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

Band: 23 (1916)

Heft: 14

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: 11.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich .·. **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

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

Nr. 14. XXIII. Jahrgang Erscheint jährlich in 26 Nummern **Zürich,** 1. Juli 1916.

Ein wachsender Bau, eine reifende Saat,
Ein großes Werk, das dem Ende naht —
Wer schafft und strebt, dem ist es bewußt,
Was das in sich birgt an Wonne und Lust.

Frida Schanz.

Der Zimmergarten.

(Nachdruck verboten.)

Die Tage werden wärmer. Das sagt dem Ungeziefer zu, und manche Topfpflanzen werden stark davon heimgesucht. Zunächst sind es die Blattläuse, die nicht nur die Pflanzen durch ihr massenhaftes Auftreten verunzieren, sondern ihnen auch auf andere Weise schaden. Mit feinen Stichen bohren sie die jungen Pflanzentriebe an und saugen den Saft aus ihnen. Einige verursachen das Krümmen und Drehen der Blätter, was der Pflanze ein krankhaftes Aussehen gibt. Ein Mittel dagegen ist ein rechtzeitiges Nachsehen und Töten der noch in geringer Zahl vorhandenen Schädlinge. Wird dieses Nachsehen durchgeführt, dann ist der Massenvermehrung vorgebeugt. Aber auch ein Bestäuben mit Gips-, Kalk- und Tabakstaub verfehlt seine Wirkung nicht. An den Palmen, am Oleander und anderen Blattpflanzen setzt sich gerne die Schildlaus fest. Sie ist durch Zerdrücken zu töten. Um die Blätter vollständig davon zu reinigen, bürste man sie mit einer starken Seifenbrühe ab, ein späteres Abspülen mit klarem Wasser soll folgen. Die Palmen stelle man übrigens möglichst frei, nicht von anderen Pflanzen behindert auf, das ist ihrem Wohlbefinden sehr zuträglich, auch kommen sie so besser zur Geltung.

In den Gärten stehen die Rosen noch in Blüte. Als Zimmerpflanze sieht man die Rose wenig, und wo sie anzutreffen ist, da wird sie auch meist als Treibrose behandelt, die in den Winter- oder Vorfrühlingsmonaten einige ihrer Blüten öffnet. Warum nicht auch die Blumenkönigin in der Sommerzeit ihrer Blüten wegen hegen und pflegen! Wie reizend nimmt sich die schon oft erwähnte Schlingrose Crimson Rambler als kleine Pflanze, über und über mit Knospen und Blüten bedeckt, aus. In den Blumenläden ist sie in Mengen ausgestellt. Das ist doch auch ein herrlicher Schmuck für Fenster und Balkone. Allerdings — ist die Blütezeit vorüber, dann gibts keine neuen Blüten mehr. Eine neuere Rose, die sich zur Topfkultur eignet und den ganzen Sommer hindurch leuchtendrote Rosen in Menge bringt, ist „Md. N. Levasseur" eine französische Züchtung, die aus einer Kreuzung zwischen „Crimson Rambler" und „Gloire des Polyantha" entstanden ist. Sie wird als Garten- wie auch als Treib- und Zimmerrose nebst den anderen neuen, ihr ähnlichen Sorten ihren Siegeslauf bei den Rosenfreunden halten. Die Topfrosen wollen aber auch einige Dunggüsse haben. Bei ihnen sind, wie bei den Freilandrosen, die verblühten Blumen abzuschneiden. Auch sie sind nach der Blüte etwas zu kürzen, um sie zu neuem

Trieb anzuregen. Natürlich ist das zur Topfkultur geeignete Rosensortiment recht groß, es würde zu weit führen, auch nur einige davon aufzuzählen.

Im Winter hat uns die Blütenpracht der indischen Azaleen erfreut. Sie werden meist nur im blühenden Zustande gekauft. Viele Tausende und Abertausende gehen aber alljährlich zugrunde, weil sie nach der Blütezeit eine verkehrte Behandlung erfahren. Die meisten Blumenfreunde sind auch der Meinung, die Azalee lasse sich nicht weiter kultivieren und zum nochmaligen Blühen bringen. Sehen wir zu, wie sie gepflegt werden muß. Nach dem Verblühen, wenn sie die hellgrünen Triebe zeigen, ist ein Umpflanzen notwendig. Ein Gemisch aus Laub-, Heide-, Rasen- und Mistbeeterde, dazu Sand, ist nötig, und es wird diese Mischung am besten vom Gärtner bezogen. Der Topf darf gar nicht zu groß sein. Wenn sich die Pflanze von dem Umpflanzen erholt hat, so kommt sie aus dem Zimmer in den Garten, vorläufig an etwas beschatteter Stelle. Die Töpfe werden in die Erde eingelassen. Ein häufiges Begießen und Bebrausen darf nicht vergessen werden. Im August darf die Sonne stets auf die Pflanze einwirken, damit sich die Blütenknospen gut entwickeln können, auch erhält sie mehrere Male Dunggüsse. Mit Eintritt der Fröste kommt die Azalee in ein ungeheiztes Zimmer an das Fenster. Später stellt man sie in einen wärmeren Raum, wo sich die Knospen bald erschließen werden. Da die Erde im Topfe leicht austrocknet, so darf das Gießen niemals versäumt werden. Zeigen sich im Laufe des Sommers zu kräftige Triebe, die die schöne Form der Krone beeinträchtigen, so sind sie zu entspitzen.

