtig, lade es nicht auf federlose Wagen, besonders wenn die Wege nicht gut sind, damit es nicht geschüttelt und im Anprallen der Früchte untereinander noch Schaden leidet.

Das vielerwärts geübte Blankputzen der Früchte beeinträchtigt die Haltbarkeit. Fast jede glattschalige Frucht hat einen feinen Wachsüberzug, der die Frucht vor dem zeitigen Welken schützt und bei manchen Sorten als blaue Duftschicht kenntlich ist. Jenes Obst, das diesen blauen Duft un-

verletzt aufweisen kann, wird in Hotels und Delikateßgeschäften teurer bezahlt als anderes. Dieser Wachsüberzug ist besonders bei Weintrauben und Pflaumen bemerkbar, kommt aber auch bei vielen Apfelsorten vor, die sich dann eigentümlich fettig anfühlen.

Die an hellen, trockenen Tagen geernteten Früchte sind haltbarer und faulen nicht so schnell. Man pflücke also nur bei derartiger trockener Witterung und zwar am zeitigen Morgen, wenn die Früchte noch nicht durch die Sonne erwärmt sind. Auch soll das geerntete Obst nie längere Zeit in der Sonne stehen, sondern muß bald nach der Ernte in den kühlen Lagerraum gebracht und dort auf Stellagen gepackt werden.

Strengste Schonung der Bäume muß anempfohlen werden. Keine Wunde, kein abgebrochener Ast, kein verletztes Fruchtholz und kein welker Trieb darf an die abgeschlossenen Ernte-Arbeiten erinnern. Dann wird der Baum bei guter Pflege auch im nächsten Jahr seine Aufgabe wieder erfüllen, wenn nicht unvorhergesehene Naturereignisse hemmend und störend einwirken.

„Praktischer Wegweiser".

Die Olive.

Die Olive ist die Frucht des Oliven- oder Ölbaumes, von dem man zwei Arten, den wilden Ölbaum und den veredelten unterscheidet.

Der wilde Ölbaum wächst mehr strauchartig in bergigen Gegenden, während der veredelte, von dem die Kultur über vierzig Abarten mit verschieden geformten und gefärbten Blättern erzeugt hat, eine Höhe bis zu neun oder zehn Metern erreicht und einen dicken Stamm mit graubräunlicher Rinde hat, während die Äste glatt und grauweißlich, die Blätter lanzettförmig, dunkelgrün, auf der Unterseite weißgrau oder silberweiß sind. Der Ölbaum besitzt einige Ähnlichkeit mit unserer Weide, gedeiht auch besser an der Meeresküste als im Innern des Landes, hat aber sehr festes, dauerhaftes, zu Drechsler-Arbeiten geeignetes Holz. Er bedarf eines warmen Klimas und man findet ihn in ganz Südeuropa, namentlich im südlichen Frankreich, Italien und Spanien. Er soll von den Küstenländern des Mittelmeeres stammen und 680 vor Christi Geburt durch die Phönizier nach Marseille gebracht worden sein. Die länglich runden, unreif grün, im reifen Zustande schwarzbraun, blauviolett, rötlich, zuweilen selbst weißlich gefärbten Früchte haben eine lederartige Oberhaut, herbe und bitter schmeckendes, grünlichweißes, stark ölhaltiges Fleisch und einen länglichrunden, harten Stein mit weißem, ziemlich süßem Kern; übrigens sind die Früchte in Form, Farbe und Geschmack sehr verschieden und es giebt deren auch mit genießbarem Fleisch.

Meist benutzt man die Oliven zur Gewinnung des Olivenöls und die Güte desselben hängt von der Sorte oder Reife der Früchte, von dem Boden, auf dem sie gewachsen, und von dem beim Auspressen beobachteten Verfahren ab.

Das beste Öl erhält man von den in Südfrankreich und um Genua gebauten Oliven; es ist blaßgelb, ganz klar, fast geruchlos, äußerst mild schmeckend und gerinnt sehr leicht. Im allgemeinen kommt es unter dem Namen Provencer-Öl in den Handel, doch hat man hievon auch noch verschiedene Sorten. Das aus den völlig reifen Früchten von selbst oder durch gelindes Pressen auslaufende Öl ist besonders geschätzt und heißt Jungfernöl, auch das durch Auspressen nicht ganz reifer, mit der Hand gepflückter Oliven erhält man ein außerordentlich feines, wohlschmeckendes Öl, das sogen. Sommeröl. Durch vermehrten Druck der zu Brei zerstampften, in Säcke gefüllten, frisch geernteten reifen Oliven erlangt man eine zweite Sorte weniger feines, aber doch noch als Speiseöl benützbares Öl. Durch Zerrühren der rückständigen Ölkuchen mit heißem Wasser und erneute Pressung wird eine geringere, nur zu gewerblichen Zwecken oder als Brennöl dienende Sorte gewonnen und eine letzte Auspressung gibt

ein dickes, grünliches, übelriechendes Baumöl, welches zur Seifenbereitung oder als Maschinenschmiere verwendet wird.

