Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 20

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
Lina Schläfli
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kranken- und Kinderpflege, 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.

№ 20. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 31. Oktober 1914.

Halte fest am frommen Sinne,
Der des Grenzsteins nie vergaß,
Alles Heil liegt mitten inne
Und das Höchste ist daß Maß.
Glücklich, wenn die Tage fließen
Wechselnd zwischen Freud und Leid,
Zwischen Schaffen und Genießen,
Zwischen Welt und Einsamkeit. Geibel.

Zur Einwinterung der Gemüse

gibt die Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil folgende Ratschläge:

Zur Zeit ist eigentlicher Überfluß an Gemüsen, infolge reichlicher Ernte ein großes Angebot bei ungenügender Nachfrage vorhanden; dagegen wird mit Ausgang des Winters und im Frühjahr Gemüse sehr gesucht sein. Daher sollte alles getan werden, um die jetzt vorhandenen Vorräte an Dauergemüse rationell zu verwerten, gut zu konservieren. Abgesehen vom Dörren, dem Einsäuern und dem Einmachen in Gläser, dem Sterilisieren, welch letzteres etwas teurer und nicht für alle Gemüse gleicherweise zu empfehlen ist, ist es in erster Linie die Frisch-Rohaufbewahrung, der jetzt alle Beachtung geschenkt werden soll, behält doch auf diese Art der Großteil der Kohl-, Wurzel- und Knollengemüse seinen Gehalt an Nährstoffen und seinen Geschmack noch am besten. Um sich dies zu sichern, muß allerdings mit der nötigen Aufmerksamkeit verfahren werden. Je normaler das Gemüse gewachsen, je weniger es „getrieben" wurde, desto besser seine Haltbarkeit. Die zum Einwintern bestimmte Ware soll fest und kernig, vollreif sein. Aus diesem Grunde auch soll die Einwinterung nie zu früh erfolgen. Vor Ende Oktober oder Anfang November braucht man die meisten Arten kaum einzuwintern, umsomehr, als der Großteil der Gemüse, so besonders die Kohlarten und die im Boden sitzenden Wurzelgewächse, einige leichte Fröste sehr wohl ertragen. Wichtig ist es endlich, besonders Kohlarten und Endivien nur gut abgetrocknet ins Winterquartier zu bringen; alles, was eingewintert wird, soll möglichst gesund und fehlerfrei sein. Mangelhaftes wird zu baldigem Gebrauch ausgeschieden. Bei Wurzelgewächsen ist jedes Abschaben der Erde, Kratzen mit Messer oder dergleichen

zu unterlassen, eine Reinigung nur mit stumpfem Holz &c. vorzunehmen.

Die Überwinterung selbst erfolgt in der Regel: 1. im Freien; 2. in Erdgruben (Mieten); 3. im Keller; 4. in leeren Mistbeeten, die sich hiefür recht gut verwenden lassen, aber meist nur für den Gärtner in Betracht kommen.

Ganz im Freien überwintern an Ort und Stelle in nicht zu harten Wintern gut: Lauch, Schwarzwurzeln, manche Wirzsorten, wie Chou Marcelin und der Rosenkohl; der letztere wird aber bei stärkerem Frost besser unter Schutz gebracht oder wenigstens schief gelegt und mit Erde gut angehäufelt. Wirz, Weiß- und Rotkraut können sehr gut im Freien eingeschlagen werden, indem man etwas breiter als beim gewöhnlichen Umgraben an trockener und durchlässiger Stelle im Garten einen Graben aushebt, die Köpfe fest aneinander mit den Strünken nach oben hineinstellt und ca. 10 Cm., vorerst nicht mehr, mit leichter, trockener Erde überdeckt, dabei zugleich einen zweiten Graben öffnend. Ein stärkeres Eindecken jetzt schon wäre verfehlt und soll erst mit stärkeren Frösten durch sukzessives Aufbringen von trockenem Laub erfolgen; die Bildung feuchter Wärme soll vermieden werden, kühl und trocken müssen die Köpfe stehen.

