Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **21 (1914)**

Heft 15

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

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

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich 4.

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

№ 15. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 25. Juli 1914.

Wer weiß zu leben? wer zu leiden weiß;
Wer zu genießen? der zu meiden weiß.
Wer ist der Reiche? der sich beim Ertrag
Des eig'nen Fleißes zu bescheiden weiß.

D. Strauß.

Das Sterilisieren des Obstes.

Mehr und mehr kommt das Einsieden des Obstes in Gläsern, Büchsen und Krügen zur Anwendung. Hierbei ist besonders zu achten auf luftdichten Verschluß, angemessene Zuckerbeigabe und hinreichende Erhitzung.

Es können alle Obstsorten hierzu verwendet werden. Die Birnen werden geschält; die großen Früchte teilt man, die kleinen bleiben ganz. Pfirsiche und Aprikosen werden geschält, die großen Früchte geteilt und die Steine entfernt. Zwetschgen und Pflaumen werden entstielt; oft zieht man ihnen auch die Haut ab. Bei Kirschen und Weichseln wird die Hälfte des Stieles abgeschnitten.

Auch Beerenfrüchte und Weintrauben können so eingemacht werden.

Je mehr Aroma die Früchte haben, desto feiner wird das Dunstobst. Alle zum Einmachen bestimmten Früchte, mit Ausnahme der Stachelbeeren und Reineclauden, sollen reif, jedoch nicht überreif sein.

Die zur Verwendung kommenden Gefäße sind immer sorgfältig zu reinigen; es geschieht dies mittelst Sodawasser und indem man mit frischem Wasser nachspült.

In die bereit gehaltenen Gefäße werden die Früchte sorgfältig und schön eingelegt. Die Zugabe des Zuckers kann in gelöstem oder pulverisiertem Zustande geschehen. Man berechnet für den Liter Gefäßinhalt bei süßen Früchten etwa 100 Gr., für weniger süße 200—250 Gr. Wird Zuckerlösung verwandt, so soll bei Steinobstfrüchten, welche viel Saft ausscheiden, das Gefäß nur zu drei Vierteilen angefüllt werden; bei Birnen soviel, daß die Früchte vom Saft bedeckt sind; denn wo keine Flüssigkeit ist, verlieren die Früchte leicht ihr schönes Aussehen. Die Gläser dürfen jedoch auch nicht zu stark mit Flüssigkeit angefüllt werden; denn beim Erhitzen steigt die Flüssigkeit bis zum Verschluß; sie drängt sich zwischen Gummiring und Glas, wodurch oft das richtige Verschließen in Frage gestellt wird. — Der Verschluß der Gläser muß ein luftdichter sein. Er

wird erzielt durch das Auflegen eines Gummirings auf den Rand des Glases, das mit dem Glasdeckel geschlossen wird.

Zum Erhitzen der Gefäße wird ein passender Kessel (Kochtopf) verwandt, auf dessen Boden man den Drahtrost, ein Brettchen oder Schutzkörbchen, Stroh, Hobelspäne u. s. w. bringt, um das Zerspringen der Gefäße zu verhüten. Die Gefäße werden dann sorgfältig eingestellt und die Zwischenräume mit Stroh &c. ausgefüllt. Hierauf gießt man kaltes Wasser in das Kochgefäß, bis die Einmachgläser zur Hälfte im Wasser stehen.

Die Sterilisierzeit hängt von der Größe der Gefäße und der Obstsorten ab. Für Gefäße von einem Liter Inhalt erfordert es beim Kernobst 20—30 Minuten, beim Steinobst 10—15 Minuten, beim Beerenobst 5—15 Minuten, für Gemüse je nach Art bis 1½ Stunden. (Selbstverständlich ist der Zeitpunkt des Kochens von der Siedhitze an gerechnet.)

Ist die gesetzte Zeit abgelaufen, so wird der Kessel vom Feuer entfernt oder, wenn dies nicht tunlich, das Feuer sofort gelöscht. Nachdem die Gefäße vollständig erkaltet, werden sie sorgfältig geprüft und in einer kühlen Speisekammer oder einem trockenen Keller aufbewahrt.

Aus „Krafts Haus- und Gemüsegarten“
von Fr. Heinzelmann.

Häusliche Krankenpflege.

(Nachdruck verboten.)