Im Handel unterscheidet man die feineren Arten gewöhnlich nach den Produktionsländern. Das lieblichste, beste und haltbarste ist das echte Provenceöl aus Aix, Nizza und Grasse; ihm fast gleich steht das aus Genua, Lucca, Toscana, Lecce und vom Gardasee, während das sardinische und Morea-, sowie das Majorka-Öl mittelgute Sorten sind. Unter den afrikanischen Ölen gibt es einige gute Arten, dagegen gehören die spanischen und portugiesischen Öle zu den geringeren und sind wenig geschätzt. Sehr häufig wird das feine Olivenöl auch mit anderen Ölen verfälscht, teils mit geringeren Sorten Olivenöl, besonders aber mit gereinigtem Mohnöl, was nicht schwierig zu erkennen ist; schüttelt man z. B. eine halb mit Öl gefüllte Flasche, so zeigt reines Olivenöl, sobald es wieder zur Ruhe kommt, eine glatte Oberfläche, während das mit Samenöl verfälschte mit Blasen bedeckt ist. Oder stellt man das Öl in Eis, so erstarrt reines Olivenöl fast gänzlich, während das mit Mohnöl verfälschte nur zum kleinern Teil oder gar nicht starr wird. Rauchende Salpetersäure färbt Olivenöl weiß, Mohnöl oder anderes Samenöl jedoch rot oder braun.

Sollen die Oliven nicht zur Ölgewinnung benützt, sondern eingemacht werden, um sie als pikante Zutat zu Saucen, Salaten, Ragouts &c. zu verwenden, so nimmt man sie in halbreifem Zustande, etwa im Juli ab, weicht sie erst eine Zeit lang in frischem Wasser, dann in Kalkmilch oder dünner Sodalauge, legt sie in Fäßchen oder Steinkrüge und übergießt sie mit erkaltetem Salzwasser, das zuvor mit etwas Zimmet, Pfeffer, Nelken, Kümmel, Coriander und Fenchel aufgekocht worden. Häufig nimmt man sie auch in beinahe reifem Zustand ab, kocht sie einige Minuten in gesalzenem Wasser und füllt sie samt dem Wasser in Büchsen und bewahrt dieselben gut zugebunden an einem kühlen Orte auf; ebenso sind die sogenannten Olives farcies sehr beliebt; sie sind aufgeschnitten, von ihrem Stein befreit, mit einer halben ausgegräteten Sardelle und einer Kaper gefüllt und in Büchsen oder Flaschen mit feinem Öl eingelegt. Gut eingelegte Oliven müssen grün, frisch, fest und hart sein; weiche, runzlige und fleckige sind zu verwerfen.

Haushalt.

Ein sehr einfaches Verfahren, alkoholfreie Fruchtsäfte herzustellen, beschreibt F. Kaufmann, zum „Obstgarten" in Malans, in Nr. 17 der „Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau". Frischer Fruchtsaft wird in zirka 8 Liter haltenden glattwandigen Emailtöpfen I. Qualität, auf dem Küchenherd schnell zum Sieden erhitzt und rasch in gut vorgewärmte 1-Liter-Verschlußflaschen abgefüllt, sofort verschlossen und stehend im Keller luftig aufbewahrt. Gewöhnliche Flaschen werden mit, am besten in Dampf, erhitzten Korken (wie üblich) rasch verkorkt, nachher mit Flaschenlack verstrichen und liegend aufbewahrt.