Für die Einwinterung in Erdgruben kommen besonders die Wurzelgewächse, wie Karotten, Randen, Sellerie, Erdkohlrabi, Rettige &c. in Betracht, sodann auch die Kohlarten. Eine Grube, die durch die ausgehobene und an beiden Seiten wallartig angelegte Erde etwa 50—70 Cm. tief wird, genügt hiezu vollkommen, womit nicht gesagt sein soll, daß nicht, wo Zeit und Raum dies erlauben, tiefere Mieten gemacht werden, die besonders zum Herausholen von Gemüse bequemer eingerichtet werden können. Gut sandiger, jedenfalls durchlässiger Untergrund ist nötig und ein Ausschlagen der Seitenwände mit einigen Brettern zu empfehlen, um das Einfallen der Wände im Winter zu verhindern. Ebenso wird die Grube nach dem Füllen mit quer übergelegten Brettern, die nach der Nordseite etwas Neigung haben, belegt und diese mit zunehmendem Frost mit Stroh oder trockenem Laub gedeckt. Nebeneinander, eventuell durch eingeschobene Brettstücke getrennt, werden in die Grube besonders Wurzelgemüse, wie Rettige, Karotten, Randen, Erdkohlrabi und Sellerie eingeschichtet, die Köpfe nach außen und Sellerie am besten nur in einer Lage. Wirz, Weiß- und Rotkraut können ebenfalls in solche Mieten reihenweise, die Köpfe aneinander, mit den Strünken leicht eingegraben werden, ebenso noch nicht ausgebildeter Blumenkohl, der besonders in der Sorte Erfurter Zwerg aus dem kleinsten Ansatz noch schöne Köpfe bildet. Endivien halten sich in solchen Mieten, eng aneinander in leichte Erde eingeschlagen, auf lange hinaus gut, wenn nur reichlich gelüftet wird. Randen und Karotten sind vor Mäusen zu schützen.

Keller, die zum Überwintern dienen, müssen trocken, gut zu lüften und natürlich frostfrei sein, ihre Temperatur soll etwa 2—8° C. betragen; eine gründliche Reinigung und event. Kalkung der Wände vor dem Einbringen ist nötig. Gemüse, wie Kohlarten, Sellerie, Lauch, Endivien werden im Keller am besten mit den Wurzeln auf entsprechenden Rabatten von sandiger Erde eingeschlagen, Karotten, Randen &c. in nicht zu hohe Schichten, abwechselnd je eine Schicht sandige Erde, dann Karotten und so fort, eingelegt. Endivien sollten, wie auch für das Einschlagen in Mieten, mit guten Ballen ausgehoben, bis zu leichtem Welken an luftigem Ort abtrocknen und erst dann ins Winterquartier kommen. Ein Zusammenbinden ist für diese einzuwinternden Pflanzen nicht zu empfehlen; sie bleiben auch so ganz gut und faulen viel weniger, als wenn gebunden wird.

Alle eingewinterten Gemüse sollen fleißig nachgesehen und dabei faulende Blätter &c. entfernt, die betreffenden Räume, sobald es die Witterung irgend erlaubt, reichlich gelüftet werden. Bei den großen Vorräten an Gemüse ist besonders auch der regelmäßige Genuß von solchem noch mehr als sonst anzuregen; nur so erlangt das sonst

als Nahrungsmittel immer noch viel zu wenig gewürdigte Gemüse die ihm zukommende Bedeutung und es kann, zugunsten der allgemeinen Wohlfahrt, an anderen, teureren, weniger leicht zu beschaffenden und oft auch weniger nahrhaften und bekömmlichen Nahrungsmitteln gespart werden.

Ersparnisse in der Küche.

Eine hygienische Betrachtung
von Dr. Hans Werner.

Nachdruck verboten.

Man kann in der Küche manches sparen, ohne den Wohlgemack der Speisen zu vermindern oder ihren Nährwert zu verringern. Bei der Zubereitung werden viel Nährwerte und damit Geldwerte verschwendet.

Wenn es nicht dringend nötig ist, lasse man eine Speise nie im offenen Topfe kochen, denn mit dem entweichenden Aroma geht ein großer Teil des Wohlgeschmackes und der Bekömmlichkeit verloren.

Gerade das teuerste Nahrungsmittel, das Fleisch, wird durch unrichtige Küchenwirtschaft oft ganz minderwertig. Zur Gewinnung einer guten Fleischbrühe darf man das Fleisch nicht zu einer kraftlosen Masse auskochen, wobei man wohl gar noch das oben schwimmende Eiweiß, den „Schaum", abschöpft, sondern soll Knochen, Knorpel und Fleischabfälle mit Suppenkräutern kochen, sowie die wohlfeilen Fleischextrakte und Bouillonwürfel benutzen.

Die billigeren und zäheren Fleischteile, welche für die Ernährung ungenügend ausgenützt werden, kann man durch Hängenlassen über Nacht zart und leicht verdaulich machen. Daher kaufe man in der kälteren Jahreszeit das Fleisch abends vorher, damit es über Nacht gut abhängt und — wenn möglich — gefriert. Durch die nachherige kürzere Koch- oder Bratzeit spart man auch noch Brennmaterial.

Pökelfleisch verliert schon durch den Pökelprozeß wertvolle Bestandteile, die sich in der Lake als die bekannten flockigen Niederschläge zeigen. Wenn es dann die Köchin noch wässert, darauf in Wasser kocht und diese Kochbrühe weggießt, so ist das eine arge Verschwendung. Pökelfleisch darf nie kochen, sondern nur „ziehen", und zwar am besten in Sauerkraut, Kohl oder dergl., wobei der austretende Saft und das Fett nicht verloren gehen.

Die teuerste Fleischnahrung ist entschieden Wurst. Die guten Sorten sind zu teuer und die billigen sind wenig wert; sie haben keine Kraft, aber meist sehr viel Saft (Wasser).

