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

Band: 19 (1912)

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: 16.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
Lina Schläfli
Zürich.

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

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

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

No. 19. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 5. Oktober 1912.

Nie stille steht die Zeit, der Augenblick entschwebt,
Und den du nicht benützt, den hast du nicht gelebt.

Die Ernte und Aufbewahrung des Obstes.

Der Obstsegen dieses Jahres ist so außerordentlich reich, daß manche Hausfrau, die in weniger guten Obstjahren nur kleine Quantitäten einwintern konnte, nun Vorkehrungen zur Aufnahme größerer Mengen treffen darf. Wie das Obst rationell aufbewahrt wird, ergibt sich aus der nachstehenden, dem „Schweizer Bauer" entnommenen Anleitung, der wertvolle Ratschläge auch für die Ernte der Baumfrüchte vorangestellt worden sind.

Die Obsternte hängt von der Reife ab, die beim Sommer- und Winterobst verschieden ist.

Sommeräpfel und -Birnen sollen stets vor der eigentlichen Baumreife gepflückt werden. Sobald die gelben wurmstichigen Äpfel fallen, soll man auch bald die übrigen pflücken, ansonst solche mehlig und fade werden; ihr ganzer Wohlgeschmack geht dadurch verloren. Vielfach hängt man am Glauben, die Kerne des Sommerobstes müssen zur Reifezeit braun sein. Schreiber dies hat aber schon oft konstatiert, daß selbst überreife Früchte noch beinahe weiße Kerne hatten.

Herbstobst darf man am Baume reifen lassen; es soll die gelbe Färbung erlangen; immerhin soll es nicht überreif geerntet werden; es würde diesem oft mehr schaden, als wenn es unreif eingebracht wird. Das Winterobst soll solange als möglich am Baume hängen; können doch viele, bis in den Frühling und Sommer haltende Sorten einen leichten Frost, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Das eigentliche Winterobst ist meistens vom Baume weg hart und ungenießbar; es muß deshalb in einen Keller gebracht werden, wo es mürbe wird, wo der Zucker anfängt, sich in Säfte aufzulösen.

Steinobst, Pflaumen, Zwetschgen &c. kann man am Baume ausreifen lassen; ja es darf selbst überreif sein, wodurch nur seine Süßigkeit erhöht und die Säure verdrängt wird.

Jede Frucht, welcher Art sie auch sei, erreicht in der Reife am Baume oder im Keller einen Höhepunkt, in welcher Zeit

sie am besten schmeckt und alle ihre guten Eigenschaften entfaltet. Der Eintritt dieses wichtigen Momentes kann nicht bestimmt angegeben werden; denn die Sorten sind verschieden, die Aufbewahrungsorte und das Klima mannigfaltig, und man muß diesen deshalb an Ort und Stelle durch reichliche Beobachtung herauszufinden suchen.

Die weitestverbreitete Erntemethode ist die des Herunterschüttelns der Früchte. Es ist dies die schnellste und einfachste Art der Obstgewinnung. Gewiß eignet sich die Methode für Mostobst; aber auch da wäre manchmal mehr Sorgfalt am Platze. Als unzulässige Handlung sollte auch das Herunterschlagen der Früchte mit Stangen &c. angesehen werden, wie man es leider hie und da noch beobachten kann; steht es doch außer Zweifel, daß durch das abgeschlagene Fruchtholz die nächste Ernte auf alle Fälle geringer wird. Sofern die Bäume reich beladen sind, ist es auch zu empfehlen, nicht allen Obstvorrat auf einmal herunter zu schütteln; inzwischen soll einmal aufgelesen werden, da sonst die Früchte beschädigt werden können.

Das Tafel- und Exportobst soll und muß von Hand gepflückt werden, sofern wir ein lager- und exportfähiges Obst wollen. Das Tafelobst soll nur bei gutem Wetter gepflückt werden; die Früchte sollen weder vom Regen noch vom Tau naß in den Korb gebracht werden. Sehr praktisch und empfehlenswert sind die ausgepolsterten Tragkörbe; beinahe verwerflich ist es, schönes Obst nach alter Vätersitte in Säcke zu pflücken; denn nur von jeder Druckstelle freies Obst wird gerne gekauft und auch gut bezahlt.

Diejenigen Früchte, welche man von der Leiter weg nicht mit der Hand erreichen kann, holt man sich mit dem Obsteinzelpflücker, nicht mit einem sackartigen Pflücker. Wohl kann man mit dem letzteren viele Äpfel auf einmal pflücken; es schlagen aber jeweils die nachfolgenden oft sehr kräftig auf die bereits gepflückten; auch wird damit allzu viel Fruchtholz abgerissen. Die Früchte müssen unverletzt vom Baume genommen werden; in jeder Wunde können die unliebsamen Schimmelpilze mit ihrem Zerstörungswerk beginnen.