Eine andere Zimmerpflanze, die dem Pfleger oft einige Schwierigkeiten bereitet, ist der Gummibaum, Ficus elasticum. Ein solcher muß, soll er Anspruch auf Schönheit machen, gleichmäßig mit den großen, glänzend dunkelgrünen Blättern besetzt sein. An größeren Pflanzen sollen sich keine oder nur wenige Seitentriebe oder Zweige zeigen. Zur Erreichung dieses Zieles ist der richtige Stand der Pflanze mit die Hauptsache. Gegen trockene Luft, brennende Sonne und schroffen Temperaturwechsel ist der Gummibaum sehr empfindlich, daher sei sein Standort am Fenster, das nicht nach Süden gelegen ist. Es ist dafür Sorge zu tragen, daß plötzlicher Temperaturwechsel vermieden wird. Häufiges Abwaschen der Blätter trägt zum Wohlbefinden der Pflanze bei. Wichtig ist das Gießen. Viele Pflanzen gehen an dem Übermaß des Gießens ein, es ist also für eine gleichmäßige Bodenfeuchtigkeit zu sorgen. Eine Düngung mit Nährsalz oder aufgelösten Hornspänen im Sommer wird dem Gummibaum wohl tun. Kann er auch stets im Zimmer gehalten werden, so bekommt ihm doch der sommerliche Aufenthalt im Freien sehr gut. Er kann also auch zum Balkonschmuck verwendet werden, ebenso im Garten Aufstellung finden, nur müssen es schattige Lagen sein, die ihm zugewiesen werden.

G. H.

Vom Konservieren.

(Nachdruck verboten.)

Jede mit der Zeit fortschreitende Hausfrau war bis zum Kriegsausbruch gewohnt, ihren Überfluß an Obst und Gemüse durch Sterilisation haltbar zu machen, überzeugt davon, daß diese die beste und zuverlässigste Methode der Frischhaltung sei. In den letzten zwei Jahren ist dies anders geworden; einesteils ist der Bezug von Gläsern und Ringen etwas erschwert, der Verbrauch davon viel größer geworden, anderenteils steht jede Hausfrau der Aufgabe gegenüber, ihren ganzen Überfluß haltbar zu machen und dadurch für nächsten Winter vorzusorgen. Ich habe dabei besonders solche im Auge, die einen großen eigenen Garten besitzen, oder auf dem Lande wohnen. Wir müssen daher die verschiedensten Aufbewahrungsmethoden herbeiziehen. Früchte und Gemüse, die auch in guten Jahren nicht als alltägliche Gerichte angesehen werden, z. B. Aprikosen, Erdbeeren, Pfirsiche, Zuckererbsen,

Spargel &c. gehören unbedingt zur Sterilisation in das Glas, damit wir des Erfolges sicher sind. Wir haben aber auch Früchte und Gemüse, die durch Verfahren, die schon unsere Großmütter kannten, haltbar gemacht werden können, z. B. durch Dörren oder Einlegen, auch durch Einkochen und Aufbewahren in geschwefelten Gläsern oder Töpfen. Diese Verfahren, die in Friedenszeiten wenig praktiziert wurden, werden jetzt wieder mehr Beachtung und Verwendung finden.

Mit gutem Beispiel gingen jene deutschen Frauenvereine voran, die Tausende von Kilo Obst und Gemüse haltbar machten und bis weit in den Winter, ja ins Frühjahr hinein Lazarette, Krankenhäuser, Speisehäuser u. a. mit dem Ertrag der Obst- und Gemüsegärten versahen. Was dort im Großen getan wurde, läßt sich auch in jedem Haushalt anwenden. Sollten dabei die Vorräte zu sehr anwachsen, so bedenke man, daß der nächste Winter davon zehrt; wir werden auch genug Familien oder Anstalten finden, die dankbare Abnehmer unseres Überflusses sein werden.

Daß die Vorräte, die mittelst guter Konservengläser hergestellt wurden, auf lange hinaus aufbehalten werden können, ist bekannt; aber auch mit den letztjährigen gehe man sparsam um.

Warum? Namentlich Birnen, vielleicht auch Aprikosen werden in manchen Gegenden schwer erhältlich sein. Auch der teuere Zucker mahnt zur Sparsamkeit; dies ist ein Grund mehr, die Anlage unserer Vorräte gut zu überdenken und dabei richtig vorzugehen.