Einen fast vollwertigen Fleischersatz bilden die Fische. 500 Gr. Fleisch entspricht an Nährwert ungefähr 750 Gr. Fisch. Man braucht also nur ein Viertel mehr zu genießen, um seinen Nährbedarf ebensogut wie mit Fleischnahrung zu decken. Das ist bei der Billigkeit der Seefische von großer Bedeutung. Genießt man zu Fischgerichten, ebenso wie man es zu Fleischspeisen gewohnt ist, Gemüse oder Hülsenfrüchte, so sättigen die Fischgerichte auch genau so wie die Fleischspeisen. In gegenwärtiger Zeit, da hierzulande die Meerfische schwer erhältlich sind, genieße man unsere Süßwasserfische.

Sehr nahrhaft ist der Käse. Fetter Käse enthält mit Ausnahme der Molke alle Bestandteile der Milch in konzentrierter Form, und der Magerkäse ist gleichsam Magermilchextrakt. Daher besitzt Magerkäse mit seinen 34 Proz. Eiweiß mehr als doppelt so viel wie z. B. Schweinefleisch (15 Proz.). Infolge seines Reichtums an Eiweißstoffen besitzt der Käse also den doppelten bis dreifachen Nährwert mancher Fleischarten; er ist indessen nur dann leicht verdaulich, wenn er gut gekaut wird. Der leicht verdauliche, billige, eiweißreiche Quark empfiehlt sich als ausgezeichnete Zukost zu den eiweißarmen Kartoffeln.

Billig und sehr nahrhaft sind auch alle Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen, Bohnen). Sie enthalten mehr Eiweiß als Fleisch. Ihre Preiswürdigkeit steigt noch dadurch, daß ihr Wassergehalt ungefähr 60 Prozent geringer ist. Freilich sind sie arm an Fett, welches in unserer Nahrung entschieden auch enthalten sein muß. Gerade in der

kälteren Jahreszeit bilden die Fette für unsern Leib eine vorzügliche Wärmequelle. Zum Beispiel Speck ist nicht teurer als Fleisch. Äußerst nahrhaft, preiswürdig und wärmebildend ist daher Brei von Hülsenfrüchten jeder Art mit Speck.

Der Eiweißstoff (Legumin) der Hülsenfrüchte hat den Übelstand, daß er in „hartem" (kalkhaltigem) Wasser nicht weich gekocht werden kann und auch in kaltem Wasser erst aufgelöst werden muß. Daher soll man Hülsenfrüchte am Abend vor dem Gebrauche in kaltem Wasser einweichen. Eine Zugabe von Natron macht das Wasser „weich". Wo der Selbstkocher oder die Kochkiste im Gebrauch steht, können die Leguminosen auch abends schon eingestellt werden.

So kann man durch richtige Zubereitung und Auswahl der Speisen manches sparen und deren Nährwert noch erhöhen.

Haushalt.

Vom **Obstdörren.** (Auch als Antwort auf Frage 76). Kleine Birnen eignen sich nicht zum Dörren, auch die Teilersbirnen sind zu diesem Zweck nicht besonders zu empfehlen. Eine Dörrbirne muß neben der richtigen Größe vor allem kräftig sein in Saft und Fleisch. — Hausfrauen, die selbst und nur mit Hülfe ihres Kochherdes dörren, sollten die Früchte nicht in ganzem Zustande dörren, sondern in Hälften oder Vierteln. Stiel und Gehäuse bleiben bei den Birnen, bei den Äpfeln werden sie weggeschnitten. Bisher hat man die Äpfel meist geschält, heute nicht mehr. Die Geschäfte für Haushaltungsgegenstände halten kleinere, für Kochherde passende Hurden auf Lager. Man nimmt vor Einkauf solcher das Länge- und Breitemaß der im Kochherd vorhandenen Heißlufträume (Bratofen usw.) Auch die Höhe muß bekannt sein, sofern man größere Quantitäten Obst dörren, also die Heißlufträume mit Hurden anfüllen will. Die zurechtgeschnitzten Früchte kommen nun in loser Lage auf die einzelnen Hurden, diese in den Heißluftraum, eine über die andere. Vorteilhafter ist es natürlich, ihn mit Hurden bis oben aufzufüllen, was 3—5 Hurden für einen Raum beansprucht. Sie alle werden mit gleicher Wärmemenge gedörrt, die eine einzige Hurde beanspruchen würde. Anhaltendes Heizen ist namentlich für das erste Stadium von Vorteil, später läßt man sie wenn möglich hie und da während des Kochens der Mahlzeit und stets nach dem Kochen bei vermehrter Wärmeerzeugung in den Dörräumen. Man erliest und wendet sie fleißig und zwar stets nach Erkalten des Ofens, während man anderseits während dem Heizen nicht öffnet, um Wärmeverlusten vorzubeugen. Das Stadium der Dürre wird auch von Ungeübten leicht erkannt, einmal an der zusammengeschrumpften Haut und ferner untrüglich durch Zerschneiden und Kosten einer Frucht. Man nehme letzteres frühzeitig genug vor und reguliere, dem Befund gemäß, Hitze und Zeitdauer zum Fertigdörren. Zu stark gedörrtes Obst ist verdorbenes Obst und repräsentiert einen beträchtlichen Geld- und Zeitverlust. — Die Obstkerne sammle man für unsere Wintergäste, die Vögel. -er.

