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

Band: 25 (1918)

Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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. 3.— halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 45 Cts.

Nr. 19. XXV. Jahrgang Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 21. September 1918.

Treu Dienendem sei doppelt liebevoll!
Verdienet er doch mehr als du ihm gibst,
Wär's noch so reichlich, wenn du ihn nicht liebst,
Und kalt nur forderst des Gehorsams Zoll.
Wer nur zu tun gemahnt wird, wie er muß,
Lernt leicht zu tun vergessen, wie er soll.
Anstatt der Freude, nährt er den Verdruß
Und den Verdruß erzieht er sich zum Groll.

J. Hammer.

Blumen in Kriegszeit.

(Nachdruck verboten.)

Jedes Plätzchen in Feld und Garten wird heute durch den eindringlichen Ernst der Zeit in den Dienst der Lebensmittelversorgung gestellt, und die Blumen des Gartens werden je länger je mehr als Platzverschwender auf die Seite gedrängt. Wie manches Blumenbeet hat den nüchternen Gemüsen den Platz einräumen müssen und wie manche liebe alte Staude haben wir mit wehem Herzen geopfert, um wieder ein Plätzchen mehr für Kulturen zu haben. Und wie mancher dieser Freudenbringer wird im kommenden Herbst und Frühling der Not der Zeit abermals zum Opfer fallen, und doch hätten wir ein bißchen Alltagsfreude doppelt nötig, um der schweren Last der vielen Sorgen das nötige Gegengewicht an innerer Ruhe und Freudigkeit gegenüber zu setzen. Denn der Mensch lebt nicht vom Brot allein.

Infolge der großen Knappheit an Lebensmitteln auf dem gesamten Weltmarkt werden unsere Gärten wohl noch manches Jahr in erster Linie unserer weitestgehenden Lebensmittelversorgung dienen müssen und unsern Wünschen und Träumen für Blütenpracht und Farbenfülle kann nur bescheiden Gehör geschenkt werden. Da werden wir nun bei der Wahl doppelt umsichtig sein, um trotz bescheidenen Mitteln und beschränktem Raum die Erfüllung unserer Blumenträume zu sehen.

Dazu verhilft uns auch die Reichhaltigkeit der gütigen Natur; sie gibt uns immer wieder Mittel und Wege, uns neben dem Nützlichen auch mit dem Schönen zu umgeben. Mit ihrer Fülle an Material erleichtert sie uns den Verzicht auf Stauden und Blumen, die freien, sonnigen Standort verlangen, haben wir doch unter den Frühlingsblühern so manche, die mit ihrer Blühwilligkeit und Anspruchslosigkeit so manche hohe Gartenfreude verschaffen. Diesen dankbaren und schönen Schattenblühern sei einmal ein gutes Wort gesprochen; gönnen wir den Schattenstellen des Gartens durch unsere Pflege ein farbenfrohes Erblühen, das uns dann um so leichter das Entbehren der herrlichen Blütenfülle des Sommers und Herbstes, und die ernste Zeit ertragen läßt.

So glaube ich den Leserinnen einen kleinen Dienst zu erweisen mit der Aufstellung der Liste der besten schattenertragenden Stauden, Halbstauden und Kleinsträucher. Dabei sei jedoch noch bemerkt, daß von Bäumen und Sträuchern verwachsene, unfruchtbare, ebenso unter der „Kronentraufe" liegende Gartenpartien

möglichst vermieden werden sollen, ebenso Plätze, die wirklich in vollem Schatten liegen — wollen wir ein fröhliches Gedeihen der Pflanzen sehen.

Stauden für Halbschatten.

Die mit * bezeichneten eignen sich auch für vollen Halbschatten.