Ein gut gehaltenes Krankenbett und -zimmer ist nicht nur wichtig für die Behaglichkeit des Kranken, sondern öfter als man glaubt von entscheidendem Einfluß auf seine Genesungsmöglichkeit. Daher sollte bei der Neuanschaffung von Möbeln darauf gesehen werden, daß sie auch für einen Krankheitsfall sich eignen. Namentlich die Betten sollten, wenigstens in einzelnen Stücken, entsprechend gewählt werden. Es ist schon genugsam bekannt, daß die eiserne Bettstelle den Vorzug vor der hölzernen hat, denn sie fängt weniger Staub, ist leichter zu reinigen und zu transportieren. Die vorteilhafteste unter den eisernen ist die zusammenlegbare, welche dann auch zwei oder dreiteilige Matratzen hat. Diese lassen sich leicht in die durch Umklappen verkleinerte Bettstelle schieben; so nimmt das Möbel bei Nichtgebrauch sehr wenig Platz ein und erleichtert den Transport auch schwächeren Personen. Beim Gebrauch irgend einer eisernen Bettstelle belege man das Drahtgeflecht seinem ganzen Umfang nach mit einem dichten Tuche (Molton &c.) und binde es mittelst Bändern an allen vier Enden fest. Ohne diese Maßnahme müßte die Unterseite der Matratze Schaden leiden. Auch über die Matratze kommt ein Schoner, er kann kleiner als deren Oberfläche sein. Dann folgt das Unterleintuch, darauf (für das Krankenbett) die Unterlage, auf welche der Kautschuk oder das billigere, wasserdichte Billrotpapier oder im äußersten Notfall dickes, nicht zu hartes Packpapier zu liegen kommt.

Alle wasserdichten Stoffe verhindern bekanntlich die Ausdünstung und fühlen sich auch kalt an. Um den Kranken davor zu bewahren, wird diese Unterlage nochmals mit einer solchen aus Leinen- oder Baumwollstoff belegt. Am besten dienen für die Stofflagen alte Leintücher; sie werden in vier Teile gelegt und so über die Bettbreite und zu beiden Seiten um die Matratze geschlagen. Unterlagen mit weniger als Bettbreite werden an ihren seitlichen Enden mit Sicherheitsnadeln festgeheftet. Die dadurch leichte Möglichkeit des Reißens und Aufliegens des Patienten auf die Nadeln lassen solche Unterlagen als zu schmal für Krankenzwecke erscheinen. In schweren Fällen leistet allerdings eine kleine, letzte Stofflage insofern gute Dienste, als sie leichter und schneller wechselbar ist und dadurch dem Kranken wie der Pflegerin das mühsame und störende Ganzwechseln in zu schneller Wiederholung erspart wird. Bei starken Ausscheidungen krankhafter Stoffe sind sie besonders zu empfehlen. Um Reinlichkeit in der Bettwäsche sei man stets besorgt, jedoch ohne

unvorsichtig den Vorrat zu erschöpfen. Die Kunst der Mäßigung in dieser Hinsicht ist nicht leicht.

Nachdem das Bett mit genügend Unterlagen versehen ist, bringe man ein oder zwei Kopfkissen stufenmäßig übereinander an, wodurch der Kranke viel angenehmer zu liegen kommt, als wenn sie auf dem Keilkissen hoch aufgebaut werden. Endlich folgen dem Oberleintuch noch Woll- und Steppdecke. Eine leichte Federdecke ist auch zulässig. Das Bett soll von beiden Seiten zugänglich sein, das Tageslicht, sofern es nicht zu grell für die Augen ist, ströme unverdunkelt ein. Die Luft um den Kranken sei möglichst geruchlos, man entferne also gewissenhaft alles Schädliche und spende an Blumen nur solche ohne oder mit ganz schwachem Duft. Das Krankenzimmer weise nur die notwendigsten Möbel auf, welche man täglich feucht abstaubt, wie auch der Boden feucht behandelt werden muß, um jede Staubaufwirbelung zu vermeiden. Viel Sonne ist ein Haupterfordernis für ein Krankenzimmer.

Neben der Reinhaltung des Kranken ist seine gute Lagerung von entscheidender Wichtigkeit. Sie wird erzielt durch faltenfreie Unterlagen, peinliche Fernhaltung von Brosamen und durch Wechsellage des Schwerkranken. Da die vorstehenden Gliedmaßen dem Wundliegen am ehesten ausgesetzt sind, mögen zeitweise solche (trockene) Verbände angelegt werden, die das betreffende Glied vom Aufstützen befreien. Für die Ferse käme also ein dicker Verband am Unterschenkel in Betracht. Die Lagerung muß im besondern den einzelnen Krankheitsfällen angepaßt werden: Herzkranke, Engbrüstige, Hustende lege man hoch, Blutarme dagegen tiefer. Der Arzt wird hierin nähere Anordnung geben. Besondere Sorgfalt erfordert das Umbetten und Wechseln der Wäsche bei Dauerkranken. Man befestige das frische Leintuch, resp. die Unterlage, seitlich der Länge nach an das zu entfernende vermittelst vier bis fünf Sicherheitsnadeln, rolle ersteres lose zusammen, hebe den Kranken auf und lasse von der andern Bettseite beide Tücher soweit herüberziehen, bis das frische symmetrisch aufliegt. Nachdem es glatt gestrichen, lege man den Kranken sachte darauf zurück. Der ganze Akt muß mit Rücksicht auf jenen und das Pflegende rasch vor sich gehen. Einwandfreies Heben des kranken Körpers muß vom Arzt oder einer Krankenschwester gelernt werden, es läßt sich nutzbringend kaum beschreiben.