Praktische Art, einzuheizen. Die Kohlen geben mehr Hitze, wenn man beim Einlegen nicht die frischen Kohlen auf die bereits im Ofen befindlichen wirft, sondern wenn sie ordentlich durchgebrannt sind, nach dem hinteren Teile des Ofens schiebt und die frischen dann vorne gegen die glühende Schicht legt, so daß sie nur auf einer Seite mit dieser in Berührung kommen. Hierdurch erzielt man, daß die den frischen Kohlen entsteigenden Gase über die glühenden Kohlen hinstreichen und bereits auf diesem Wege verbrannt und nutzbar gemacht werden, während sie bei dem erstgenannten Verfahren des Aufhäufens der frischen Kohlen unbenutzt zum Schornstein hinausfliegen. L. K.

Weißwollene Schlaf- oder Reisedecken schwenkt man in Wasser, in dem zuvor ein Eßlöffel Stearinöl und zwei Eßlöffel Salmiakgeist schaumig geschlagen wurden, hin und her, spült sie sofort in klarem Wasser nach und läßt sie an der Sonne trocknen. W.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Einlauf-Suppe, * Spickbraten aus Wildfleisch, * Kartoffeln mit Käse, * Apfelscharlotte.

Montag: † Linsen-Suppe mit Schüblingen, † Gebratene Kohlraben, † Birnenkuchen.

Dienstag: * Kümmel-Suppe mit Gemüse † Haferbrei, Hagebuttenkompott.

Mittwoch: Erbs-Suppe mit Schweinsfüßen, † Gedämpftes Kraut, † Käsegezänke.

Donnerstag: Brot-Suppe, † Pichelsteinerfleisch, * Quarkstrietzel, * Schokolade-Crême.

Freitag: Mehl-Suppe, † Kabeljau mit Karotten, † Gebackenes Apfelmus.

Samstag: Kartoffel-Suppe, * Kutteln mit Gemüse, * Speckkuchen, * Quittenmus.

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

Kochrezepte.

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

Kümmel-Suppe mit Gemüse. 10 Gr. Kümmel, 500 Gr. Wirsing, 2 Sellerieknollen, Petersilie, Lauch, 70 Gr. Butter, 2½ Liter Wasser, 50 Gr. Mehl, Salz. Wirsing und Sellerieknollen werden geputzt, fein geschnitten, und mit dem gesalzenen Wasser aufs Feuer getan. Den Kümmel bindet man in ein sauberes Tüchlein und kocht ihn so in der Suppe. Im heißen Fett wird das Mehl hellbraun geröstet, der fein geschnittene Lauch mit Petersilie darin kurz gedämpft und der Suppe beigegeben. Sie wird ½ Stunde gekocht, dann nimmt man den Kümmel heraus und richtet an.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Spickbraten von Wildbret. Das Wildbret wird mit Speck gespickt, gesalzen, gepfeffert; dann mit einer gehörigen Portion kalten Wassers auf das Feuer gebracht, zum Kochen, nicht Braten. Nachdem man abgeschäumt, wird eine mit Nelken gespickte Zwiebel und ein gutes Stück eingesottener Butter dazu gegeben. Ist das Fleisch sozusagen gar, nimmt man ungefähr 1 Liter der zugekochten Brühe heraus, reibt Weißbrot, röstet es schön gelb, schüttet die herausgenommene Brühe darüber, läßt aufkochen und gießt es dann über das in der Pfanne befindliche Fleisch. Dann läßt man noch aufkochen und der Braten ist fertig. Sowohl Hasen, als Reh oder Gemsfleisch so zubereitet, schmeckt vortrefflich.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Gemüse mit Kutteln, Schweine- oder Rindfleisch. 30 Gr. Rüben, 400 Gr. Kartoffeln, ½ Kopf Wirsing, etwas Lauch und Petersilie, 600 Gr. Kutteln oder Fleisch, 2 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird in viereckige Würfel geschnitten und mit der gehackten Zwiebel in rauchheißem Fett einige Minuten angebraten, dann stäubt man Mehl darüber, fügt Salz, Pfeffer, Petersilie bei, löscht mit dem heißen Wasser ab, fügt die vorbereiteten, grob geschnittenen Gemüse bei und läßt das Gericht 15 Minuten zugedeckt dämpfen und während 2 Stunden in der Kochkiste garkochen.