Verschlußflaschen sind vorteilhafter und im Grunde billiger und vor Eindringen von Pilzen sicherer. Wir haben deren hunderte, fünfjährige, auf Lager, nie erlesen und alle tadellos, was bei Korkverschluß nicht zutrifft. Nach obiger Methode verarbeiten und sterilisieren wir leicht 600 Liter im Tag auf einem gewöhnlichen Kochherd und zwei kleinen transportablen Holz- und Brikettkohlenöfen (Réchauds), auf welche die kochenden Töpfe gestellt und dann abgefüllt werden. Die einzelnen Handgriffe beim Abfüllen, das mit einem Emailschöpfnapf direkt vom Topf in die heißen Flaschen geschehen muß, ergeben sich von selbst. Wer glaubt, es gebe durch das Sieden „Kochgeschmack", der mache einen Versuch oder lasse sich eine Probe von unserm Malanser Traubensaft kommen.

Die zerbröckelten, unbrauchbaren **Flaschenkorke** lassen sich noch zum Verpacken von Obst gebrauchen. Man brüht die Korke zunächst recht gründlich, trocknet sie dann, zerschneidet sie in möglichst kleine Stückchen und läßt sie nochmals in nicht zu warmer Ofenröhre nachtrocknen.

Auf den Boden der Kiste, die das Obst aufnehmen soll, streut man zunächst eine dicke Lage Korkschnitzel, legt sorgsam das Obst darauf, füllt wieder Kork nach, dann Obst, und fährt so fort, bis die Kiste gefüllt ist. Die oberste Schicht muß natürlich wieder aus Kork bestehen, der Luft und Feuchtigkeit vorzüglich abhält, so daß das Obst, wenn es keine Druckstellen aufweist und auch sonst nicht beschädigt war, nicht verderben kann.

Verschiedene Reinigungsarten. Blusen. Um eine Bluse aus dem so beliebten Stoff „Volle"

zu reinigen, schütte man in lauwarmes Wasser auf einen Eimer etwa eine Tasse Essig und eine Hand voll Kochsalz. Dann wasche man, den Stoff stets unter Wasser haltend, die Bluse mit guter Kernseife. Danach bringe man sie kurze Zeit wieder in kaltes Wasser, das gleichfalls, wie oben, mit Essig und Salz gemischt ist. — Eine Alpakabluse kann man sehr gut in Waschwasser waschen, dem man auf 8 Liter etwa 30 Gr. Panamarinde zusetzt.

Bei der Reinigung seidener Möbelbezüge beachte man folgende Anweisung: In 14—16 Liter Regenwasser löst man 100 Gramm Marseiller Seife auf, gießt einen Eßlöffel Salmiakgeist hinzu, taucht ein reines Stück Flanell hinein und reibt die seidenen Möbelbezüge damit sorgfältig ab, um sie danach in starkem Luftzuge trocknen zu lassen.

Herrenkleider reinigt man am besten mit Salmiak. Man gießt Salmiak auf den Kragen und die Flecke, verreibt ihn recht gut mit einem Tuchlappen, taucht eine reine Bürste in heißes Wasser und bürstet das Kleidungsstück recht tüchtig nach dem Strich.

Küche.

Kochrezepte.

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

Griessuppe. Auf 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser rechnet man 60 Gr. oder eine reichliche halbe Obertasse Gries, den man in die kochende Flüssigkeit einquirlt und unter öfterem Umrühren 1/4 Stunde ausquellen läßt. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einem Eidotter ab und reibt ein wenig Muskatnuß darüber. Kocht man den Gries in Wasser, so fügt man 70—90 Gr. Butter und eine reichliche Prise Salz hinzu. — Durch Hinzutun von in Salzwasser abgekochtem Spargel oder Blumenkohl, sowie ein wenig Krebsbutter läßt sich die Griessuppe bedeutend schmackhafter machen. Gries-Wassersuppe ist eine der leichtestverdaulichen Krankensuppen.

Hase mit Rahmsauce. Ein abgehängter, gehörig vorbereiteter Hase wird gehäutet, mit Speck- und Sardellenstreifen gespickt, auf eine Holzunterlage in die Pfanne gelegt, gesalzen und mit 90 Gr. siedender Butter übergossen. In die Pfanne tut man zerschnittenes Wurzelwerk, einige Speck- und Schinkenscheiben, 3 gewässerte Sardellen, 1 Lorbeerblatt, 1 Kräuterbündelchen, sowie etliche Pfeffer- und Gewürzkörner. Man deckt die Pfanne zu, stellt sie in eine gutgeheizte Röhre und brät den Hasen unter häufigem Begießen 3/4 Stunden. Man schüttet erst ein wenig kochendes Wasser und dann nach und nach 3/4 Liter fetten sauren Rahm zu und beträufelt das Fleisch damit. Sobald letzteres mürbe ist, verdickt man die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie noch kurze Zeit durchkochen, zerlegt den Hasen in zierliche Stücke, erhitzt sie wieder in der Sauce und gibt das Gericht mit einem Rand von Blätterteig, Reis oder Semmel-Croutons auf.