Es sei hier auch noch auf die Nützlichkeit des aufmerksamen Lesens von sanitären Katalogen hingewiesen, die stets Neuheiten in Krankengeräten bringen. Übrigens weisen gerade diese Kataloge darauf hin, wie viel besser meistens für Schwerkranke der Spitalaufenthalt ist, weil er ihnen hinsichtlich chirurgischer Ausstattung und sachverständiger Pflege vielmehr zu geben vermag, als auch das beste Privathaus. -r.

Erste Hilfe bei sommerlichen Unfällen.

Von Dr. Schröder.

Nachdruck verboten.

Die Beseitigung der schlimmen Folgen eines Unfalles hängt hauptsächlich von der Schnelligkeit ab, mit welcher dem Unglücklichen sachgemäße Hilfe geleistet wird. Aber nur diejenigen können erfolgreich Hilfe gewähren, welche die notwendigen Verhaltungsmaßregeln kennen. Da man im Falle der Not meist gerade an die einfachsten und wirksamsten Hilfsmittel nicht gleich denkt, raten wir unsern Lesern, die folgenden überall sofort anwendbaren Maßnahmen sich zu merken. Auf Ausflügen, Wanderungen, Rad- oder Gebirgstouren, sowie in der Sommerfrische können sie damit sich und andern bei plötzlichen Unfällen unschätzbare Dienste leisten.

Über Sonnenstich und Hitzschlag wurde schon in letzter Nummer gesprochen. Wir wiederholen der Vollständigkeit halber die gegebenen Ratschläge. Lagerung des Kranken an einen kühlen, schattigen Ort; Kopf erhöht. Öffnung aller eng an-

liegenden Kleidungsstücke. Fleißiges Begießen von Kopf und Brust mit kaltem Wasser, oder Belegen mit nassen Umschlägen. Eingeben von Wasser.

Sonnenbrand der Haut. Waschungen mit Molke oder Buttermilch oder Gurkensaft. Einreiben mit ungesalzener Butter oder süßem Rahm.

Blitzschlag. Alle beengenden Kleidungsstücke werden geöffnet. Vorsicht bei Brandwunden! Kopf, Brust und Rücken kalt übergießen und leicht frottieren. Arzt holen.

Insektenstiche. Nie kratzen mit schmutzigen Fingern oder Fingernägeln (Blutvergiftung)! Bei Bienenstichen zunächst den Stachel mit dem daran haftenden Giftbläschen vorsichtig herausziehen. Auflegen von feuchter Erde, besonders Lehm. Ein Anschwellen wird am besten verhütet durch öfteres Einreiben mit einem der folgenden Mittel: Salzwasser, Anisöl, Schmierseife. Tritt größere schmerzhafte Schwellung ein, so liegt die Gefahr einer Blutvergiftung vor und es ist ein Arzt zu konsultieren.

Kreuzotterbiß. Das gebissene Glied sofort oberhalb der Wunde fest umschnüren, um ein Weiterdringen des Giftes zu verhindern. Nun kann man die Wunde aussaugen, doch nur wenn man unverletzte Lippen und gesunde Zähne hat; im Magen ist Schlangengift unwirksam. Auf die Wunde Wickel machen, die mit Weingeist oder Salmiakgeist getränkt sind; ist dies nicht zur Hand, dann Eis oder naßkalte Tücher auflegen, um die Aufsaugefähigkeit herabzusetzen. Innerlich: Rum, Arrak, schwere Weine, um die Herztätigkeit zu erhöhen und den drohenden Kräfteverfall aufzuhalten. Zu Hause: heiße Getränke, trockene Schwitzpackung, heißes Vollbad! Arzt holen! — Die getötete Schlange nehme man zur genaueren Feststellung stets mit; oft ist es eine ungiftige Art und alle Angst war umsonst. Durch Stiefelleder vermögen Kreuzottern nicht zu beißen; durch Kleidungsstücke wird der Biß fast ganz ungefährlich, da der Stoff den größten Teil des Giftes aufsaugt.

Pflanzengifte. (Pilze, Schierling, Stechapfel, Tollkirsche, Goldregen, Oleander u. s. w.) Schnelle Entfernung des Giftes aus dem Magen durch Erbrechen, bewirkt durch Einführung des Fingers in den Hals oder Kitzeln mit einer Feder. Wenn vorrätig: Eingeben von viel lauer Milch oder lauem Bitterwasser. Man sorge dafür, den Kranken durch Reizmittel (schwarzen Kaffee), durch kalte Begießungen oder Abreibungen warm zu halten bis der Arzt kommt.