Man verbrauche also aus dem eigenen Garten nur das absolut Notwendige, dörre das Zuviel, oder mache es auf andere Weise haltbar. Wer weite kleine Flaschen von gekauften Konserven z. B. Zwiebeln, Gurken &c. hat, verwende diese auch. Es lassen sich Tomaten darin sehr gut aufbewahren. Dadurch erhält man die Konservengläser für anderes frei. Auch Preißelbeeren, Zwiebeln u. s. w. können in solche Gläser eingelegt werden. — Noch einige Ratschläge über das Sterilisieren!

Wer Weckgläser hat, tut gut, die Früchte recht gedrängt einzufüllen, etwas in Wasser vorzuwärmen, event. 2—4 Eßlöffel Wasser beizufügen, damit sich schnell Saft bildet, und dann zu verschließen, ohne Zucker oder Zuckersaft dazuzugeben. Die Früchte bleiben ebenso haltbar als wenn sie gezuckert worden wären. Öffnet man dann im Winter ein Glas, so kann der Inhalt versüßt werden. Im Winter werden die neuen Vorräte der heute herrschenden Knappheit an Zucker abhelfen. Wir können also sparen, indem wir die Früchte, die wir in guten Konservengläsern haltbar machen, ungezuckert lassen.

Wer reich an Gläsern ist, koche auch Konfitüre mit kleinerer Zuckermenge als sonst und sterilisiere sie in 1/2 oder 1 Liter Gläsern. Diese Konfitüre bleibt jahrelang gut und behält den typischen, frischen Fruchtgeschmack. Auch hat diese Art der Aufbewahrung besondere Vorteile: Man hütet sich z. B. sterilisierte Konfitüre schnell zu verbrauchen, da sie ja frisch bleibt und verwendet die in Töpfe eingefüllte nach und nach.

Man wird auch beim Einkochen von Früchten sehr genau die erforderlichen Mengen Zucker abwägen und sparsam dabei vorgehen. Wir möchten darauf dringen, daß alle Geschirre, in denen Früchte aufbewahrt werden, ohne sie zu sterilisieren, gut ausgetrocknet und geschwefelt werden. Nach dem Einfüllen überschwefelt man nochmals, bevor man verbindet. Das neue Salicyl-Pergamentpapier, das schon zirka zwei Jahre erhältlich ist, ist zum Luftabschluß sehr zu empfehlen. R. G—n.

Erhaltungsmittel für Eier.

Um Eier in größeren Mengen auf längere Zeit aufzuheben, wendet man verschiedene Mittel an. Zum Gelingen eines jeden ist aber Vorbedingung, daß die Eier ganz sauber und völlig frisch sind. Bei der Prüfung auf seine Frische wird Salzwasser von 75 Gr. Kochsalz auf 1/2 Liter Wasser in ein

hohes Gefäß (z. B. Litermaß) gegossen. In dieser Lösung werden frische Eier untersinken, drei Tage alte in der Mitte, acht Tage alte oder verdorbene aber obenauf schwimmen.

Berührt man das stumpfe Ende eines Eies mit der Zungenspitze, so muß es sich warm, das spitze Ende dagegen kühl anfühlen, wenn das Ei frisch ist. Auch darf ein frisches Ei, wenn man es schüttelt, nicht klappern.

Eine andere Art, die Frische der Eier zu erproben, besteht darin, sie in der geschlossenen Hand oder an einem dunklen Ort gegen ein Licht zu halten. Frische Eier werden in der Mitte hell und durchscheinend, verdorbene trübe oder dunkel sein.

Die „Haushaltungsschule" von A. von Nostiz (Verlag Teubner, Leipzig) beschreibt folgende Konservierungsverfahren:

a) Man bestreicht sie mit Öl oder Vaseline oder reibt sie mit Glyzerin ein und stellt sie auf ein Eierbrett.

b) In ein kleines Faß oder einen großen Topf, der aber mehr breit als hoch sein soll, streut man eine Lage feinen Sand. In diesen stellt man die Eier, mit der Spitze nach unten, recht dicht nebeneinander, die zweite Schicht in die Lücken usf. Man kann zehn Lagen aufeinander setzen, ohne daß die untersten Eier zerdrückt werden. Dann gießt man so viel Kalkwasser darauf, daß die Eier reichlich bedeckt sind, und deckt das Faß zu. Es steht am besten im Keller und muß an Ort und Stelle gefüllt werden, da es danach selbstverständlich nicht mehr bewegt werden darf.

Bereitung des Kalkwassers:

250 Gr. gebrannter Kalk wird in einem Eimer mit 1/8 Liter Wasser (eine Obertasse voll) übergossen. Wenn der Kalk zerfallen (gelöscht) ist, füllt man den Eimer voll Wasser und rührt das Ganze gut um. Hat sich der größere Teil des Kalkes wieder zu Boden gesetzt, ist das Wasser also noch nicht ganz klar, so gießt man es vorsichtig auf die Eier. Der Bodensatz bleibt im Eimer zurück. 5 Liter Kalkwasser reichen für ca. 60 Eier.