Geflügelsalat auf englische Art. Ein Kapaun oder zwei Hähnchen werden am Spieß gebraten oder in Butter gedünstet, worauf man sie erkalten läßt, das Fleisch in kleine Stücke schneidet und mit der gleichen Menge gekochtem und würflig geschnittenem Sellerie vermischt. Dann schlägt man zwei Eidotter schaumig, rührt nach und nach einen gehäuften Theelöffel voll Senf, 1/4 Liter feines Speiseöl abwechselnd mit dem Saft einer großen Zitrone, einem knappen Theelöffel Salz, zwei Prisen Cayennepfeffer und zuletzt einen Eßlöffel süßen, fetten Rahm hinzu, schlägt die Sauce fast eine Stunde lang nach einer Seite hin, vermischt sie mit dem Geflügelfleisch und der Sellerie und garniert die Schüssel mit grünen Sellerieblättern, oder roten Rüben, harten Eiern und dergleichen.

Zungen-Koteletten. Eine frische Ochsenzunge wird weichgekocht, abgezogen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getaucht, mit geriebener Semmel überstreut, die man mit etwas Muskatnuß würzen kann, und dann in hellbrauner Butter gebraten. Man gibt sie als Beilage zu Rosenkohl, Spinat und andern Gemüsen.

Hammelbraten mit Kapern. Der gutgeklopfte und möglichst rasch gewaschene oder bloß mit einem Tuch abgewischte Braten wird mit Salz bestreut und in die Pfanne mit reichlich kochendem Fett gelegt und auf beiden Seiten gebräunt. Man gießt zwei Obertassen siedendes Wasser zu, legt einige Schalotten in die Sauce und läßt letztere, wenn der Braten beinahe gar ist, mit 2 Eßlöffel voll Kapern kurze Zeit verkochen. Gewöhnlich serviert man gebratene Kartöffelchen oder Grießklöße dazu.

Birnenkompott. Die Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und zehn Minuten lang in kaltes Wasser gelegt, dann tut man sie mit etwas frischer Butter in ein Kasserol, bestreut sie stark mit Zucker und dämpft sie unter häufigem Umschütteln, bis sie ganz weich und braun geworden sind.

Brioche mit Käse. Aus 250 Gr. feinem Mehl, 150 Gr. Butter, 20 Gr. Zucker, 20 Gr. aufgelöster Hefe und 125 Gramm geriebenem Parmesan- oder Gruyerekäse und 5 Eiern macht man einen Teig, indem man die Hälfte des Mehles mit der Hefe zu einem Hefenstück anrührt und aufgehen läßt, die Butter zu Schaum rührt, nach und nach die 5 Eier, den Käse, den Zucker, das aufgegangene Hefenstück und das übrige gewärmte Mehl hinzumengt. Den Teig läßt man in einer mit Butter bestrichenen Form 5—6 Stunden lang an einem warmen Ort aufgehen und bäckt ihn dann 1 Stunde bei ziemlicher Hitze.

Gebackene Äpfel. Kleine Aepfel werden ganz geschält, Butzen und Stiel entfernt und ganz eng nebeneinander in eine gebutterte Platte gestellt. In jeden Apfel gibt man ein Stückchen frische Butter und bestreut sie dick mit Zucker. Sie werden dann ins heiße Rohr gebracht und 1/4 Stunde vor Gebrauch gießt man 3—4 mit Milch verquirlte mit Vanille oder Zimt und Zucker gewürzte Eier darüber und läßt das Gericht im Ofen steif werden.

Hagebuttenauflauf. Ein reichlicher Suppenteller voll frische Hagebutten werden zerteilt, ausgeputzt, tüchtig gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und mit einem Glase Weißwein nebst 50 Gr. Zucker weichgedünstet. Hierauf reibt man 125 Gr. Butter zu Schaum, fügt 6 Eidotter, 125 Gramm Zucker, 60 Gr. gestoßene Mandeln, etwas Zimt, 200 Gr. geriebene Semmel, die erkalteten Hagebutten und den Schnee der Eiweiße hinzu, und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form 1 Stunde lang.

Eingemachte Früchte.