Ertrinken. Mund und Rachen sind mit dem tief eingeführten Finger sorgfältig von Schlamm, Sand und Wasser zu reinigen bei Tieflage des Kopfes mit seitlich geneigtem Munde. Nun wird der Verunglückte auf den Bauch gelegt, Kopf und Brust etwas tiefer als der übrige Körper; dann drückt man mit den flachen Händen leicht gegen den Rücken, damit das in die Luftröhre und Lunge eingedrungene Wasser abfließt. Hierauf lagert man den Oberkörper erhöht, Beine herabhängend. Unterstützung der Atmung durch Reizung von Nasenlöchern oder Rachen mit einer Feder, durch Schlagen der Brust mit einem nassen Tuche. Erfolgen keine Atembewegungen, dann künstliche Atmung.

Haushalt.

Warum kann man ranzige Butter noch zum Braten verwenden? Weil durch die Hitze die Buttersäure zerstört wird. In der ranzigen Butter befindet sich freie Buttersäure, und diese verleiht der Butter ihren unangenehmen Geruch und Geschmack. Die Buttersäure aber verträgt keine hohen Hitzegrade; schon bei 162° siedet sie und geht in gasförmigem Zustande in die Luft über. Da nun beim Braten bedeutend höhere Wärme erzielt wird, so kann man unbesorgt Butter dazu verwenden, die schon etwas ranzig ist. Denn der störende Bestandteil, die Buttersäure, wird durch die Hitze verflüchtigt.

Warum geben nicht ausgereifte Früchte mehr Gelee als reife? Weil sie reicher an Pektinstoffen sind. Die Pektinstoffe, die allein die Geleebildung verursachen, sind im unreifen Obste in größerer Menge enthalten. Wenn aber das Obst ausreift, so werden sie zum Teil in andere Stoffe umgewandelt und daher kommt es, daß sie im reifen Obst in viel

geringerer Menge vorhanden sind als im unreifen. Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Tintenflecke entfernt man aus farbigen Stoffen, wenn man die beschädigte Stelle in saure Milch legt und diese öfters erneuert. Danach wäscht man den Stoff mit milder Seife aus. Die Behandlung mit Zitronensaft ist weniger zu empfehlen, weil dieser in farbigen Stoffen meist helle Flecke hervorruft.

Frische Rotweinflecke verschwinden leicht, wenn man sie sofort mit Salz bestreut oder mit Selterswasser übergießt und dann auswäscht. Alte Rotweinflecke entfernt man aus Tischwäsche, wenn man die betreffenden Stellen in Milch auskocht.

Verrostete Plätteisen reibt man in einer Lösung von Bienenwachs mittels eines Läppchens ein. Dann poliert man mit einem wollenen Lappen kräftig nach und führt das Eisen auf Sandpapier hin und her, bis es wieder glatt ist.

Panamahüte kann man selbst reinigen, wenn man sorgfältig auf folgende Weise verfährt: Nachdem man die durchgeschwitzten Stellen gründlich mit Benzin abgerieben hat, bürstet man den Hut mit einer weichen Bürste aus, die man in eine öfters zu erneuernde Abkochung von Quillayarinde taucht. Ist der Schmutz auf diese Weise entfernt, so pinselt man den Hut mit einer Mischung von Wasser und Wasserstoffsuperoxyd ein und läßt ihn zum bleichen ¼ Stunde in der Sonne liegen. Vor allem achte man darauf, daß der Hut seine Form behält. Man mache ihn deshalb nicht zu naß und fülle den Kopf beim Trocknen mit sauberem Papier aus.

Aquarien und Goldfischgläser reinigt man leicht vom Schmutzansatz, wenn man sie mit verdünnter Salzsäure ausspült und mit reinem Wasser gründlich nachwäscht.

Küche.

Kochrezepte.

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

Julienne-Suppe. Man schneidet drei bis vier Rübli, einen Kohlrabi, einen kleinen Selleriekopf, zwei Pastinaken, zwei bis drei Lauchzwiebeln, die zarten Blätter von zwei Kopfsalathäuptchen und einen kleinen Welschkohlkopf in nudelartig feine Streifen, dämpft diese reichlich mit Butter eine halbe Stunde, gießt dann 2—3 Liter gute, kräftige Fleischbrühe oder Wasser zu, läßt die Gemüse noch eine Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelscheibchen an.