Die Eier faulen im Kalkwasser nie, aber sie büßen doch an Wohlgeschmack ein, das Weiße läßt sich nicht zu Schnee schlagen und die Schalen von schöner, weißer Farbe, aber rauh und dünn geworden, platzen stets beim Kochen. Wenn man Kalkeier aus dem Kalkwasser herausgenommen hat, muß man sie bald verbrauchen.

c) Das beste Erhaltungsmittel für Eier ist kieselsaures Natron, unter dem Namen Wasserglas in der Drogenhandlung oder Apotheke erhältlich. Man bestreicht die Eier mit dieser gallertartigen Flüssigkeit rundum und, wenn sie trocken sind, noch an den Stellen, an denen man sie gehalten hat. Man kann sie dann entweder aufheben oder sie zum Versand in Kisten mit recht trockener Kleie oder Sägespänen schichtweise so verpacken, daß sie sich nicht berühren. Man tut gut, kleine Kisten zu nehmen, sie zuzunageln und von Zeit zu Zeit zu wenden. Zum Einlegen kann auch Spreu oder Torfmüll (Abfall von Torf) genommen werden; keinesfalls aber Heu oder Häcksel, die den Eiern einen unangenehmen Geschmack mitteilen.

Will man die Eier nicht versenden, so legt man sie sauber vorbereitet und vorsichtig in große, gut gereinigte Steintöpfe und gießt so viel Wasserglaslösung darauf, daß die Flüssigkeit über den Eiern steht. Man binde den Topf zu. Mischungsverhältnis: auf 1 Liter Wasser 1 Weinglas Wasserglas.

Diese Aufbewahrungsart bietet die Vorteile: 1. die Eier verlieren nicht an Wohlgeschmack; 2. Eigelb und Eiweiß lassen sich gut trennen; 3. das Eiweiß läßt sich zu Schnee schlagen; 4. die Schalen platzen nicht beim Kochen.

Auch Garantol (in allen Drogerien erhältlich) ist ein gutes Konservierungsmittel.

Haushalt.

Frische Blumen zu verschicken. Auf dem Boden eines Kistchens breitet man frisches, feuchtes Moos aus, steckt die Blumen dazwischen und überdeckt sie wieder mit Moos. Auch ist es gut, die Stengel der Blumen mit feuchtem Löschpapier zu umwickeln. Auf diese

Weise verpackt, können Blumen eine lange Reise zurücklegen und werden an ihrem Bestimmungsort doch frisch und schön ankommen.

Um Blumensträuße in Gläsern frisch zu erhalten, muß man jeden Morgen das Wasser aus den Gläsern abschütten, frisches Wasser hineingießen und diesem eine Prise Chilisalpeter (Würfelsalpeter) oder etwas aufgelöstes übermangansaures Kali hinzufügen. Hat man Salmiakgeist zur Hand, so nehme man jedesmal davon 1—2 Theelöffel voll und gieße ihn unter das frische Wasser. Werden die abgeschnittenen Blumen auf diese Weise behandelt, so halten sie sich 12—15 Tage lang frisch.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Einlauf-Suppe, *Kalbsbraten in Milch, †Pilze à la Bordelaise, *Bohnengemüse, *Aprikosentorte.

Montag: Haferflockensuppe, †Eierspeise, Spinatgemüse, †Erdbeereis.

Dienstag: †Gemüserestensuppe, *Lungenmus, †Kartoffelstock mit Speck und Zwiebeln, Kopfsalat.

Mittwoch: Eiergerstensuppe, †Linsenbraten, *Italienischer Salat.

Donnerstag: *Portulaksuppe, †Fleischknöpfli, *Grüne Erbsen mit Karotten, †Rhabarberküchlein.

Freitag: Reissuppe mit Gemüse, Scheiterbeige, Heidelbeerkompott.

Samstag: Brotsuppe, Rindsbraten, Käseknöpfli, Lattichsalat.

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.

Portulak- oder Boretschsuppe. In ein Liter Salzwasser verquirlt man 1 Ei mit 4 Eßlöffel Mehl und läßt die Suppe 15—20 Minuten kochen, nachdem man ihr eine kleingeschnittene Schalotte zugefügt hat. Inzwischen verliest und wäscht man 4 Tassenköpfe Portulak oder Boretsch und wiegt die Kräuter ganz fein. Sodann läßt man sie in der Suppe ziehen, seiht sie dann durch und serviert mit gerösteten Brotwürfeln. — Man übergieße das Wiegebrett vor Benutzung mit kaltem Wasser, damit es den würzigen Saft der Kräuter nicht aufsaugt. Diese müssen dann auch sofort vom Brett auf einen Teller geschüttet und bis zum Verbrauch zugedeckt werden. E. L.

Kalbsbraten in Milch. Zeit 2 Stunden. 2 Kilo Keule oder Rücken, 50 Gr. Speck, 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, Karotten, Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 1 Liter Milch oder Buttermilch und Salz. Das enthäutete und geklopfte Fleisch wird in einer tiefen Schüssel mit Milch bedeckt und zugedeckt 4—5 Tage hingestellt und täglich gewendet, dann abgetrocknet, mit Salz eingerieben und im Bratofen mit den Zutaten in gewohnter Weise gebraten. Während des Bratens gießt man stets entweder von der Beize-Milch oder frische Milch zu, im ganzen nach und nach ½ Liter. Für diesen Braten sollte nicht weniger als 2 Kilo verwendet werden. Er schmeckt auch kalt sehr gut.