Die Aufbewahrung des Tafelobstes ist für dieses von großer Bedeutung. Bevor man das Obst auf das Winterlager bringt, empfiehlt es sich, es in luftigen, nicht von der Sonne beschienenen Lagerräumen, bei einer Temperatur von 10—12° Celsius, auf flachen Haufen zwei bis drei Wochen durch Schwitzen nachreifen zu lassen. Auf diese Weise wird das Obst eine schöne Farbe und ein angenehmes Aroma bekommen. In jedem Obstaufbewahrungsraum soll der Feuchtigkeitsgehalt der Luft ganz bestimmten Anforderungen entsprechen; denn allzu feuchte Luft begünstigt das Faulen der Früchte, besonders wenn noch hohe Temperatur hinzukommt. Wie allzu feuchte, ist auch zu trockene Luft den Früchten schädlich; sie ist es, welche deren frühzeitiges Zusammenschrumpfen hervorruft. Es ist unbedingt notwendig, daß die Obstkammern mit Verständnis gelüftet werden. Licht ist nicht erforderlich; ja es wird behauptet, die Dunkelheit sei dem Obst zuträglicher und mache es haltbarer. In und um den Aufbewahrungsraum sich bemerkbar machende üble und scharfe Gerüche sind zu beseitigen; denn allzu leicht werden diese auf das Obst übergehen.

Die Früchte sollen so wenig als möglich in die Hand genommen oder gar mit einem Tuch abgerieben werden; sicherlich wird dadurch der wachsähnliche Überzug verletzt, wodurch wiederum die Haltbarkeit eine geringere wird. Zur eigentlichen Aufbewahrung sind Gestelle aus Latten sehr zu empfehlen, auf welche Holzwolle oder ähnliches zu legen ist, darauf kommt dann das Obst zu liegen; feinere Sorten sollen so gelegt werden, daß sich die einzelnen Früchte nicht berühren; nur hartfleischige können in mehreren Lagen übereinander plaziert werden. Die Lager sollen von Zeit zu Zeit kontrolliert und faulende Früchte entfernt werden. Zu Aufbewahrungsräumen können Keller, Kammern, Remisen &c. verwendet werden, sofern sie

eine gleichmäßige Temperatur haben, die nicht unter Null und nicht über 10° Réaumur variiert.

Die Verwendung der Tomate.

(Nachdruck verboten.)

In den letzten Jahren ist die Tomate auch hierzulande populär geworden; ihre große Billigkeit und die Möglichkeit, sie verschiedenartig zu verwenden, haben viel dazu beigetragen. Die Tomate kam aus Amerika zu uns und wird jetzt noch viel aus Südfrankreich importiert. Zum Anbau in hiesigen Gärten empfehlen sich nur die frühreifen Früchte.

Die Zubereitung der Tomate ist in den verschiedenen Ländern verschieden. In Frankreich bevorzugt man den Genuß der rohen Tomate als Salat mit Essig und Öl, in England und Rußland die scharfen, mit Tomaten gewürzten Saucen, in Österreich und Italien Tomatengemüse. In Deutschland bildet die Tomate bald als warmes oder kaltes Eingangsgericht, als Salat, Suppe oder Gemüse, als Gewürz Saucen oder als Kompott eine angenehme Unterbrechung des Küchenzettels.

Sehr appetitanregend, aber ziemlich kompliziert in der Herstellung sind die warmen oder kalten Eingangsgerichte aus Tomaten: Gefüllte Tomaten mit Schlagrahm und Meerrettig, gefüllte Tomaten mit Majonnaise oder Tomaten-Aspic mit grünem Salat sind sehr erfrischend.

Die warmen ganzen Tomaten verlangen eine sehr sorgfältige Zubereitung, da sie leicht zerfallen. Auch die gefüllten, kalt gereichten Tomaten werden einen Augenblick in kochendes Wasser gehalten, damit sie ihre Form behalten. Man läßt die Frucht in Wasserdampf halb weich werden, füllt sie mit irgend einer beliebigen Farce oder einem Salat unter Zusatz des gewonnenen Fruchtsaftes, dann schließt man die Frucht mit dem abgeschnittenen Deckel und dämpft sie in Butter oder stellt sie recht dicht nebeneinander in den Bratofen zum backen.