Aal auf russische Art. Der Fisch wird nicht gehäutet, sondern mit Salz abgerieben, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Zwiebel und Lorbeerblättern bestreut und über eine Stunde so stehen läßt. Setzt man ihn zum kochen an, so gießt man nur so viel Wasser dazu, daß er gerade davon bedeckt wird, läßt ihn ¼ Stunde darin sieden und fügt dann eine handvoll zerschnittenen Schnittlauch, sowie einige feingeschnittene Sellerieblätter hinzu, womit er noch eine weitere Viertelstunde kochen muß. Dann nimmt man ihn heraus und serviert ihn mit Essig übergossen.

Grüne Erbsen mit Stockfisch. Man kocht die jungen Erbsen zuerst mit etwas Butter weich und verdickt die Brühe mit Mehl, zuletzt mischt man gehackte Petersilie und den gewässerten, dann in weichem Wasser mit wenig Salz erhitzten Stockfisch dazu. Dieser muß vorher von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt und in hellbräunlicher Butter kurze Zeit durchgeschwitzt werden.

Artischocken à la crême. **Wenn die Artischocken in Salzwasser ziemlich weich gekocht sind, tut man reichlich Butter in ein Kasserol, läßt sie schmelzen, fügt ¼ Liter Rahm oder Milch, 1—2 Zwiebeln und ein Bündchen Petersilie hinzu, kocht die Artischocken darin mehrmals auf, legiert die Sauce mit 2 Eidottern und würzt sie mit Cayennepfeffer.**

Eierpflanze mit Tomaten-Sauce. Die Früchte werden der Länge nach in vier Teile zerschnitten, die man eine Stunde mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Öl angefeuchtet stehen läßt, dann abwischt, in Ei und Semmel umkehrt und in heißem Öl ausbäckt. Dann serviert man sie mit einer Tomaten-Sauce.

Kräuter-Salat. In der Mitte einer Schüssel schichtet man zerschnittene Kopfsalat-Herzchen auf, die man mit etwas Salz, Essig und Öl angemacht hat, und legt ringsum einen Rand von Brunnenkresse, spanischer Kresse, Borretschblättern, Estragon und Kerbel, die durch kaltes, stark gesalzenes Wasser gezogen worden sind. Den Boden der Schüssel begießt man mit einer guten Salat-Sauce aus hartgekochten Eidottern, Öl, Essig, ein wenig Senf, Salz und Pfeffer, schüttet einige Löffel davon über die Kräuter und den Kopfsalat und garniert nach Belieben mit in Viertel geschnittenen harten Eiern und ausgegräteten Sardellen.

Saure Kirschen mit Rahmschaum. Einen Liter sehr reife und schöne Sauerkirschen kernt man aus, bestreut sie dicht mit Zucker und Zimt und läßt sie 1—2 Stunden in einem zugedeckten Gefäß unter öfterem Umschütteln stehen. Dann ordnet man sie in einer tiefen Glasschale oder Schüssel und belegt sie mit einer dichten, bergartigen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanille-Zucker gewürztem

Rahmschaum. Eine sehr angenehme und erquickende Schüssel bei Damen-Kaffee oder Abendessen im Sommer.

Aprikosenkuchen. Man dressiere von Mürbteig über einem Backblech einen flachen, mit 2½ Cm. hohem Rande versehenen Kuchen, befestige ein Papierband darum und lege ihn ganz mit halbierten, entsteinten, recht reifen Aprikosen aus, backe ihn bei guter Hitze und bestreue ihn stark mit Zucker. Statt Aprikosen können auch Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschgen und Kirschen Verwendung finden, nur muß man die wolligen Pfirsiche schälen und die Kirschen auch vor dem Backen reichlich mit Zucker bestreuen.

Aus Pröpper: „Das Obst in der Küche".

Getränke. — Eingemachte Früchte und Gemüse.

Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Äpfel. Auf 1 Kilo Fruchtmark ¾—1 Kilo Zucker und ½ Liter Wasser. Die Früchte werden halbiert und entsteint, mit dem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Man zerstampft sie und treibt sie durch das Haarsieb. Zu diesem Mark gibt man den zerbröckelten Zucker, läßt ihn etwas zergehen, bevor die Kasserolle wieder aufs Feuer kommt und erhitzt unter Umrühren auf kleinem Feuer. Der aufsteigende Schaum wird sorgfältig abgenommen. Vom Zeitpunkt des Kochens an gerechnet bedürfen diese Marmeladen 20 Minuten bis ½ Stunde Kochzeit. Diese Marmeladen sind sehr ergiebig, schmackhaft und haltbar. Man schäle die Früchte nicht, da gerade in der Schale am meisten Wohlgeschmack liegt; sie bleibt beim Durchtreiben sowieso zurück. Zur bessern Ausnützung kann der Rückstand nochmals mit wenig Wasser aufgekocht und durchgetrieben und unter das übrige Mark gemischt werden.

Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren. Auf 1 Kilo Früchte ¾ Kilo gestoßenen Zucker und 2 Dezil. Wasser. Die Früchte werden mit dem Wasser zugesetzt, erhitzt und gekocht bis sie platzen. Dann quetscht man sie ein wenig und gießt sie durch ein Haarsieb oder ein Tuch, welches an den 4 Beinen eines umgekehrten Stuhles befestigt wurde. In der Messingpfanne rührt man nun den Zucker, bis er sich zu ballen beginnt, fügt den Saft bei und kocht vom Zeitpunkte des Siedens an noch 5—10 Minuten auf starkem Feuer. Beim Zugießen des Saftes zum Zucker bilden sich kleine Stücke Zucker, die sich jedoch rasch wieder auflösen. Auf obige Weise zubereitete Gelee ist ausgiebig, fest und hat eine schöne Farbe.

Aus „Gritli in der Küche".

Erdbeer- und Johannisbeerkonserven. ½ Liter bis 1 Liter sehr reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gepreßt und mit gestoßenem Zucker verrührt, so daß derselbe mit der Fruchtmasse einen dicken Brei bildet, den man erhitzt und in Formen gießt.

½ Kilo gestoßener Zucker wird mit frisch ausgepreßtem **Johannisbeersaft** zum steifen Brei verrührt und auf gleiche Weise behandelt.

Gemischter Himbeer-Sirup. Man schüttet gleiche Teile gut gelesene und sehr reife Himbeeren und Johannisbeeren in einen großen Napf, zerdrückt sie, läßt sie zwei Tage im Keller stehen, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn abermals zwei Tage in den Keller und läßt ihn durch ein aufgespanntes Tuch langsam durchlaufen. Dann legt man auf jedes Kilo Saft 2 Kilo Zucker in den Saft, der darin zergehen muß, bringt hierauf den Saft zum kochen, schäumt ihn tüchtig ab und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

Sterilisieren von Zuckererbsen. (Sehr gutes Rezept.) In kochendes, wenig gesalzenes Wasser werden die Zuckerbsen getan; über sehr zarte läßt man nur einen Wall gehen, ausgereifte bleiben länger im kochenden Wasser. Man rechnet auf 4 Liter Wasser 1¼ Kilo Zuckererbsen; steigen diese im kochenden Wasser auf, so rühre man leicht mit einem Schneebesen. Dann richtet man sie auf ein Sieb und läßt kaltes Wasser darüber fließen. Die Lösung, die an die in Gläser eingefüllten Zuckererbsen kommt, wird folgendermaßen hergestellt. 2½ Liter Wasser, 50 Gr. Kochsalz und 50 Gr. Zucker werden zum kochen gebracht, durch ein Tuch filtriert und über die eingefüllten Erbsen geschüttet. Sterilisationszeit für 6—7 Gläser à ½ Liter 1½ Stunden auf 90 Grad. R. G.

Bohnen in Salz. Auf 1 Kilo Bohnen 50 Gr. Salz. Junge Bohnen werden von Spitzen und Faden befreit, entweder blanchiert oder roh in Steintöpfe oder Holzkübel eingeschichtet und lagenweise das Salz darüber gestreut. Zu unterst und an den Wänden werden gewaschene Rebenblätter gelegt und auch auf die oberste Schicht kommt Salz, dann Rebenblätter und zuletzt ein reines Tuch. Die Bohnen werden mit einem passenden Brettchen und einem Stein beschwert. Sollte sich nach einigen Tagen nicht so viel Lake gebildet haben, daß sie darüber steht, so muß mit gekochtem und erkaltetem Salzwasser (auf 1 Liter 100 Gr. Salz) nachgeholfen werden. Nach 3—5 Wochen soll die Gärung beendigt sein. Dann werden Tuch und Brettchen gut gereinigt, die oberste Schicht entfernt und nachher die Bohnen wieder beschwert. Mangels Rebenblätter können auch große Kohlblätter verwendet werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Gesundheitspflege.

Für manche **Getränke**, die wir genießen, ziehen wir namentlich in der heißen Jahreszeit eine kühle Temperatur vor. Ein Trunk reinen kalten Wassers wirkt auf die Magenschleimhaut ähnlich angenehm erfrischend, wie eine kühle Dusche auf die Haut. Noch anregender wirkt auf die Magenschleimhaut die Kohlensäure eines Mineralwassers. Es sei jedoch bemerkt, daß die Auftreibung des Magens durch das plötzlich nach einem starken Trunk Mineralwassers frei werdende Kohlensäuregas nicht immer vorteilhaft ist und angenehm empfunden wird. Noch mehr gilt das von den Eisspeisen, welche zu Ende einer Mahlzeit genossen, nur zu geeignet sind, die Verdauungstätigkeit zu stören. Naive Gemüter empfinden das auch — während vielen andern die herrschende Mode das Maß von Verkehrtheit nicht zum Bewußtsein bringt. Dazu kommt, daß solch jäher Wechsel von Wärme und Kälte den Zahnschmelz rissig macht und das Verderben der Zähne beschleunigt. Dies macht indes wenig Eindruck in einem Zeitalter, in welchem Haufen Goldes in Zahnplomben und künstlichen Gebissen angelegt werden. Dr. Sch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine weniger häufige Erkrankung als die Masern, aber desto gefährlicher ist das **Scharlachfieber.** Diese Krankheit ist durch einen roten Hautausschlag charakterisiert, in Form von kleinen punktförmigen Tupfen, die rasch zu einer allgemeinen Rötung der Körperhaut führen. Der Ausschlag beginnt im Gegensatz zu Masern am oberen Brustteil, nach unten sich ausbreitend und das Gesicht frei lassend. Vor dem Ausschlag sind meist Zeichen starken Rachenkatarrhes vorhanden. Sehr häufig beginnt die Erkrankung mit Schüttelfrost und Erbrechen.