Lungenmus. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Lunge und Herz vom Rind oder Kalb, 2 Liter Wasser, 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und Schnittlauch. Lunge und Herz werden in Salzwasser eine Stunde gekocht, dann gewiegt, oder erkaltet durch die Fleischhackmaschine gelassen, in dem heißgemachten Fett mit den Zwiebelscheibchen und dem Mehl gedünstet und von der Brühe etwas zugegossen, die übrigen Zutaten kurz vor dem Anrichten darunter gemengt und mit Maggis Würze oder Fleischextrakt gewürzt. Ein billiges und nahrhaftes Gericht.

Aus „Gritli in der Küche".

Bohnengemüse. Noch ganz junge Bohnen werden von den Fäden befreit, entzwei gebrochen und mit kochendem Wasser übergossen. Dann werden in einer Pfanne 1—2 Löffel voll Butter heiß gemacht, ein Kaffeelöffel gehackter Knoblauch und ein Löffel voll Mehl darin gedünstet, ½ Liter heißes Wasser, die Bohnen, das nötige Salz und ein wenig geschnittenes Bohnenkraut hinein gegeben und zugedeckt weich gedämpft. Sind die Scholen schon älter und voll Bohnen, so werden sie in 1—2 Cm. große Stücke geschnitten, damit die Fäden besser zu entfernen sind.

Grüne Erbsen mit Karotten. Junge kleine Karotten werden mit Salz abgerieben, größere in Stängeli oder Scheibchen geschnitten. Ein Stück Butter wird heiß gemacht, nach Belieben grünes, gehacktes Gewürz (z. B. Petersilie) darin gedünstet, die Karotten hineingegeben, das nötige Salz zugefügt und gut zugedeckt einige Minuten gedämpft. Hierauf werden die ausgehülsten frischen Erbsen hinein gegeben, durcheinander geschüttelt und weich gedämpft. Man kann noch ein wenig Mehl darüber stäuben, ein paar Löffel Fleischbrühe zugießen, dann kurz einkochen und anrichten.

Aus „Bürgerliche Küche"
von Frau Wyder-Ineichen.

Kalte Kalbsbratenschnitten. Der Braten wird ganz fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und wer es liebt, kann eine Sardelle oder etwas übriggebliebenen Schinken mitwiegen. Dann rührt man etwas Senf, reichlich

Zitronensaft und so viel frische Butter darunter, daß man es gut auf Brot streichen kann. Doch muß man es ziemlich lange rühren, damit die Butter schaumig wird. Man streicht die Masse auf geröstete Brotschnitten, bestreut diese dann mit Kapern und serviert sie, mit Petersilie verziert, zum Abendbrot.

Aus „Bruschga" von Frau Wiget-Thoma.

Italienischer Salat (in drei Farben). Passend zu allen Fleisch- und Eierspeisen. Man bereitet einen gewöhnlichen Kartoffelsalat. Er darf aber kalt werden. Zum roten Salat verwendet man Tomaten. Diese werden sorgfältig geschält, in 1 Cm. dicke Scheiben geschnitten, Wasser und Kerne gut entfernt, hernach mit Salz, Essig und Öl gemischt. Zum grünen Salat nimmt man frische grüne Bohnen, kocht sie in Salzwasser und mischt sie ebenfalls mit Essig und Öl in einem Extrageschirr. Die drei Farben werden in Sternform oder im Kreise angerichtet.

Aus „100 gute, billige Kartoffelspeisen" von S. Senn.

Sauermilchcreme mit Früchten. Für Gesunde und Kranke. Fünf Deziliter saure, dicke Milch, 1 Tasse süßer Rahm oder 1 Tasse Vollmilch, 1 Tasse reife Beeren, 2–3 Löffel Zucker. Man legt ein Tuch über ein Sieb, gießt die abgerahmte, dicke Milch hinein und läßt die Molke ablaufen. Den abgetropften Quark treibt man durch das Sieb, vermischt ihn mit einer Tasse süßen Rahm oder Milch und schlägt ihn mit dem Schneebesen schaumig. Die Beerenfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) werden erlesen und mit dem Zucker vermischt, ehe man die Creme schaumig schlägt. Vor dem Servieren werden sie in die Creme gegeben. Ein ausgezeichnetes Erfrischungs- und Kräftigungsmittel.

Aus „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt", von M. u. L. Barth.

Aprikosentorte. 1 Portion Zuckerteig, 1 Kilo Aprikosen, 125 Gr. Zucker, 1 Glas Wasser, 50 Gr. Mandeln. Die Tortenform wird mit ausgewalltem Zuckerteig ausgelegt und dieser gebacken. Die Aprikosen werden entsteint, in 8 Teile geschnitten, diese in einer Zuckerlösung weichgekocht und erkaltet hübsch auf den gebackenen Boden der Torte gelegt, den man zuvor mit den geriebenen Mandeln bestreut hat. Den dick eingekochten Saft gießt man zuletzt über die Torte.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch".