Für den bürgerlichen Mittagstisch ist folgendes Tomatengericht beliebt. Die Tomaten werden in Stücke gebrochen, die Krone wird herausgeschnitten. 25 Gramm Schinken werden klein gehackt und in Butter mit etwas Zwiebel, Petersilie, Gewürznelken und ein wenig Weißbrot kurz gedämpft. Man treibt die Farce durch ein Sieb, verdünnt sie mit Fleischbrühe und etwas saurem Rahm und gibt weichgekochten Reis oder Brotcroutons hinein.

Als Gewürz bei gebackenem Fisch oder in der Bratensauce wird die kräftige Tomate gerne verwandt. Die Fleischstücke werden ganz mit Tomatenbrei überzogen, dann in Mehl gewälzt und in Butter gebraten. Pikant sind Tomatenkoteletten oder Karbonaden. Den Koteletten werden in der Pfanne einige Tomatenscheiben beigegeben und so lange damit geschmort, bis sich das Fleisch, wie bei der Rahmkotelette, mit einer sämigen Sauce überzieht.

Tomaten-Pudding mit Reis wird wie ein anderer Pudding zubereitet. Tomatensalat macht man mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl an.

Als Nachtisch gilt das Tomateneis noch als Seltenheit. Man unterscheidet eine süße und eine herbsäuerliche Zubereitung. Bei der letzteren werden Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Schlagrahm mit dem Mark der Tomate geschlagen und in Eis gestellt. Bei der ersten Zubereitung wird das Fleisch der Tomate leicht gesüßt mit Madeira auf Eis zu Schnee geschlagen, Makronen darunter gemengt und das Ganze zum gefrieren kalt gestellt. Als Kompott werden die grünen Früchte mit Zucker eingekocht.

Wer im Winter auch billige Tomaten haben möchte und die käuflichen Konserven nicht liebt, kann sich selbst Tomaten einlegen. Man wählt tadellose Früchte, die ganz reif, aber nicht überreif sein dürfen, zieht den grünen Stiel heraus und entfernt alles Grüne, wischt die Frucht mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, ohne sie zu drücken, und schichtet sie lagenweise in einen gut gelüfteten Steintopf. Eine

gekochte Salzlösung, die so stark sein muß, daß darin ein frisches Ei schwimmt, wird nach dem Erkalten über die festgeschichteten Tomaten gegossen. Dann bindet man den Topf gut zu und stellt ihn an einen kühlen, luftigen Ort. Sollte die obere Schicht Schimmel ansetzen, so hat sich das Wasser gesetzt und muß nochmals aufgekocht werden. Zwischen dem Verschluß und dem Inhalt muß ein kleiner Zwischenraum bleiben. Die auf diese Weise konservierten Früchte sind wie frische zu verwenden. M. B.

Hygiene und Zimmerheizung.

Von Dr. med. W. T.

(Nachdruck verboten.)

Im Sommer ist jede Wohnung gut, wenn sie Sonne hat. Dann öffnet man Tür und Fenster und läßt die frische Luft in alle Räume dringen. In der kalten Jahreszeit aber ist das ganz anders, da kommt man ohne Heizung nicht aus, und eben weil man heizt, bleiben Tür und Fenster meist zu lange geschlossen. Keine Heizung, auch die idealste nicht, kann die Sonnenwärme ersetzen. Geheizte Luft ist stets anders zusammengesetzt wie die frische im Freien.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß sich der normale Mensch in einer Luft von 15 Grad Réaumur am wohlsten fühlt. Bei körperlich stark arbeitenden Menschen genügen schon zehn, bei mäßiger Anstrengung 12 Grad. Ältere Personen, deren Atmung und Blutumlauf träger geworden ist, würden in einer Zimmerluft von 15 Grad mehr Wärme verlieren, als in gleicher Zeit wieder erzeugt wird. Sie frösteln daher bei 15 Grad. Dasselbe gilt von Menschen, die an Blutarmut, Nervosität und Tuberkulose leiden. Solche Personen können ihr Wohnzimmer bis zu 18 Grad Réaumur heizen lassen, aber niemals höher. Je heißer das Zimmer durch die Ofenwärme wird, desto trockener und verdünnter wird die Luft, sie wird schädlich, sie entzieht dem Blut beim Atmen zu viel Feuchtigkeit, erschwert das Atmen und reizt die Lungen. Auch das beliebte Aufstellen von Schüsseln mit Wasser würde hier keine nennenswerte Luftverbesserung bringen. Es kommt eben nichts der frischen Luft gleich, nur sie allein hat die Zusammensetzung, die der menschlichen Gesundheit dienlich ist.