Süsse Äpfel oder harte Birnen in Essig. 1 Kilo süße Aepfel oder Birnen, 400 Gr. Zucker, 8 Deziliter Essig. — Die Früchte werden geschält, in Viertel geschnitten und sofort in kaltes Wasser gebracht, in welchem etwas Weinstein oder Alaun aufgelöst worden, damit sie weiß bleiben. Man kocht den Essig und den Zucker auf, gibt nur so viel Früchte auf einmal hinein, als obenauf schwimmen und kocht sie so lange, bis sie mit einem Hölzchen zu durchstechen sind. Dann richtet man sie an und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Nun wird der Saft wieder gekocht und warm an die Früchte gebracht. Am dritten Tage muß man nochmals alles zusammen langsam ins Kochen bringen, kochen bis die Früchte glasig werden, dann herausziehen und wenn es notwendig erscheint, den Saft noch etwas einkochen und über die Schnitze gießen.

Preisselbeeren. 1 Kilo Beeren, 4 Deziliter Rotwein, 400 Gr. Zucker. — Zu Preißelbeeren nimmt man besser Wein als Essig, da die Früchte herb sind. Man kocht den Wein mit dem Zucker auf und gießt ihn noch etwas warm an die gewaschenen und abgetropften Beeren, wiederholt einmal das Aufkochen des Safts und kocht zuletzt die Beeren nochmals kurz darin auf.

Aus „Gritli in der Küche".

Hagebutten. Zu 1 Kilo Frucht braucht man 750 Gr. Zucker. Die Butten sollen schön rot und fest sein. Den Zucker koche zum Faden und gieße ihn über die Beeren, decke und beschwere sie, damit der Saft die Früchte bedeckt. Nach 3 Tagen koche den Saft, schäume ihn ab, gebe die Beeren hinein und koche sie weich, fülle ein und gieße den erkalteten Saft darüber. Am vierten Tag wiederhole dies. Diese Früchte sind schön zur Garnitur auf Torten.

Aus „Die Herstellung von Konserven".

Quittenmarmelade. Man koche die abgeputzten Quitten weich, ohne Kernhaus aber mit der Schale, treibe sie durch ein Sieb und koche die Masse mit ebensoviel Zucker wie Frucht zur recht festen Marmelade, welche man heiß in Gläser füllt.

Gesundheitspflege.

Lippenpomade. Es soll hier nicht ein Mittel gegeben werden, die Lippen zu färben, da dies doch höchst trügerisch bleibt und nicht zu empfehlen ist, nur eine heilende Salbe bei aufgesprungenen, entzündeten Lippen. Diese Pomade ist auch gegen Wundsein der Nase zuträglich. 125 Gr. Mandelöl, 23 Gr. weißes Wachs, 23 Gr. Walrat läßt man im Wasserbade schmelzen und gibt noch 33 Gr. Alcannawurzel hinzu. Darauf gießt man die Flüssigkeit auf ein Mullläppchen, rührt noch einen Tropfen Rosenöl darunter und läßt es unter beständigem Rühren erkalten. Dies verwahrt man in kleinen Büchsen und streicht davon nach Bedarf auf die Lippen oder entzündete Stellen der Nase. Bei aufgesprungenen Lippen und entzündeter Nase wendet man auch kalten süßen Rahm, Glycerin und Lanolin mit Erfolg an.

Dr. med. M. v. Thilo.

Krankenpflege.

Die **Massage** geschieht nach Einfettung der Haut mit Oel oder Vaseline oder dergleichen in der Richtung zum Herzen hin in verschiedener Art. Zunächst durch Reiben, indem man mit beiden Daumen, unterstützt durch Daumen- und Kleinfingerballen beider Hände, auf die Haut mehr oder minder fest eindrückt und geradeaus oder halbkreisförmig vorwärts reibt oder durch Streichen mit der ganzen Innenfläche beider Hände, indem mit denselben vorwärtsstrebende oder halbkreisförmige Bewegungen ausgeführt werden. Ferner durch Kneten, indem die betr. Haut- und Muskelteile zwischen Daumen und Zeigefinger bezw. den übrigen Fingern gefaßt und gedrückt werden und durch Klopfen, wobei man die Finger beider Hände spreizt und mit der äußeren Seite der kleinen Finger die Teile federnd beklopft. Auch die Massage soll vorsichtig, sanft, jedoch mit gewisser Kraft ohne Verursachung großer Schmerzen vollzogen werden. Nach derselben sind die Gliedmassen aktiv oder passiv zu bewegen. Die Dauer der Massage soll 15—30 Minuten betragen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das **Tragkissen** fängt an, vielerorts aus der Mode zu kommen. Gewiß mit Unrecht; denn nicht nur wird das Kind darin beim Aufsein und Austragen gründlich warm gehalten, sondern es erhält für den schwachen Rücken in den ersten