Gefährlich wird der Scharlach namentlich durch seine Komplikationen, vor allem seitens des Herzens, der Nieren, dann der Ohren und der Gelenke. Wird bei Masern häufig kein Arzt zugezogen, so sollte dies auf alle Fälle für den Scharlach geschehen; denn, wenn auch die direkte Sterblichkeit eine verhältnismäßig geringe ist, so bleiben doch durch die Komplikationen oft Nachteile zurück, die dem Betreffenden noch in späteren Jahren zum Verhängnis werden können.

Sowohl für Masern wie für Scharlach besteht die Anzeigepflicht und namentlich bei letzterer Krankheit ist eine strenge Ausscheidung der Erkrankten geboten. Geschwister derselben sollen während 14 Tagen die Schule nicht besuchen; auch sollen Kranke nicht früher freigegeben werden, als bis die Haut nach Abblaßen des Ausschlages vollständig abgeschuppt hat.

Es ist bedauerlich, daß wir für die unter gewöhnlichen Zeiten verbreitetsten Infektionskrankheiten, wie Masern und Scharlach, die Erreger noch nicht kennen.

Aus „Gesundheitspflege“
von Dr. E. Bachmann.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Zur Vertilgung der **Engerlinge** trägt es bei, wenn das Land, in dem sich solche befinden, häufig umgegraben wird. Durch das Umgraben werden die jüngeren Engerlinge gestört und gehen zum großen Teil zugrunde. Die Engerlinge und die Maikäfer, welche beim Graben und Rigolen gefunden werden, sind zu sammeln und zu töten. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß sich Engerlinge im GrabLande nie halten; hingegen sind die nicht gegrabenen, sonnigeren, humusreichen Stellen des Gartens Herde der Engerlingsverwüstung. Auch auf den Erdbeerbeeten, auf Rasenplätzen halten sie sich massenhaft auf.

Auf Salatbeeten, welche stark durch Engerlinge verwüstet wurden, grub ich täglich leicht welkende Pflanzen aus und fand fast regelmäßig den Engerling noch an den Wurzeln. Nach Verlauf von wenigen Tagen hatte ich das Beet von den Übeltätern befreit und die übrigen Pflanzen waren gerettet. Ich habe auch zwischen Erdbeeren und anderen Gemüsen dünn Salat gesät, um die Engerlinge zu ködern, auch dies bewährte sich. Wer täglich die Salatbeete absucht und jede welke Pflanze sofort entdeckt, kann ganz gewaltige Mengen von Engerlingen ausgraben. — Ein eifriger Feind des Engerlings ist der Maulwurf; ferner stellt die Schwarzdrossel dem Engerlinge nach, wie ich im Winter beim Rigolen des Landes beobachten konnte.

Aus „Prakt. Gemüsegärtnerei“.

Tierzucht.

Schulferien und Tierschutz. Zur Ferienzeit sei an alle Eltern und Erzieher, namentlich an die Führer und Führerinnen der Ferienkolonien, die herzliche Bitte gerichtet: die Zeit des fröhlichen Zusammenseins zu benutzen, den Sinn der Kinder auch auf den Tierschutz zu lenken. Nicht nur die Schonung der Vögel, der Käfer, der Schmetterlinge, der Kröten und Frösche, der Waldschnecken und des sonstigen Getiers sollte man ihnen anempfehlen, sondern auch ihre Aufmerksamkeit sowohl den gut als den schlecht gehaltenen

Haus- und Zugtieren zuwenden. An den oft ohne Streu und Wasser an der Kette liegenden unglücklichen Hofhunden und an den oft überlasteten und mißhandelten Pferden sollte nicht ohne ein Wort der Teilnahme vorübergegangen werden. Auch auf die in engen Käfigen, manchmal übereinander, in der Sonnenglut an den Häusern hängenden Finken und anderen Vögel sollte man die Kinder aufmerksam machen und sein Mißfallen äußern. Dagegen dürfte nie unterlassen werden, über wohlgepflegtes, sich auf der Weide tummelndes Vieh freudigen Beifall zu äußern, überhaupt die Teilnahme an der Tierwelt, die den Stadtkindern oft ganz fehlt, in jeder Weise zu wecken. (Ein Mahnruf des Leipziger Tierschutzvereins.)