Ob das Schlafzimmer im Winter für gesunde Menschen geheizt werden soll oder nicht, das ist eine rein individuelle Sache. Die moderne Medizin ist der Meinung, daß es nicht darauf ankomme, ob ein Schlafzimmer geheizt sei oder nicht; die Hauptsache ist, daß die Luft in dem Raum, wo der Mensch mindestens ein Drittel seines Lebens zubringt, rein sei. Die Wärme der Luft verschwindet völlig gegen die Bedeutung der Reinheit derselben. Die Luft in einem mäßig warmen Raum kann aber ebenso gut sein, wie in einem kalten, das hängt lediglich von der Ventilation ab. Je mehr Personen in einem Zimmer schlafen, desto geräumiger muß es sein und desto stärker die Ventilation.

Je geringer der Unterschied zwischen Bett- und Zimmerwärme ist, desto leichter wird einem morgens das Aufstehen, und desto luftiger kann man sich zudecken, was für die wichtige Hautausdünstung nur von Vorteil sein kann. Ist dagegen das Schlafzimmer eisig kalt, so deckt man sich leicht zu schwer zu. Auf diese Weise trägt ein ungeheiztes Zimmer oft mehr zur Verweichlichung bei als ein bis zu 12 Grad Réaumur erwärmtes. Ein Schlafzimmer soll man nur am Tage heizen, niemals nachts, wenn jemand darin schläft.

Bei den Wohnzimmern kommt es sehr darauf an, rechtzeitig zu heizen. Man muß nicht erst damit beginnen, wenn der Bewohner dort ruhen oder sitzend arbeiten will. Das Lüften der Wohnzimmer sollte täglich mehrmals geschehen. Die Lüftung braucht nur wenige Minuten zu dauern. Die eingedrungene frische Luft erwärmt sich schnell wieder, schneller als verbrauchte und schlechte.

Dem Sonnenschein gestatte man stets nach Möglichkeit ungehindertes Hineindringen, denn nichts ist gesunder als eine

sonnige Wohnung. Sonnenschein ist ein Desinfektionsmittel ersten Ranges, er tötet die schlechten Keime in der Luft und verbessert den Sauerstoff, er ozonisiert ihn.

Haushalt.

Die soziale Käuferliga macht darauf aufmerksam, daß im Oktober strenge Zeit ist für die Schneider, Schneiderinnen, Putzmacherinnen, Hutmacher, Tapezierer, Kürschner. Sie gibt den Rat: Wir wollen den alten und erprobten Geschäften treu bleiben, dafür können wir dort auch unsere sozialen Wünsche geltend machen, z. B. darauf achten, daß die Verkäuferinnen Sitzgelegenheiten erhalten und daß sie einen wöchentlichen Ruhetag haben. Auch treten wir für frühzeitigen Ladenschluß ein.

Kakaoflecken wäscht man mit ganz klarem, lauwarmem Wasser aus und betupft die beschmutzten Stellen mit Salmiakgeist.

Schwarze Strümpfe behalten in der Wäsche ihre tiefschwarze Farbe, wenn man sie vorher durch eine starke Lösung Salzwasser zieht.

Rostige Plätteisen bestreicht man, wenn sie noch heiß sind, mit Wachs, und reibt mit einem wollenen Lappen tüchtig nach.

Um Kaffeeflecken aus den zartesten Farben zu entfernen, bestreicht man die Stellen mit Wasser nach.

Will man **Flaschen luftdicht verschließen**, so ist es ratsam, die Pfropfen vorher in flüssigem Paraffin zu kochen. F.

Küche.

Kochrezepte.

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

Suppe mit Speckklößchen. Man schneidet 3—4 Brötchen in kleine Würfel und übergießt sie mit kalter Milch, in der man 2—3 ganze Eier zerquirlt hat. Dann schneidet man 70 Gr. Speck würflig, röstet ihn gelb, schwitzt etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie darin durch, gießt ihn über das Brot, fügt 2—3 Löffel Mehl hinzu und bereitet daraus einen ziemlich festen Teig. Man stellt diesen eine halbe Stunde bei Seite und formt ihn zu kleinen runden Klößchen, die man in kochende Fleisch-Suppe einlegt und 6—8 Minuten darin aufkochen läßt.

Zander mit Meerrettig. Der geschuppte, ausgenommene und gewaschene Fisch wird in 2—3 Finger breite Stücke zerschnitten, in Salzwasser mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Gewürz zum kochen gebracht, auf eine weniger heiße Stelle gerückt und ohne weiter zu kochen gar gemacht. Er wird dann auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Meerrettig bestreut, mit reichlich braungemachter Butter übergossen und mit Salzkartoffeln aufgetragen.