Monaten eine wertvolle Stütze. Zu diesem Zweck maßt du das Kissen aber aus einer festen Schichte Roßhaar, mit Wolle bedeckt, herstellen, damit es einen guten Halt gibt. In den zwei ersten Monaten soll das Kind immer im Kissen ausgetragen werden. Mit 4—5 Monaten, wenn der Rücken so erstarkt ist, daß das Kleine auf deinen Arm sitzen will, so vertausche am Tag die Windeln mit Windelhöschen, aus Wolle bei kühlem, aus Barchent bei heißem Wetter; dann ziehst du ihm ein nur bis an die Füßchen reichendes Röckchen an, damit es seine Beinchen tüchtig zum Laufenlernen vorbereiten kann. Auf warme Füßchen mußt du besonders bedacht sein; zur Winterszeit tun dem ganz Kleinen sogar in den Windeln wollene Strümpfchen sehr gut. Im Sommer genügt für die Größeren nachts eine Windel. Sobald das Kind anfängt, sich selbst aufzurichten, so mußt du für kürzere Kleidchen und Schuhe mit festen Sohlen sorgen, damit es sich freier bewegen kann und sich gewöhnt, fest und nicht schief aufzutreten.

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

Gartenbau und Blumenzucht.

Die Pflege des Grabes im Herbst. Wenn im Herbst das Pflanzenleben zu ersterben beginnt, dann werden die Gräber der Verstorbenen für die Winterruhe vorbereitet. Alle Pflanzenreste werden entfernt, etwaige Topfpflanzen in die Ueberwinterungsräume gebracht. Hochstämmige Rosen werden umgelegt und festgehakt, die Krone wird mit Erde bedeckt. Ist dies nicht angängig, so wird die Krone mit Holzwolle ausgestopft und mit Leinwand umwickelt; auch der Stamm kann einen Schutz von Moos vertragen. Die wurzelechten Rosen sind zurückzuschneiden, der Stamm ist soweit wie möglich mit Erde zu bedecken, darüber Fichtenreisig zu legen. Auch der Efeu wird mitbedeckt. Stehen niedrige Rosen oder Perennen nicht auf dem Grabe, so wird die Fläche umgegraben oder geebnet. Wir wollen aber zeitige Blumen auf dem Grabe blühen sehen, darum arbeiten wir vor. Wir legen ein Blumenzwiebelbeet an, das im März oder April seinen Flor entfalten soll. Bei kleineren Raumverhältnissen wählen wir Tulpen und Hyazinthen, innen die Hyazinthen und außen die Tulpen. Auf dem äußeren Rande lassen sich auch Krokus anbringen. Haben wir mehr Platz zur Verfügung, so können wir noch zwei äußere Kreise anfügen, welche wir mit Schneeglöckchen und Scilla sibirica bepflanzen. Sehr große Gräber können als Kopfschmuck Veilchen und Arabis, als Einfassung Bellis erhalten. Anmutig sind auch die modernen, nach Farben gruppierten Tulpenbeete, welche den Vorzug langer Blütendauer haben. Etwas Fichtenreis wird auf die Pflanzung gelegt. Wenn im Frühjahr die ersten wärmenden Sonnenstrahlen herniederscheinen, dann gilt es recht bald die schützende Decke von unserer Pflanzung zu entfernen, damit Blätter und die knospenden Blüten an die Temperatur gewöhnt gewöhnt werden. In der Zeit von Mitte bis Ende Mai werden dann die Zwiebeln, aber erst, wenn die Blätter abgewelkt sind, aus der Erde genommen, gereinigt und an einen luftigen und kühlen Ort zum Abtrocknen aufbewahrt (bis zum Oktober). Hyazinthen pflanzt man am besten in neugekauften Exemplaren. Will man das Grab erst im Frühjahr mit Blumenzwiebeln bepflanzen, so sind natürlich angetriebene Knollen zu verwenden.

Tierzucht.