Kartoffeln mit Käse. 1 Kilo Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Fett oder ein kleines Stück Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei, 5—6 Eßlöffel geriebenen Käse, 1½—2 Tassen Milch, 1 kleine Tasse Wasser. Die rohen Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und ins heiße Fett oder in den glasig gebratenen Speck gegeben, die Zwiebeln und das Wasser zugefügt und alles zugedeckt ½ Stunde weichgedämpft. Der geriebene Käse wird mit dem Ei und der Milch verrührt, über die Kartoffeln gegeben und unter kräftigem Wenden gebraten, bis die Masse anfängt, fest zu werden.

Aus „Zeitgemäße Rezepte"
herausg. v. d. Sekt. Zürich des Schweiz. Gemeinn. Frauenvereins.

Quitten-Mus auf süddeutsche Art. Acht bis zehn Quitten werden geschält, in 6—8 Teile zerschnitten, vom Kernhaus befreit und mit halb Wasser, halb Wein weichgekocht. Dann durch ein Haarsieb gestrichen und mit dem nötigen Zucker vermischt zu Tisch gegeben.

Quark-Striezel. Ein Liter frischer Quark wird gut ausgepreßt, mit der Reibkeule zerrieben, mit 3 Eidottern, etwas Salz und so viel feinem Mehl vermischt, daß man einen festen Teig erhält; aus diesem formt man fingerlange, schmale Striezel, die man in siedend heißem Schmalz unter beständigem Schütteln des Kasserols bäckt. Sobald sie braun zu werden beginnen, springen sie auf und werden ringsherum kraus. Man entfettet sie auf Brotschnitten, bestreut sie mit Zucker und gibt sie warm mit Kompott, Obst- oder Milch-Sauce zu Tisch.

Äpfelscharlotte. Zeit 1½ Stdn. 300 Gr. Einback, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 100 Gr. Rosinen, etwas Zimmt, 6 bis 8 saure Äpfel, 1 Dezil. Fruchtsaft. Das Brot wird in 3 Cm. breite, dünne und so lange Streifchen geschnitten, als die betr. Auflaufform hoch ist, und auch für den Boden ein passender Belag aus dem Brot zurecht geschnitten. Inzwischen hat man die Butter in einem kleinen Pfännchen zergehen und klar werden lassen, zieht jedes Brotstück rasch durch die Butter und kleidet die Form so gut damit aus, daß nirgends eine Lücke ist. Man bringt nun bis zur halben Höhe der Form gedünstete Äpfelschnitzchen mit dem Zucker und den gewaschenen Rosinen hinein, legt nochmals eine Lage gebuttertes Brot auf und füllt mit den Äpfeln zu. Zuoberst kommt Brot. Man bäckt in mäßig heißem Ofen ¾ bis 1 Stunde und stürzt die Scharlotte auf eine runde Platte, in deren Fond man Himbeer- oder einen andern Fruchtsaft gießt.

Schokoladecreme. Zeit ½ Stunde. 100 bis 125 Gr. süße Schokolade (oder ¾ süße und ¼ bittere), 8 Dezil. Rahm oder Milch, 130 Gr. Zucker, 8 Eigelb, ¼ Liter Wasser. Die Schokolade wird mit zwei Eßlöffel Wasser und dem Zucker in der Messingpfanne auf schwachem Feuer gerührt, bis ein glatter Teig entsteht. Mit dem Rest des Wassers ablöschen, sorgfältig rühren und den Rahm oder die Milch nach und nach zugießen. Die Flüssigkeit wird nochmals vors Kochen gebracht und behutsam zu den mit wenig kalter Milch gut zerquirlten Eigelb gerührt. Die Creme wieder vors Kochen bringen und dann durch das Sieb in die

Cremeschüssel gießen und von Zeit zu Zeit rühren bis zum erkalten.

Aus „Gritli in der Küche".

Schweizer Speck-Kuchen. Man verrührt 4 gehäufte Eßlöffel Mehl und eine gute Prise Salz mit kalter Milch zu einer glatten Masse und mischt 4 Eier, 4 Eßlöffel voll würflig geschnittenen Speck und eine feingehackte Zwiebel hinzu. Man verteilt dies auf einem 1/2 Cm. dick aufgerollten, mit einem Rand versehenen Kuchen von gewöhnlichem Weißbrotteig und bäckt diesen bei mäßiger Hitze hochgelb.

Eingemachte Früchte.

Hagebutten-Marmelade. Die sehr reifen Hagebutten werden von den Kernen befreit, in einen steinernen Topf gelegt, spärlich mit etwas Wasser oder Rotwein befeuchtet und 6—8 Tage in den Keller gestellt, während man sie täglich mit einem sauberen Holzlöffel umrührt, damit sie recht gleichmäßig weich werden. Nach Ablauf dieser Zeit reibt man sie durch ein feines Haarsieb, so daß nur die Schalen zurückbleiben und läutert auf jedes 1/2 Kilo Mark 1/2 Kilo Zucker. Man kocht ihn zum Faden, mischt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark, verrührt das Ganze eine Stunde lang nach einer Seite hin und füllt es in kleine Steintöpfe.