Schinken mit Eiern, auf englische Art. Dieses in England so allgemein beliebte Frühstücksgericht stellt man auf folgende Art her: Der rohe Schinken wird in Scheiben von gleicher Stärke, etwa 1/2 Cm. dick, geschnitten, von der harten Rinde befreit, ein wenig mit der Messerfläche geklopft und in eine saubere kalte Eierkuchenpfanne gelegt. Er wird dann 7—8 Minuten unter mehrmaligem Umwenden über dem Feuer gedünstet. In eine andere Pfanne schlägt man in ein wenig heiße Butter mehrere Eier, schlägt mit dem Löffel das Weiße über den Dottern zusammen, legt die Setzeier dann auf die Schinkenstücke und richtet sie auf einer warmen Schüssel an.

Fleischpudding. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch und Kalbfleisch oder 2 Sorten zu gleichen Teilen, oder auch Fleischresten) 20 Gr. Fett, 1 kl. Zwiebel, 60 Gr. eingeweichtes Brot, 50 Gr. Parmesankäse, 3 Eier, Grünes, Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird enthäutet und fein gehackt; inzwischen wird die Brotkrume in kochendem Wasser oder Milch eingeweicht und gut ausgedrückt. In einem kleinen Pfännchen wird das Fett heiß gemacht, die fein gewiegte Zwiebel darin gedünstet, das Brot, fein gewiegtes Grün, Salz und Pfeffer dazugegeben; diesen Kloß gibt man zum Fleisch, mischt die Eigelb, den geriebenen Parmesankäse, und zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte Puddingform und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad.

Aus „Gritli in der Küche".

Reh-Filets, mariniert und gedämpft. Die abgehäuteten und gespickten Filets werden einige Stunden in eine Marinade von Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Petersilie und Estragon gelegt, worauf man sie zuerst in Butter auf beiden Seiten braun brät und dann unter Nachfüllen von kräftiger Fleischbrühe, die mit einer braunen Mehlschwitze verkocht ist, langsam vollends gar dämpft, und sie mit dieser Sauce übergossen aufgibt.

Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm. Gutes Sauerkraut wird 1 Stunde in Wasser gekocht, dann abgegossen, mit reichlichem Fett und etwas Salz 1/4 Stunde durchgeschmort, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe nebst einer Handvoll kleingeschnittenem Fenchelkraut vollends weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffel sauren Rahm zu, läßt diesen

verkochen und gibt das Kraut mit Kalbskoteletten oder gebratenem Geflügel zu Tisch.

Preißelbeer-Kompott. Die gut gewaschenen und erlesenen Beeren werden mit sehr reichlich Zucker, etwas Zitronenschale und einigen Stückchen Zimt bei gelindem Feuer langsam eine knappe Viertelstunde geschmort, auf einer Schale angerichtet und zum Erkalten bei Seite gestellt.

Spritz-Kuchen von Obstmus. In 1/2 Liter Wein kocht man 1/2 Kilo Pflaumen oder feine Äpfel mit etwas Zucker, Zimt und Zitronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb, bringt das flüssige Mus zum kochen und verrührt es mit 250 Gr. Mehl oder Stoßbrot über dem Feuer zu einem steifen Brei, bis sich dieser vom Gefäß ablöst. Hierauf reibt man 70 Gr. Butter schaumig, gibt allmählich 6 Eier, 3 Dotter, den Obstbrei und 70 Gr. Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone hinzu, füllt die Masse in eine Spritze und bäckt die Kuchen in heißem Fett.

Reineclauden-Torte. Man überstreicht einen Tortenboden aus Mürbteig dick mit Reineclauden-Marmelade, legt ein Teiggitter darüber und einen Rand ringsherum, überpinselt Rand und Gitter mit Ei und bäckt die Torte. Ebenso kann man den mit Rand versehenem Tortenboden zuerst fertig backen und auskühlen lassen, hierauf mit Reineclauden-Marmelade überstreichen und auf diese wiederum den festgeschlagenen, mit Vanillezucker gewürzten Schnee von drei Eiweißen legen, wonach man die Torte bei gelinder Ofenwärme nochmals überbäckt.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Birnen mit Senf. Die Birnen werden ungeschält in Wasser so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Sind sie dann in dem Wasser, worin man sie gekocht, wieder ausgekühlt, so legt man sie in einen Steintopf, bestreut sie lagenweis mit Meerrettigscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelkenpfeffer und Nelken. Zuletzt übergießt man sie mit Essig, der mit gemahlenen Senfkörnern angerührt ist (auf 3 Liter Birnen nimmt man etwa 180 Gr. Senfkörner), so daß die Birnen damit bedeckt sind, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller. Solche Senfbirnen schmecken zu kaltem Fleisch ganz vorzüglich.

Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen. Möglichst frisch gepflückte, gut erlesene Beeren werden gewaschen, auf einem Durchschlag abgetropft und auf ein großes Leintuch zum trocknen geschüttet. Hierauf gibt man sie in eine sehr große irdene Pfanne oder ein glasiertes Kasserol, stellt sie in einen heißen Ofen und schüttelt sie öfters hin und her; sobald sie durch und durch sehr heiß sind und an den Seiten leise zu kochen beginnen, werden sie noch einige Minuten tüchtig über dem Feuer umgeschüttelt, aus dem Ofen genommen und in Steintöpfe gefüllt, wo man sie nach dem Erkalten überbindet. Will man sie verwenden, so muß man am Abend vor dem Tage des Bedarfs eine beliebige Menge davon in eine Schüssel tun und mit reichlich feingesiebtem Zucker gut verrühren, worauf man sie sofort in die Kompottschale füllt. Am folgenden Tage sind sie dann wie in Gelee eingemacht und ganz vortrefflich im Geschmack.

Rote Rüben einzumachen. In 1/2 Liter Essig kocht man 16 Gr. Pfefferkörner mit ebensoviel Nelken, Ingwer und etwas Muskatblüte, läßt den Essig auskühlen, fügt noch 1/2 Liter ungekochten Essig hinzu und gießt ihn über die weichgekochten, abgeschälten, ausgekühlten, in Scheiben geschnittenen und in einen Steintopf gelegten roten Rüben.

Schlehen einzumachen. Auf 1/2 Kilo Schlehen nimmt man 1/2 Kilo Zucker, etwas ganzen Zimt und einige Gewürznelken, legt die möglichst reifen, von den Stielen befreiten Früchte in einen Napf, läutert den Zucker zu dünnem Sirup und gießt ihn darüber. So läßt man sie zugedeckt 24 Stunden stehen, schüttet den Saft ab, kocht ihn dick ein, schäumt ihn ab, tut die Schlehen hinein, läßt sie einigemal darin aufwallen, tut sie samt dem Sirup wieder in den Napf und deckt sie zu. Am folgenden Tage seiht man den Sirup wieder durch, kocht ihn mit Zimt und Nelken dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten auf die in die Gläser geschichteten Früchte.

Gesundheitspflege.

Gegen das im Herbst und Winter besonders lästige **Aufspringen der Lippen** wende man abends nach der Zahnreinigung Einfettung mit Vaseline an oder lasse sich aus gleichen Teilen Wachs, Walrat und Mandelöl mit Zusatz von 10% Borsäure und Karmin zum Rotfärben eine Lippenpomade machen, also Borsäure 3 Gr., Karmin 0,1, Wachs, Walrat und Mandelöl je 10 Gr. Den Zusatz von Parfums vermeide man.

Krankenpflege.

Kochsalz als Heilmittel. Bei Vergiftungen durch Eßwaren dient Salzwasser als sicher wirkendes Brechmittel. Auch zum Gurgeln ist es sehr zu empfehlen bei Halsentzündungen. Salzwasserbäder sind für schwächliche Kinder stärkend. Fußbäder von starkem Salzwasser während vier Wochen zweimal täglich zehn Minuten lang genommen, vertreiben die Hühneraugen. Kochsalz in kleineren Portionen genossen befördert die Verdauung

und ist ein gutes Mittel gegen die Wurmplage der Kinder.

Ein gutes Heilmittel ist auch der **Senf**. Eine leichte Lösung von Senfmehl in Wasser ist ein sicher wirkendes Brechmittel bei Magenverstimmungen und davon herrührenden Kopfschmerzen. Ein Senf-Fußbad zieht das Blut vom Kopfe ab. Bei Brustschmerzen und Bronchialkatarrh hat ein Senfpflaster günstige Wirkung. St.

Kinderpflege und -Erziehung.