Große Schuld an der **Erblindung von Pferden** tragen die Scheuleder. Zwar gibt es solche unter denen das Auge des Pferdes nicht sogleich leidet; das sind aber nur die neuen und wenig gebrauchten, welche so konstruiert sind, daß sie in ziemlicher Entfernung vom Auge abstehen und die Sehkraft desselben nicht beeinträchtigen. Viele jedoch, und zumeist die alten, sind so geformt, daß sie bei fortwährendem Gebrauche die Sehkraft des Pferdes untergraben müssen. Denn nicht nur, daß man Pferde sieht, denen das Scheuleder so schlecht aufsitzt, daß sie kaum wie aus einem Spalt herausschauen können, es gibt wieder andere, welchen das Scheuleder flach ans Auge anliegt und das Sehen behindert; auch sieht man solche, die während des Laufens des Pferdes fortwährend um das Auge herumschlottern oder in dieses hineinschlagen. Derartige gesundheitsschädliche Scheuklappen müssen endlich das Auge des Pferdes erkranken lassen.

Würde man einem Ochsen, der das ganze Jahr im Zuge geht, alte, verbogene, außer Form gekommene Scheuleder aufzwängen, dann dürfte wohl nach Jahren ebenfalls die Erblindung die Folge sein, aber bis heute hat man noch wenig von blinden Ochsen gehört. — Warum sind nur die Zugpferde allein zum Tragen der Scheuklappen verurteilt und nicht auch die Reitpferde? Schon dieser Umstand fordert zum Nachdenken auf. — Jedenfalls wird das Auge des Pferdes mehr geschont, wenn es freie Aussicht hat, als wenn es in schlecht konstruierte Scheuleder gezwängt wird. Reitpferde leiden wenig an den Augen. Die allermeisten Wagenpferde, welche täglich Scheuklappen tragen, würden ohne sie genau so sicher laufen und nicht scheuen.

Frage-Ecke.

Antworten.

68. Eine **Hauswäsche** ist immer ein Sorgentag für die gewissenhafte Hausfrau. Das Verfahren richtet sich nach Art der Wäsche, des Wassers, sowie der vorhandenen Waschein richtung. Das Kochen der Weißwäsche ist selbstverständlich, seit

die reine Holzasche zur Laugenbereitung so schwer erhältlich ist und verschiedene neue Apparate zur Erleichterung der mühevollen Arbeit eingeführt sind. Erstes Erfordernis ist das Einweichen in weiches, wenn möglich lauwarmes Wasser. Hat man sehr kalkhaltiges Wasser, was man am weißen Ansatz in der Pfanne erkennt, so ist ein Zusatz von etwas auflösender Soda nötig. Die Wäsche wird dann aus dieser Brühe gewaschen, auf einem Tisch oder Brett eingeseift, aufgerollt und einige Zeit liegen gelassen, am besten über Nacht. Im Kessel wird dann Wasser heiß gemacht, die Wäsche locker eingelegt, je nach Umständen noch etwas geschnittene Seife zugefügt und 1/2—1 Stunde gekocht und zwar fest zugedeckt, damit der Dampf möglichst einwirkt. Jedes Stück ist dann nochmals auszuwaschen, mit 1—2 Brühwassern zu übergießen und zuletzt durch ein Blauwasser zu ziehen.

Für farbige Wäsche, die nicht gekocht werden darf, ist eine Einweichbrühe von z. B. 60 Liter Wasser, 250 Gr. Schmierseife, 2 Löffel Salmiakgeist und 2 Löffel Terpentingeist zu empfehlen, weil die Farben dann nicht leiden. Nachheriges tüchtiges Spülen ist erforderlich. Schaffen Sie sich das famose Büchlein „Wie Gritli haushalten lernt" an, eine bessere Zurechtweisung auch in der Wasch-Angelegenheit werden Sie schwerlich finden. L. J.

68. Ich habe eine Waschmaschine Helvetia von Robert Grob-Andermatt, Neu-Aegeri (Zug) im Gebrauch. Ich mache jetzt meine große **Wäsche** mit einer Magd in einem halben Tage, ohne mich anzustrengen. Das Flicken nach dem Waschtag fällt bereits weg. Ich weiß nur ein Lob über diese Waschmaschine und kann solche sehr empfehlen. Eine Abonnentin in Basel.

73. Die Firma Christen in Bern soll einen **Petrolofen** fabrizieren, der keinen unangenehmen Geruch entwickelt und ein mittelgroßes Zimmer in einer halben Stunde angenehm erwärmt. Vielleicht lassen Sie einen Prospekt kommen. E. A.