Hagebutten-Pasten. Zu 250 Gr. Hagebutten-Mark, welches man durch das Durchstreichen von weichgewordenen Hagebutten gewinnt, mischt man 80 Gr. Äpfel-Marmelade, kocht 300 Gr. Zucker zum Flug, rührt es nach und nach zu dem Mark, läßt alles einmal aufkochen und setzt runde Pasten davon auf starkes Papier. Man schneidet sie nach dem Trocknen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer los, setzt je zwei und zwei zusammen und bewahrt sie in Papier gehüllt auf.

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 Topf, 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 Topf 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.

Quitten-Schnitze. 1 Kilogr. hergerichtete Quittenschnitze, 3/4 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker. Die mit einem Tuche abgeriebenen Quitten werden in acht Teile geschnitten, geschält und das Kernhaus entfernt. Nun stellt man die Schnitze mit so viel Wasser und etwas Zucker aufs Feuer, daß es darob zusammengeht, und kocht sie weich, aber nicht zu weich, sonst werden sie unansehnlich. Sodann schüttet man sie auf ein Sieb, setzt dem abgelaufenen Saft den nötigen Zucker bei, kocht ihn etwa fünf Minuten und gießt ihn an die Schnitze. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, kocht die Schnitze darin auf, legt sie mit dem Schaumlöffel in die Gläser und gießt den dicklich eingekochten Saft darüber. Nach einigen Tagen muß man nochmals nachsehen, und den Saft. wenn er wieder dünn geworden ist, dicklich einkochen.

Aus „Die Zubereitung der Konserven".

Gesundheitspflege.

Zur Hautpflege im Herbst. Als Hauptgrundsatz bei der Hautpflege gilt immer eine vernünftige Hygiene. Die richtige individuelle Ernährung und Kleidung, fleißige Bewegung in frischer Luft, genügende Nachtruhe in gut gelüfteten Räumen befördern die gesunde Blutbildung und Blutzirkulation und verleihen der Haut Weichheit uud eine gesunde Farbe. Zu den Einflüssen, die den Teint schädigen, gehört z. B. rascher Temperaturwechsel und dauernder Aufenthalt in feuchter, kalter Luft, wodurch die übermäßige Rötung des Gesichts und der Hände, namentlich die entstellende „rote Nase" entsteht. In solchen Fällen benutze man zum Waschen recht warmes Wasser und statt der Seife Mandelkleie, übergieße dann die geröteten Stellen mit kaltem Wasser und tupfe sie mit einem weichen Tuche, ohne zu reiben, vorsichtig trocken. Auch soll ein Eßlöffel Toiletteessig, der dem Waschwasser zugesetzt wird, vorteilhaft zur Beseitigung der Röte wirken. Wird die Haut rauh und rissig, so ist sie, namentlich vor dem Ausgehen, mit Goldcream einzureiben und zu massieren. Zur Pflege und Verschönerung der Haut dienen auch Waschungen mit warmem Wasser, dem man Benzoëtinktur beifügt. Das Tragen des Schleiers, besonders des farbigen, ist für die Haut schädlich. —a.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Für die **Aufbewahrung des Winterobstes** eignen sich unsere Obstkeller im allgemeinen recht gut; nur sollte man besorgt sein, daß das Obst vor dem Einbringen der Ernte sauber gereinigt, eventuell die Kisten ausgeschwefelt und die Wände mit Kalkmilch gestrichen werden. Die vorhandenen Holzhurden sind zu waschen, an der Sonne zu trocknen und wenn möglich mit einer zweiprozentigen Kupfervitriollösung zu bestreichen.

Ferner hat man zu beobachten, daß die Temperatur im Keller nicht zu hoch steigt; es kann letztere dadurch beeinflußt werden, daß während der warmen Tageszeit die Fenster geschlossen und erst nachts geöffnet werden. Durch schließen der Fensterladen oder durch Vorhängen von Emballage ist der Zutritt des Sonnenlichtes zu verhindern. Je niedriger die Temperatur im Lagerkeller gehalten werden kann, desto vorteilhafter ist es für das Obst. Die Erfahrung hat gezeigt, daß in trockenen Kellerräumen das Obst bald zusammenschrumpft; vor allem sind die Reinettensorten hierin sehr empfindlich. Da Apfel und Birnen 80 und mehr Prozent Wasser enthalten, sollte die relative Luftfeuchtigkeit im Lagerraum nicht unter 85 % sinken.

Es ist nicht absolut notwendig, die Früchte einschichtig auf die Lagerhurd zu bringen, sondern man kann größere Quantitäten derselben Sorten in Schichten von 70—80 Cm lagern. Genügen vorhandene Lagerräume nicht für die Aufbewahrung der diesjährigen reichlichen Ernten, so kann man zur Aushilfe auch andere Lokalitäten, leere Wohnräume, Heudielen, ja sogar Erdmieten benutzen. Es sei aber ausdrücklich betont, daß diese letzteren Aufbewahrungsmethoden nur als Notbehelfe zu betrachten sind und nur für weniger wertvolles Obst, das im Laufe des Winters entweder verkauft oder im eigenen Betriebe verwertet wird, zur Anwendung kommen sollten.