Auf die Nachteile des Kinderwagens verweist in der Zeitschrift „Die Hamburger Walddörfer" Dr. K. Schmidt. Zu den Schädlichkeiten gehören die gardinengeschlossenen Wagendächer, unter denen sich die Sonnenhitze und die schlechte Luft ansammeln. Ein brauchbares Wagendach muß mit ausreichender Ventilation für Hitze und Ausatmungsluft versehen sein. Ferner wird das Auge des Säuglings durch die weißen Wagendecken, die allgemein beliebt sind, geblendet und geschädigt. Die empfindlichen Augen des kleinen Kindes sollen vor allen grellen Lichteinwirkungen geschützt werden. Man wähle also weder weiße noch buntleuchtende Decken, sondern solche in gedämpfter Farbe. Eine dritte Schädlichkeit bildet das ungeschickte Fahren, rücksichtslose Stöße bedingen die Erschütterungen des Körpers und Gehirns. Das mögen Mütter und Kindermädchen beherzigen!

Klystier für Kinder. Wenn einfaches Wasser ohne Wirkung bleibt, so nehme man zur Einspritzung 3—4 Eßlöffel warmes Seifenwasser mit einem halben Eßlöffel Olivenöl, gut durcheinander gemischt.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Zur Palmenzucht. Sehr dankbare Zimmerpflanzen sind zum Teil die echten Palmen. Man ist im allgemeinen der Meinung, daß die Palmen eine sehr hohe Wärme und feuchte Luft brauchen. Das ist aber nur zum Teil der Fall. U. Dammer schreibt dazu in „Unsere Blumen und Pflanzen im Zimmer": „Es gibt eine ganze Anzahl Palmen, welche sich in der Zimmerluft sehr wohl fühlen, andere, welche gerade in einem Wintergarten ihre richtigen Lebensbedingungen finden. Eine ganze Reihe von Palmen wird viel zu warm kultiviert. Die Pflanzen würden sich sehr viel wohler fühlen, wenn man ihnen einen kühleren Raum im Winter anwiese. Dahin gehören z. B. die verschiedenen Arten, welche in den Gärtnereien gewöhnlich unter dem Namen Chamaerops verkauft werden, sowie die Livistona australis. Auch die jetzt sehr häufig kultivierte kanarische Dattelpalme wird im Winter besser kühl als warm gehalten. Nach meinen Erfahrungen kann man sehr viele Palmenarten noch frei im Zimmer kultivieren, wenn man eine einzige Bedingung erfüllt, nämlich die Pflanzen in einen Doppeltopf stellt, so daß die Erde in dem Topfe möglichst geringen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Wenn man noch einen Schritt weiter geht und die Pflanzen so aufstellt, daß man unter ihnen Moos ausbreiten kann, welches dauernd feucht gehalten wird, so kann man auch sehr empfindliche Palmen im Zimmer sehr lange Zeit gesund erhalten. Die Anzucht erfolgt aus Samen, der aber in den meisten Fällen auf ein warmes Beet gebracht werden muß. Zu den dankbarsten Zimmerpalmen gehören außer den genannten noch die Kentien, vor allem K. Forsteriana und die Bergpalmen, Chamaedorea.

Tierzucht.

Als Grünfutter für Stubenvögel eignet sich die das ganze Jahr hindurch, selbst zur Winterzeit im Schnee grünende und blühende Vogelmiere, die überall käuflich ist. Mit einem kleinen Sträußchen kann man seinem Kanarienvogel, wie auch den meisten andern Stubenvögeln einen Genuß bereiten, der ihm zu seinem Körnerfutter, Gelbei mit seiner Sepia recht gut bekommt, indem er Verstopfung hindert. Ebensogern wie diese Miere wird das gleichwirkende Vogelkreuzkraut, wie das erstgenannte ein lästiges Unkraut, konsumiert. Die Natur produziert dieses aber nur während der gewöhnlichen Wachstumsperiode, also im Frühjahr und Sommer. E. K.

Frage-Ecke.

Antworten.

79. Meiner Ansicht nach schmeckt zu **Hafermus** die schottische Hafergrütze, die in größeren Spezereihandlungen erhältlich und wenig teurer ist, besser als die gewöhnliche. Auch können beide Sorten gemischt werden. Auf $^2/_3$ Liter kochendes Wasser und $^1/_3$ Liter Milch (oder halb und halb) und 1 Eßlöffel Salz gibt man $^1/_2$—$^3/_4$ Tassen Hafergrütze, je nachdem das Mus mehr oder weniger dick sein soll, und kocht dieses $^1/_2$—1 Stunde, je länger, desto besser (wie schon gesagt sehr vorteilhaft im Selbstkocher nach ca. 20 Min. Vorkochzeit). Kinder lieben das Hafermus besonders, wenn es (am besten erst im Teller) gut mit gestoßenem Zucker bestreut und etwas Milch zugegossen wird. Es soll aber in diesem Falle sehr schwach gesalzen werden. Guten Erfolg wünscht E. K.