Eingemachte Früchte und Getränke.

Aprikosenmarmelade. Schön reife Aprikosen werden mit heißem Wasser übergossen und zugedeckt einige Minuten stehen gelassen. Hernach werden sie geschält, von den Steinen befreit und durch ein Sieb getrieben. Das durchgetriebene Mark wird mit dem gleichen Gewicht Zucker so lange gekocht und abgeschäumt, bis die Masse gleichmäßig dick ist. Dann wird sie in Töpfe gefüllt und gut verschlossen aufbewahrt.

Kirschmarmelade. Ein Kilo ausgesteinte Kirschen werden mit ganz wenig Wasser gut durchgekocht und durch ein Sieb getrieben. Dann wird 1/2 Kilo Zucker mit 3 Löffel Wasser zum Feuer gebracht und gekocht, bis er Faden zieht, das Durchgetriebene hinein gebracht und weiter gekocht, bis die Masse gleichmäßig dick ist, hernach nicht zu heiß in Gläser oder Töpfe gefüllt und zugebunden oder gut verschlossen an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

Aus „Bürgerliche Küche" von Frau Wyder-Ineichen.

Kirschen à l'aigre-doux. Recht schöne, fehlerlose, festfleischige Süßkirschen, deren Stiele man mit einer Schere dicht an der Frucht abschnitt, schichtet man in Gläser, gibt einige Nelken und Zimtrinde hinzu und soviel guten Essig, daß die Früchte zur Hälfte darin liegen. Man gießt den Essig wieder ab, fügt auf 1 Liter Flüssigkeit 750 Gramm Zucker und kocht das Gemenge, schäumt gut ab und schüttet es etwas erkaltet über die Kirschen. Nach einigen Tagen koche man die Flüssigkeit zu Sirupdicke ein, gebe sie nach dem Erkalten über die Früchte und verbinde mit Pergamentpapier. Die Kirschen sollen alle im Sirup liegen.

Aprikosengelee. Etwa 36 Stück reife kleine Aprikosen und ebensoviel große, 1 3/4 Kilo Zucker und 5/4 Liter Wasser. Die kleinen Aprikosen zerteile man in je 6 Stücke, gieße 1 Liter Wasser darüber und lasse sie verkochen; den Zucker übergieße mit 1/4 Liter Wasser und lasse die Flüssigkeit des Aprikosenbreis durch ein Sieb in den Zucker laufen. Hierauf wird die Masse dick gekocht, die geschälten großen Aprikosen werden hinein gelegt, eine Weile mitgekocht, dann herausgehoben, in Gläser gebracht, mit dem geleeartig eingedickten noch lauen Saft übergossen und dann zugebunden. Einige beigefügte Aprikosenkerne erhöhen das Aroma. Den Pfannenrückstand verwende man als Konfitüre.

Johannisbeermarmelade. Nachdem die Früchte von den Stielen befreit und gewaschen worden sind, werden sie sofort mit Zucker — auf 1 Kilo Frucht 1/2 Kilo Zucker — so lange unter beständigem Umrühren gekocht, bis sie eine dickliche Masse bilden, dann in Töpfe getan und andern Tags mit Pergamentpapier zugebunden.

Stachelbeeren (unreif verwenden) werden mit dem gleichen Gewicht Zucker zubereitet. Die Stiele werden abgeschnitten, der Zucker wird mit Wasser flüssig gekocht; dann kommen die Beeren dazu und werden langsam weich- und eingekocht.

„Die Herstellung von Konserven"

Moussierende Limonaden. Rezept I: 6 Liter Wasser, 1/2 Kilo Zucker, 1 Deziliter Essig, 1 Zitrone, 1 kleine Handvoll Lindenblüten oder Holunderblüten oder von beiden zugleich. Rezept II: 6 Liter Wasser, 1/2 Kilo Zucker, 1 Deziliter Essig, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr. kristallisierte Zitronensäure. Zu Rezept I und II werden alle Ingredienzen zusammen in einen Steintopf oder eine Korbflasche gebracht, von der Zitrone die fein abgeschnittene Rinde und der Saft und unter mehrmaligem Umrühren am ersten Tage, 2—3 Tage an die Wärme gestellt. (Nähe des Ofens oder an die Sonne). Es tritt Gärung ein. Sobald diese begonnen, was sich durch kleine Bläschen auf der Oberfläche zeigt, wird die Limonade durch ein Tuch geseiht und in solide Flaschen mit oder ohne Patentverschluß abgezogen. In letzterm Falle muß die Flasche gut verkorkt und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Keller auf. Nach einigen Tagen Ruhe ist die Limonade gebrauchsfertig. Sie kann aber auch wochenlang aufbewahrt bleiben. Aus „Gritli in der Küche".