Gut getrocknetes Stroh und Heu sind schlechte Wärmeleiter, und es hält sich daher das Obst darin gut. Wir finden auch in reichlichen Obstjahren nicht selten auf den Heudielen größere Quantitäten Obst. Bei Eintritt stärkerer Kälte wird dasselbe mit einer Schicht Heu oder Stroh zugedeckt. Obst, das im Laufe des Vorwinters gedörrt werden soll, kann man an trockenen Stellen unter Bäumen, auf trockenes Laub oder Stroh ausschütten. Solange die Temperatur nicht allzu sehr sinkt, ist ein Zudecken nicht notwendig. Nur bei dauerndem Frostwetter sollte das Obst mit trockenem Laub zugedeckt werden. Schließlich kann Obst auch in Erdmieten ähnlich wie Runkel- und Weißrüben aufbewahrt werden. Es ist absolut notwendig, daß die Erdgruben mit Laden ausgeschlagen werden; doch dürfen diese nicht direkt auf die Erde zu liegen kommen, sondern müssen auf Balken liegen, damit eine Luftschicht von mindestens 20 Cm. besteht. Auch hier hat das Zudecken erst zu erfolgen, wenn stärkere Kälte eintritt. Hie und da werden auch Torfmull, Kalkstaub, Sägespäne, Holzasche und andere Stoffe für die Aufbewahrung von Obst benutzt. Sie haben aber alle den Nachteil, daß die Früchte leicht beschmutzt werden.

Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau.

Tierzucht.

Ein guter **Hühnerstall** ist nicht nur eine Zierde für jedes Anwesen, sondern auch von großem Vorteil für eine einträgliche Hühnerzucht. Er soll nicht zu klein sein, damit die Hühner im Winter darin etwas Bewegungsfreiheit haben. Liegt er neben dem Kuhstall, nur durch ein Gitter von ihm getrennt, so legen die Hühner den ganzen Winter. Der Hühnerstall muß so hoch sein, daß ein erwachsener Mann gut darin stehen kann; da die Hühner aber weder Nässe noch starke Kälte, nicht einmal Zug vertragen, muß der Stall möglichst geschützt liegen und auch dichte Wände haben. Man fordert für Zuchthühner 14° R, für Masthühner 9° R Stalltemperatur. Reinlichkeit und gute Luft sind den Hühnern Bedürfnis. Der Stall sollte alle Wochen zweimal gereinigt und mehrmals im Jahre mit Kalkwasser, dem man etwas Schwefel oder sehr verdünnte Karbolsäure zusetzen kann (100 g kristallisierte Säure auf 5 l Wasser), getüncht werden. Ferner müssen alle Ritzen, auch die im Holzwerk, mit Zement ausgestrichen werden. Diese Mittel, sowie das Räuchern mit Wachholderbeeren halten das Ungeziefer fern. Ebenso ist das Ausstäuben mit dem Pulver frisch gelöschten Kalkes vorzüglich gegen Ungeziefer. Dann geben auch die getrockneten Blüten des Rainfarns (Panacetum vulgare), das billigste und vorzüglichste Insektenpulver. Die Fenster im Hühnerstall muß man hoch anbringen lassen, so daß die Hühner kein Zug trifft. Es müssen Schiebefenster, innen mit abgeschrägter Brüstung, sein, damit sich die Hühner nicht auf sie setzen können. Außerdem müssen die Fenster zum Schutz gegen Marder, Iltis, Katzen nnd andere Hühnerfeinde mit guten Drahtgittern versehen werden. A.

Frage-Ecke.

Antworten.

76. Das **Dörren der Birnen** besorgte ich auf zwei Arten: a) mittelgroße Birnen, auch solche, die gefallen sind, reibt man gut ab, schneidet sie entzwei, entfernt Kernhaus und Fliege und legt sie etwas an die Sonne, wenn dies möglich ist. Dann bringt man sie, nebeneinander liegend, mit der Schnittfläche nach oben, auf die Dörrhurden und schiebt sie in den Ofen. Sobald die Rindenseite braun geworden, wendet man die Birnen und dörrt weiter. Sind sie fertig, legt man sie noch etwas an die Sonne oder an trockene Luft und gibt sie in Säcklein, die in trockener Bodenkammer hängend aufbewahrt werden. b) Kleinere Birnen, z. B. Mostbirnen, reibt

man gut ab, schneidet nur die Fliege heraus und trocknet sie wie oben. — Weitere Verwendungen der Birnen sind: Man schält und halbiert sie und macht sie wie Zwetschgen in Essig und Zucker ein. — Halbierte oder in kleine Schnitze geteilte Birnen kocht man in Zuckersirup (1 Liter Wasser, 350 Gr. Zucker), dem etwas Zimtstengel, 2 bis 4 Nelken und Zitronenrinde beigegeben wird, fast weich, nimmt sie heraus und läßt den Sirup 10 Minuten weiter kochen. Dann gießt man ihn über die Birnen und kocht ihn nach 2 Tagen wieder auf; nach weitern 2 Tagen wiederholt man dies. Nach Erkalten verbindet man den Topf gut zu. Solche Birnen halten sich 2—3 Monate und schmecken sehr gut. Resa.