82. Es wird Ihnen kaum ein guter Rat gegeben werden können. Abgetretene **Linoleumteppiche** lassen sich meines Wissens nicht ganz von der Farbe säubern. Fragen Sie den Lieferanten! Elsi.

82. Vielleicht streichen Sie den **Linoleumteppich** mit Ölfarbe an, damit wird das Dessin übermalt. Freilich wird sich der Überzug nicht lange halten. Wenn das Gewebe rückseitig schön ist, können Sie den Teppich vielleicht auch wenden und mit Bodenwichse behandeln. Rosa.

83. Als **Zimmerpflanze**, die äußerst wenig Pflege bedarf und doch schön ziert, kann ich Ihnen die breitblättrige, panaschierte Blattpflanze (Aspidistra) empfehlen. Falls Sie sich dafür interessieren, könnte ich Ihnen auch eine Adresse aufgeben, wo Sie solche billig beziehen können. Abonnentin.

83. Unter den **Blattpflanzen**, die nur gedeckte, aber nicht geheizte Räume zur Überwinterung bedürfen, steht die Aucuba obenan. Sie braucht fast keine Pflege und wächst sehr schnell, fast jedes Reis, das Augen hat, geht an. Es gibt auch schöne Abänderungen und Varietäten des immer grünen Strauches, zum Beispiel die weißrandigen. Ebenso eignen sich alle Stechpalmenarten, auch die amerikanischen, der Laurus Tinus (eigentlich eine Schneeballart), die stechpalmenartige Berberitze, die Azaleen des Pontus Nordamerikas. Bei ganz wenig Wärme gedeiht noch die südeuropäische Zwergpalme Chamærops humilis, die in Italien vorkommt. Sie hat Fächerlaub. Die Araucarien Chiles, die im Gebirge wachsen, halten auch ziemlich viel Kälte aus (es sind Nadelhölzer). Ich würde mich zunächst an die derbblättrigen, immergrünen Gewächse halten. Wettertanne.

84. Ein **Affe** muß viel Freiheit, also einen möglichst großen Käfig haben; er braucht viel Licht und Sonne in seiner kleinen Wohnung. Solche Tiere, die in engen und feuchten oder dunklen Käfigen leben, gehen bald an Lungensucht ein, wie man oft in kleinen Menagerien beobachtet. Man kann die Affen fast an alle Speisen gewöhnen, die Menschen essen. Früchte, Nüsse, Äpfel, Pflaumen, trockenes und frisches Obst sind ihre Lieblingsspeisen. Kleine Meerkatzen und Löwenäffchen, die auch Insekten fressen, müssen an deren Stelle etwas kleingehacktes Fleisch oder zerschnittene Käserinde mit Speck etc. von Zeit zu Zeit bekommen, wie man es auch den kleinen Raubvögeln, wie z. B. Käuzchen gibt. Das Wasser muß immer gewechselt werden. Bei höher entwickelten Tieren spielt schon das Seelenleben eine Rolle, darum darf sich ein Affe nicht langweilen; er sollte öfters Klettergelegenheit haben. Man lasse ihn da, wo er keinen Unfug anrichten kann, eine Zeit lang im Zimmer ganz frei. Auch Leckerbissen, wie Kuchen und Zucker, nimmt er gern an. Wenn das Tier jung ist, könnte es kleine Kunststücke erlernen. Wollen Sie noch mehr wissen, so lesen Sie in Hagenbecks Werk „Von Tieren und Menschen" nach. Wettertanne.

Fragen.

85. Ich habe gehört, daß sich **Konfitüretöpfe** mit reinem Stearin, das man flüssig auf die Konfitüre schütte, verschließen lassen, ohne daß das Eingemachte am Geschmack leide. Da mir das Zubinden der Töpfe immer eine unangenehme Arbeit ist, möchte ich mir gerne Rat darüber einholen und bitte freundlich um allfällige Anweisung über dieses Verfahren mit Stearin. Frau L.

86. Wie behandle ich verseifte, schwer gewordene **Schwämme**, daß sie wieder hell und leicht werden? Berta.

87. Kann mir eine der w. Mitabonnentinnen Auskunft geben, wie man **japanische Äpfel** zu Gelee einkocht, und ob die Früchte gelb oder noch grün dazu verwendet werden? Für gütige Auskunft dankt zum voraus M. V.

Hermann Wellenmanns

Eier-Teigwaren

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

Silberpapier

kauft per Kg. à Fr. 3.50, **Kupfer, Messing,** zu höchsten Tagespreisen

(Zag L. 183) **Osk. Bühler, Gerliswil.**