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Zahl der Mahlzeiten für Kinder im zweiten Lebensjahr soll zunächst fünf bleiben; man kann aber mit zunehmendem Alter sich auch auf vier beschränken, Es gibt auch kleine Kinder, selbst Säuglinge, die mit drei Mahlzeiten zufrieden sind und die langen Pausen ruhig aushalten. Doch braucht man eine derartige Einteilung nicht zu erzwingen. Vier bis fünf Mahlzeiten sind am gebräuchlichsten. Die Stunden der Mahlzeiten sollen sich immer mehr der Zeiteinteilung der Eltern nähern, die erste Mahlzeit also in die Zeit von 6—8 Uhr früh fallen, die letzte in die Zeit von 6—8 Uhr abends. Es ist darauf zu achten, daß das Kind außerhalb der Mahlzeiten nichts zu essen bekommt. Die Schokoladenplätzchen und Biskuits, die den Kindern „zwischendurch" gegeben werden, summieren sich im Laufe des Tages zu ganz erheblichen Mengen, die oft genug den Kindern den Appetit auf die ordentlichen Mahlzeiten verlegen, noch öfter zu Magenverstimmung führen. Alles, was das Kind erhalten soll, wird ihm bei den Mahlzeiten gereicht. Dr. T.

Gartenbau und Blumenkultur.

Zur Lilienzucht. Die Familie der Lilien ist groß und prächtig sind die mannigfachen Vertreter dieser schönen Familie. Zwei Arten sind besonders schön: Die weiße Lilie (Lilium candidum) und die **Goldbandlilie** (Lilium auratum).

Die bekannte **weiße Lilie** wird im Sommer angepflanzt, gleich nach dem Verblühen: Anfang August, wenn das Kraut abgestorben ist, also zur Zeit der größten Ruhe. Noch im Herbste treiben und wurzeln die Pflanzen und im Juni blühen sie. Am schönsten ist die Blüte, wenn die Lilien mehrere Jahre an demselben Orte stehen. Sie dürfen im Rasen stehen. Wenn der Boden im Untergrunde gut, frisch und nahrhaft ist, so stellt die Lilie keine zu hohen Forderungen an die Pflege der Oberfläche; im Gegenteil: man hat gefunden, daß sie sich in einem geschlossenen Boden, sobald sie erst festgewurzelt ist, besser entwickelt als in einem Boden, der oben offen ist. Ich bereite ihnen ein Land mit Zugabe guter Rasenerde und Kompost und decke jährlich von neuem mit kurzem Dünger. Erst wenn man nach mehreren Jahren merkt, daß die Entwickelung nachläßt oder wenn man die schöne Lilie vermehren will, hebt man im Sommer nach dem Verblühen und Absterben die Zwiebeln aus und pflanzt sie sofort wieder einzeln an den gut vorbereiteten, neuen Stand reichlich 15 Cm. tief; alle Lilien müssen so tief gepflanzt werden. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

58. **Alte Goldrahmen** lassen sich sehr gut mit „Bendalin" auffrischen und dann als Bilderrahmen wieder verwenden, die oft viel besser wirken, als die reichsten modernen Rahmen. Sind Sie nicht Liebhaber von Goldrahmen, so können Sie diese mit Schmirgelpapier abreiben, mit der Ihnen passenden Ölfarbe anstreichen und damit den Wandschmuck einheitlich gestalten. Man macht vielfach den Fehler, daß man zu reiche Rahmen nimmt, welche die Wirkung eines wirklich guten Bildes beeinträchtigen.

Apothekerfläschchen und Töpfchen lassen sich zum Aufbewahren von Suppen- und Saucenwürzen, die man selbst herstellt, trefflich verwerten. Solche Würzen müssen in kleinen Gefäßen aufbewahrt werden, um nicht an Aroma einzubüßen durch vieles Öffnen. Resa.

59. **Erdbeeren** gehören zu den besten Früchten, die man sterilisieren kann. Hier ein gut erprobtes Verfahren, das ich schon seit zwölf Jahren anwende. Pflücken Sie die Erdbeeren sauber ab und legen Sie sie vorsichtig in eine große Schüssel (Porzellan), dann kochen Sie für 5 Kilo Erdbeeren 1 Kilo Zucker in etwa 1/4 Liter Wasser eine Viertelstunde, gießen Sie dies heiß über die rohen Beeren und decken Sie sofort zu. Über Nacht stehen

lassen. Bis andern Tags haben die Beeren viel Wasser gezogen. Sie schütten den Saft langsam ab, lassen ihn wieder eine Viertelstunde stark aufkochen und schütten ihn wieder heiß über die Beeren. Den andern Tag dieselbe Prozedur wiederholen. Wenn die Beeren kalt sind, nehmen Sie die sauber gewaschenen und geschwefelten Gläser, füllen die Beeren bis zu 3/4 voll und fügen den Saft bei. Dann sterilisieren Sie zehn Minuten. Die Erdbeeren behalten ihre schöne rote Farbe, bleiben ganz und schmecken sehr gut. A. M.