	Höhe Cm.	Farbe	Blütezeit
Anemona coronaria, **Frühlings-Anemone**	20	rot-blau	Mai
*Anemonia japonica, **Herbst-Anemone**	60—80	weiß-rosa	Sept.—Okt.
Aquilegia chrysantha, **Akelei**	50—60	weiß-blau	Juni
Aster cordifolius, **„Blütenwolke", Herbst-Aster**	80—100	blau	Sept.
*Bergenia crassifolia, **großer Steinbrech**	40	rosa	April
Campanula latifolia, **großblumige Glockenblume**	50	blau	Juli
Campanula glomerata, **gehäufte Glockenblume**	50	dunkelblau	Juli
*Convallaria majalis, **Maiglöckchen**	10	weiß	Mai
Crocus vernus, **Krokus**	10	gelb-blau	April
Diclytra spectabilis, **blutendes Herz**	50	rosa	Mai
*Doronicum caucasicum, **Gemswurz**	50	gelb	Mai
Epimedium alpinum, **Säckelblume**	40	weiß	Mai
Eranthis hiemalis, **Gelbstern**	10	gelb	März
Funkia ovata, Sieboldi Funkia	40	blau	Juli
Gladiolen, **Stegwurz**	50	rosarot	Juli—Aug.
Fritillaria lutea und major, **Kaiserkrone**	50	gelb	Mai
*Helleborus niger, **Christrose**	25	weiß	Dez.—Febr.
„ hybr., „	25	verschieden	„
Lupinus polyphyllos Lupine	50	weiß rosa blau	Juni
Lilium croceum, **Feuerlilie**	50	orange	Juni
„ tigrinum, **Tigerlilie**	80	„	Aug.
„ umbellatum, **Bauernlilie**	60	„	Juli
*Hemerocallis citrina flava, **Taglilie**	50	gelb	„
„ major, **Taglilie**	70	orange	„
Incarvillea Delaway, Incarvillea	40	karminpurpur	„
Iris germanica, pumila, **Schwertlilie**	30 u. 10	verschieden	Juni
„ sibirica, **sibirische** „	40	blau	„
Monarda didyma splendeus, **roter Salbei**	50	leuchtend rot	Juli—Aug.
Montbretia	40	orange	Aug.—Sept.
Narzissen	20	weiß, gelb	Mai
Paeonia officinalis, **Pfingstrose**	50	rosa, rot	Juni
Papaver orientale, **türkischer Mohn**	70	scharlachrot	„
Phlox decussata, **Flammenblume**	60—80	verschieden	Aug.
***Primeln, davon besonders:** rosea grdfl., veris hybr., veris elatior grdfl. hybr,, denticulata hybr., japonica hybr. und pulverulenta, Cockburniana und Sieboldi			
Rudbeckia Neumanni, **gelbe Herbstmargrite**	50	goldgelb	Aug.—Sept.
Solidago Shorti und Seratino, **Goldrute**	80—100	„	Sept.
*Spirala-Astilbe, **Astilbe**	40—80	weiß, rosa	Juni
Tulipa, **vorzüglich für leichten Halbschatten**	—	verschieden	Mai—Juni
Tradescantia virginica, **Dreimaster**	60	blau	Juli
Veronica Hendersoni, longifolia, **Ehrenpreis**	50	„	„
Viola cornuta, **Hornveilchen**	20	„	Juni
Wahlenbergia grdfl., **chinesische Glockenblume**	40	weiß	Juli

Halbstauden.

Dianthus barbatus, **Bartnelke**	50	weiß-rot	Juli
*Digitalis gloxinaeflora, **Fingerhut**	100	weiß-purpur	Juni—Juli
Campanula medium, **Marienglockenblume**	80	weiß rosa blau	„
Hesperis matronalis fl. pl., **Mutterkraut**	60—80	weiß	Juni

Schattenertragende Stauden mit schöner Blattracht.

Acanthus latifolia	Funkia	Paeonia offic.
Anemona japonica	Helleborus niger hybr.	Astilbe
Bergenia crassifolia	Hemerocallis	Tradescantia virg.
Diclytra spectabilis	Incarvillea	

Dauerhafteste Einfassungspflanzen für Halbschatten.

Erica carnea
Hepatica triloba
Heuchera sanguinea
Iris pumila
Vinca minor
Asarum europaeum
Primula veris und elatior
Funkia
Saxifraga umbrosa
Viola odorata und cornuta.

Kleine Blütensträucher für Halbschatten.

Rosa muscosa und rugosa
Rhododendron
Spiraea Bumalda
Azalea mollis und pontica
Peaeonia arborea.

Schlingsträucher

in erster Linie: Clematis ruber montana, Clematis Jackmanni, Lonicera caprifolium fuchsioides, Geißblatt. M. H.

Unreife Weintrauben und die Zuckerrübe.

(Nachdruck verboten.)