77. **Stock- und Obstflecken** lassen sich mit Zitronensäure entfernen, die man auf die Flecken träufelt und gut auswäscht. Weiße Wäsche hängt man darnach, möglichst naß, in die Sonne, welche die Flecken bleichen wird. Sind sie noch nicht verschwunden beim Trocknen, so benetze man die fleckigen Stellen nochmals. Nach zwei Wäschen werden sie ganz verschwinden. Resa.

78. Wäsche, die fleckig ist, läßt sich gut nach oben angegebenem Verfahren **bleichen**. Man netze von Zeit zu Zeit wieder die fleckigen Stücke und hänge sie möglichst in die Sonne. Was nach dem ersten Male nicht ausgeht, wird nach einigen Wäschen verschwinden. Es ist ratsam, derartige Wäsche gleich wieder in Gebrauch zu nehmen. Resa.

80. Als **Bügeleisen** verwende ich seit Jahren ein gewöhnliches Kohleneisen, das ich aber, statt mit Holz- oder sog. Gesundheitskohlen mit Lucia-Kohlen (wie sie für Dally-Eisen gebraucht werden) bügle. Ein Paket à 50 Cts. reicht von morgens 8—1½ bis 2 Uhr für Stärke- und andere Wäsche; ich probierte für das Bügeln der Wäsche verschiedene Verfahren und bleibe bei diesem. Bei Hausschneiderei oder um schnell 1—2 Blusen zu bügeln, verwende ich ein elektrisches Eisen, das sehr gut und billig im Gebrauche ist. Resa.

81. Solchen **Kitt** erhalten Sie wahrscheinlich in einer größern Drogerie. Ich hatte auch große Fugen und ließ sie durch den Schreiner mit feinen Holzstäben ausbessern, wozu ich Ihnen auch raten kann. Resa.

81. Mit aufgelöstem Papier, das in Form eines dicken Breies in die Fugen gestopft wird, können Sie solche gut ausfüllen. Es muß aber recht fest geschehen, damit, wenn das aufgenommene Wasser verdunstet, die Spalten wirklich nicht wieder zum Vorschein kommen. Leserin.

Fragen.

82. Wie ich hörte, kommen die früher viel gebrauchten **Grudeherde** wieder in Aufschwung. Kann mir eine Abonnentin mitteilen, wo diese samt Material erhältlich sind? Frau B. H. in K.

83. Könnte mir jemand ein Rezept zu schwarzer **Schuhcreme** angeben? Besten Dank zum voraus. Ida.

84. Ich bitte um Rezepte zur Verwendung von **Quitten**, hauptsächlich möchte ich wissen, ob man sie auch sterilisieren kann und ob man sie nicht auch als Kompott zu Mehlspeisen verwenden könnte. Zum voraus herzlichsten Dank. Neue Abonnentin.

Daß zur Behandlung und Erhaltung des gegenwärtig ohnehin so teuern Schuh- und Lederwerks nur das Beste wirklich gut genug ist, wird vielleicht im allgemeinen von manchen Hausfrauen noch zu wenig beachtet. Ein in jeder Beziehung völlig einwandfreies und unübertroffenes Schuhputz- und Ledererhaltungsmittel dürfte wohl ohne Übertreibung die seit Jahren von der Firma G. H. Fischer, chem. Fabrik in Fehraltorf, fabrizierte und unter der gesetzlich geschützten Marke „Ideal" in den Handel gebrachte Hochglanzcreme sein. Frei von ätzenden Stoffen, dabei von großer Ausgiebigkeit und für jedes Leder passend, stellt „Ideal" ein Ledererhaltungsmittel dar, das den höchsten Anforderungen, welche an eine Schuhwichse überhaupt gestellt werden können, vollauf gerecht wird. Die hervorragenden Eigenschaften des Präparates wurden denn auch schon vor längerer Zeit in einem Fachblatt, der „Schweiz. Schuhmacherzeitung", rühmend erwähnt und dem Publikum ein Versuch mit gutem Gewissen empfohlen. Wer also seine Schuhe erhalten und sich Zeit und Mühe sparen will, verlange bei seinem Schuh- oder Spezereihändler ausdrücklich Hochglanzcreme „Ideal", in Dosen zu 25, 40 oder 60 Cts. überall erhältlich und lasse sich im eigenen Interesse keine anderen minderwertigen Ersatzpräparate aufschwatzen.