59. **Erdbeeren** lassen sich sehr gut sterilisieren, wenn man dabei auf folgende Weise verfährt. Die Früchte werden abgestielt, in Gläser gefüllt und mit Zuckersaft (1 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker) noch heiß übergossen, 4 bis 6 Stunden stehen gelassen und erst dann verschlossen und sterilisiert. Die Beeren nehmen den warmen Saft auf, bleiben schmackhafter und ansehnlicher. Je nach Größe des Glases 25 bis 35 Minuten auf 80 Grad sterilisieren. Ebenso kocht man die Erdbeeren fertig zu Konfitüre, süßt etwas weniger (1 Kilo Beeren 550 Gr. Zucker) und sterilisiert diese. So können Sie den Erdbeersegen, der vielleicht schon nächstes Jahr ausbleibt, auf Jahre haltbar machen. Ich habe dreijährige Erdbeer-Konfitüre in Weckgläsern und sie schmeckt fein, wie frisch gekocht. Vielleicht dient Ihnen der Hinweis auch, daß ich mittelst solcher Konfitüre mitten im Winter Erdbeerschnitten mache, die gute Abnehmer finden. Hausfrau.

59. Sie können getrost **Erdbeeren** sterilisieren; der Geschmack bleibt recht gut erhalten. Die Farbe wird etwas bräunlich, was aber nichts zu sagen hat; übrigens könnte diesem Übelstand durch Zusatz eines unschädlichen Färbemittels, wie Berberitzensaft oder dergl., abgeholfen werden. Auf ein Literglas rechne ich 100 Gr. Grießzucker. Kochzeit 1/4 Stunde. Gritli.

59. **Erdbeeren** werden leicht und vorsichtig gewaschen. Auf 500 Gr. Frucht 500 Gr. gestoßener Zucker. Die Beeren werden ohne Wasser unter vorsichtigem Umrühren 15 Minuten gekocht und in eine Schüssel angerichtet, wo sie während einer Stunde zuweilen umgerührt werden. Erkaltet, werden sie mit Salicyl getränktem Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden. Andern Tags werden die Gläser, in Heu oder mit Tüchern umbunden, noch 5 Minuten im Wasserbad gekocht. Solche Erdbeeren bewahren ihr feines Aroma und halten sich gut. Im Weck-Apparat gekocht, werden die Erdbeeren weniger gut, der Saft dagegen ist vorzüglich. Ich nehme auf 1 Liter Wasser 500 Gr. Zucker. Frau H.-Sch.

60. Aus dem letzten Jahrgang des Ratgebers habe ich mir folgendes Rezept zur Beseitigung von **Stockflecken** abgeschrieben. Man mischt einen Eßlöffel Kochsalz mit einem Theelöffel gepulvertem Salmiak (nicht Salmiakgeist), gießt zwei Tassen kochendes Wasser dazu, befeuchtet die Wäsche damit, legt sie zwei bis drei Stunden an die Luft und wäscht sie dann wie gewöhnlich. Schneebleiche beseitigt auch Stockflecken. Gritli.

60. Ihre **Leintücher** waschen Sie, kochen sie kurz und hängen sie nach gutem Spülen recht naß, also ohne sie auszuwinden, an die Sonne, die die Flecken bleichen und verschwinden lassen wird. Hausfrau.

61. Ich empfehle Ihnen „Die Kultur der Pflanzen im Zimmer" von L. Graebener (Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart). Die **Blumenpflege** wird darin von fachmännischer Seite allgemein verständlich behandelt. B.

62. Gewiß können Sie auch **Rhabarberpasten** herstellen, indem Sie nicht zu süße Rhabarbermarmelade einkochen oder im Rohr eindicken lassen, dann diese Masse in gleichmäßige Stücke schneiden und gut eingezuckert verschlossen aufbewahren. Ich möchte noch eine feinere Mischung empfehlen. 250 Gr. gedörrte Aprikosen auf 1 Kilo Rhabarber. Dies gibt übrigens auch eine sehr feine Marmelade, in der der Aprikosengeschmack vorherrscht und die nicht sehr hoch zu stehen kommt. A.

Fragen.

63. Kann mir eine freundliche Mitabonnentin sagen, wie man das „**Eiskraut**" schmackhaft zubereitet? Besten Dank. Frau S.

64. Wie reinigt man am besten weiße **Bettvorlagen** aus Schaf- und Hundefellen? Für Auskunft dankt bestens Abonnentin.

65. Warum pflanzt man die **Cornelkirsche** so selten an? Meiner Erfahrung nach ist sie doch sehr ertragreich und gibt eine ausgezeichnete Konfitüre. Die Bäume zieren, in entsprechende Formen zugeschnitten, auch jeden Garten. Lena.

66. Gibt es keine neue Anleitung zum **Konservieren von Früchten?** Man klagt immer über den Zuckermangel und in den zur Verfügung stehenden Kochbüchern stehen lauter teure Rezepte. Man weiß aber nicht, ob man das Gelingen nicht gefährdet, wenn man ein kleineres Zuckerquantum nimmt. Hausfrau.

Billige Bezugsquelle
für sämtliche Arten
Vorhänge
Spezialgeschäft
Frau E. Kaeser, Zürich.
Rennweg 23, 1. Etage.