In seiner Schrift „Unsere in- und ausländischen Stubenvögel" rät A. Wulf, von Zeit zu Zeit den **Körperzustand der Stubenvögel** zu untersuchen. Dieser wird zu diesem Zwecke mit sanftem Griff erfaßt und in der linken Hand auf den Rücken gelegt, dann bläst man die Brust- und Bauchfedern zur Seite und beobachtet diese Teile. Ist die Brust voll, rund und rot, so ist der Vogel in normalem Zustande, ist sie aber in Fett eingehüllt, so ist der Vogel zu fett. Tritt das Brustbein hervor und ist die Brust eingesunken, so ist der Vogel zu mager. Ein normalgenährter Vogel bleibt bei der gleichen Fütterung, einem zu fetten entzieht man das zu nahrhafte Futter (Hanf, Eifutter) und reicht ihm viel Grünkraut, Obst, geriebene Mohrrüben, auch biete man ihm einen recht großen Käfig oder bringe ihn mit lebhaften Vögeln zusammen. Bei zu mageren Vögeln ist selbstverständlich die umgekehrte Fütterung angebracht. Trockene Universalfutter werden durch Anreiben mit gutem Olivenöl oder mit Schmalz nahrhafter, durch Beimischung von geriebenem Obst magerer gemacht. Die weitaus meisten Stubenvögel werden im Laufe der Zeit zu fett.

Frage-Ecke.

Antworten.

58. Wenden Sie sich an die Firma Koch- und Heizanlagen A.-G., 6/8 Unt. Mühlesteg, Zürich. Dort finden Sie jedenfalls die gewünschte **Waschmaschine.** Zürcherin.

59. Über **Persil** habe ich noch nichts ungünstiges gehört; auch bei dauernder Benutzung soll das Waschmittel keine schädliche Wirkung auf die Wäsche ausüben. W.

60. Fragen Sie beim Reformhaus Egli, Zürich I, z. Meise an. Wenn dort nicht vorrätig, werden Sie die eingesalzenen **Oliven** gewiß in bessern Comestiblesgeschäften erhalten.

61. Haben Sie zu wenig Fett genommen? Wenn Kartoffeln gut backen sollen, muß reichlich Fett in der Pfanne sein. Verschwendet wird dabei nichts; das nicht benützte findet später wieder Verwendung. E.

62. Mit dem **Selbstkocher** läßt sich sehr gut arbeiten, wenn man seine Hausarbeit etwas anders einteilt, als es von Urgroßmutters Zeit her der Brauch ist. Wo steht das Gesetz geschrieben, daß zuerst die Zimmer gemacht sein müssen und daß man dann erst kocht? Man kann die Betten auslegen und den Waschtisch in Ordnung machen und dann zuerst in die Küche gehen. Hat man abends schon eingekauft, etwa auch schon das Gemüse gerüstet, dann ist das Vorkochen eine kleine Arbeit. Bis 9 Uhr kann man fertig sein damit, das Mittagessen steht wohlversorgt im Kocher und nun hat man Zeit, in aller Ruhe seine übrigen Hausgeschäfte zu erledigen. 1/2 oder 1/4 Std. vor Essenszeit kocht man fertig und man wundert sich selbst, wie lange der Morgen war und was man alles leisten konnte. In der Küche ist es allerdings, als ob niemand zu Hause wäre, desto schöner ist die Überraschung, wenn der Kocher seine Schätze aufrücken läßt. Also probieren Sie es nur und Sie werden Ihre Freude daran haben. F.

62. Meine Dienstboten besorgen das Ankochen der Speisen für den **Selbstkocher** jeweils am Abend vorher, während des Geschirrwaschens oder dem Kochen des Abendessens, je nach Zeit &c. Wir machen das schon seit Jahren so und fahren sehr gut dabei. Suppe, Fleisch und gewisse Gemüse &c. bleiben dann ruhig über Nacht im Kocher und brauchen erst andern Tags um 11 Uhr nochmals zum Aufkochen aufs Feuer gestellt zu werden. Eine Doktorsfrau.

Fragen.

63. Wer gibt mir ein paar gute billige Rezepte für **Tomatengerichte** an?
Hausfrau in Z.

64. Was für Füllmaterial ist zweckmäßig für **Stuhlkissen?** Roßhaar ist zu teuer, Seegras riecht unangenehm. Für guten Rat dankt Lena.