73. Ich habe schon wiederholt gehört, daß **Petrolöfen** ungesund seien, da sie in der Regel schlecht ausdünsten und da kein Abzug wie bei unsern gewöhnlichen Oefen vorhanden ist, eben auf die Lungen der Zimmerbewohner ungünstig einwirken. Elisabeth.

75. Durch Abreiben in Mehl kann man weiße **Filzhüte** gut reinigen. Man muß dabei Sorge tragen, daß dieses, sobald es unsauber zu werden beginnt, durch frisches ersetzt wird. Ella.

76. Ich gebe Ihnen hier ein Rezept **Pfaffenkäppchen,** die aus Zuckerteig und Marmelade zubereitet werden. Zu diesem Teig wird 1/8 Kilo Zucker, 1/4 Kilo Butter, 1/2 Kilo Mehl genommen. Als Würze etwas Zimmetpulver oder feingehackte Zitronenschale, 2 zerklopfte Eier und wenn nötig 2—3 Löffel Wasser oder Milch. Die Zubereitung ist wie bei Mürbeteig und wird Ihnen wohl bekannt sein. Man schneidet den Teig in 8—10 Cm. große Vierecke, bestreicht diese mit Ei, gibt Häufchen beliebiger Marmelade in die Mitte und legt die vier Ecken darüber. Man bestreicht sie nochmals mit Ei, übersiebt mit Zucker und bäckt sie in mittelheißem Ofen schön hellgelb. Auch Rouladen lassen sich nach diesem Rezept sehr leicht machen. A.

77. Hier ein gutes **Aepfelküchli-Rezept.** Ich nehme keine Eier und rühre das Mehl mit Bier an (dunkles Bier). Der Teig muß ziemlich lang gearbeitet werden. Zuletzt gieße ich ein kleines Gläschen Olivenöl dazu und ein wenig Rum. Ueber die Aepfel wird auch ein wenig Rum gegossen. Der Teig muß wenigstens 4 Stunden vor Gebrauch gemacht werden; noch besser ist es, wenn man solchen einen Tag zum voraus macht. Der Teig muß ziemlich dick sein. Zum Backen nehme ich gutes Schmalz. Die Küchli werden schön hart und fallen gar nicht zusammen. Ich wünsche guten Erfolg. Abonnentin.

78. **Tomaten** mache ich nach dem Kochbuch von Susanna Müller wie folgt ein: Noch mit Stielen versehene, aber völlig unbeschädigte und nicht allzu reife Tomaten werden rein abgewischt und in einen reinen, gut ausgebrühten Topf geschichtet. Letzterer darf aber nicht ganz voll werden. Sodann gieße man so viel frisches, reines Brunnenwasser darüber, daß die Früchte vollkommen davon bedeckt werden. Zur Abhaltung der Luft gebe man schließlich 1 Cm. hoch Olivenöl darüber. Sodann wird der Topf mit einem Drahtgitter belegt und letzteres etwas beschwert, in den Keller gestellt. Die sich bildende Schimmeldecke wird beim sorgfältigen Herausnehmen von Tomaten mit einem Holzlöffel nur zurückgeschoben und nachher wieder überbreitet. Die Oelschicht muß in gleicher Stärke unterhalten werden. So bleiben die Tomaten lange frisch. L.

Fragen.

79. Letzten Januar ließen wir unser Pfrundholz mittelst elektrischer Kraft sägen. Das **Sägemehl,** zwei große Kisten voll, ist noch in unserem Holzraum. Wie könnte es im kommenden Winter als Heizungsmaterial verwendet werden? Für gütigen Rat wäre dankbar

Pfarrfrau auf dem Lande.

80. Könnte mir jemand aus dem werten Leserkreis mitteilen, auf welche Art man **Quitten** einmacht, damit die Gelee eine hellgelbe Farbe bekommt? Meine Gelee ist immer rotbraun. Zum voraus dankt bestens Junge Abonnentin.

81. Was gehört zu einer einfachen **Kücheneinrichtung** und wie viel muß man dafür ins Heiratsbüdget stellen? Eine Unerfahrene.

82. Was für **Aepfel** sind erst im Januar oder Februar gut zum Essen und Kochen? Ich muß dafür sorgen, daß ich den ganzen Winter durch gutes Obst habe, kenne aber die verschiedenen Sorten nicht und möchte mich nicht durch den Verkäufer belehren lassen. Marie.