In manchen Gegenden, die sich für den Weinbau wenig eignen, werden die Trauben oft nicht reif, in ungünstigeren Jahrgängen selbst nicht an für diese Kultur geeigneteren Plätzen. Will man daraus trotzdem Wein bereiten, dann braucht es sehr viel Zucker, um den es in solchen Zeiten wie die jetzigen wirklich schade ist. Man kann nun für diese unreifen Trauben eine Verwendung finden, wozu sich die reifen nicht einmal eignen würden. Man schneidet sie ab, wozu die gesunden, fleckenlosen, ausgesucht werden. Dann werden Zuckerrüben möglichst tief und gut ausgebohrt und in diese Aushöhlungen kommen die unreifen Trauben. An einem trockenen kühlen Orte stellt man die Zuckerrüben senkrecht nebeneinander auf, bedeckt sie mit einem Drahtnetz, worauf Papierbogen und darauf eine 15—25 Cm. hohe Schicht Erde oder besser noch Torfmull kommt. So eingeschlossen, reifen die Trauben langsam in einem monatelangen Prozeß nach, wobei sie nicht nur ihre Säure sich in den Zucker molekular umlagern lassen, sondern sich zugleich an Zucker auf Kosten der Zuckerrübe bereichern. Auf diese Weise aufbewahrt, halten sich die Trauben bis ins Frühjahr hinein; um diese Jahreszeit standen die Tafeltrauben, selbst in normalen Zeiten, als der Handel, Verkehr und Transportwesen unbehindert waren — hoch im Preise. Unter den jetzigen Verhältnissen wird es erst recht der Fall sein und der Produzent kommt jetzt sicher gut auf seine Rechnung. — Diese Methode ist chinesischen Ursprunges. Sie eignet sich hauptsächlich für kleinere Weinbergbesitzer. Das Aushöhlen der Rüben wird gewöhnlich mit einem spitzen Messer vorgenommen und geht bei einiger Übung ziemlich rasch vor sich. Bei größeren Mengen an Trauben — infolgedessen auch an anzubohrenden Rüben — benutzt man dazu eine kleine spezielle Bohrvorrichtung, wie man sie an einigen chemisch-landwirtschaftlichen Versuchsstationen benutzt.

Der ausgebohrte Inhalt der Zuckerrübe kann eine recht mannigfaltige Verwendung finden. Die einfachste und naheliegendste ist die Benutzung als Futtermittel, da die Zuckerrübe einen hohen Nährwert, etwa $2^1/_2$, mehr als die gewöhnliche Runkel- oder Futterrübe hat. Es ist jedoch nicht die zweckmäßigste Art der Verwertung des Rübenmarkes, das eine außerordentlich mannigfaltige und nützliche Verwendung in der Küche finden kann. In Friedenszeiten wurde die Zuckerrübe in ihrem Werte gänzlich unterschätzt; nur in einigen europäischen Gebieten, besonders da, wo die Bevölkerungsdichte stark wurde und die Verhältnisse die Einwohner förmlich gezwungen hatten, auch den bis jetzt bei uns nicht verwendeten Nahrungsmitteln mehr Aufmerksamkeit zu widmen, wie z. B. in Belgien, verwendete man die Zuckerrübe auf verschiedene Art und Weise bei der menschlichen Ernährung. Man kann aus dem Rübenmark den sog. Rübenhonig herstellen, den man früher auch in

der Schweiz machte. Bei dem zu erwartenden Mangel an Fetten und zuckerhaltigen Brotaufstrichmitteln im Winter wäre solcher Rübenhonig besonders bei Kindern willkommen. Weitere Verwendung kann das Rübenmark finden — besonders bei Mangel an Einmachzucker — bei der Herstellung von Marmeladen aus sauren Früchten. Der Zucker des Rübenmarkes wirkt dann als Süßstoff und Konservierungsmittel. Sowohl der Rübenhonig als auch das gekochte Rübenmark kann zu verschiedenen, besonders Mehlspeisen Verwendung finden, z. B. zu Pfannkuchen, Kartoffelpuffer und besonders zu Reis.

Rübenhonig und Reis (wie überhaupt mit mehlhaltigen Speisen) schmecken viel besser zusammen, als jedes für sich, da Rübenhonig infolge seines Reichtums an Alkalien und Erdalkalien zuerst für den daran nicht Gewöhnten etwas Herbes hat.

Die auf die oben beschriebene Weise durch die Zuckerrübe angereicherten Trauben sind sehr gut versandfähig. Eine der besten Verpackungsarten geschieht unter Verwendung des Torfmulls. Kistchen werden mit Seidenpapier ausgekleidet, unten kommt etwas Torfmull, darauf die Trauben, dann werden die Zwischenräume zwischen den einzelnen Beeren mit Torfmull ausgefüllt. Auf diese Weise verpackte Trauben hat man die längsten Reisen machen lassen und sie kamen tadellos am Orte an. Zu bemerken ist, daß im Gegensatz zu Birnen und Äpfeln, der Torfmull an den Weinbeeren nicht haftet und Pilz leicht abblasen läßt. J. Bertus.

Haushalt.

Im Anschluß an die im „Ratgeber" Nr. 16 beschriebenen einfachen Einmachmethoden möchte ich die Art des Einschwefelns bekannt geben, die wir seit Jahren zur allgemeinen Zufriedenheit ausführen. Gläser und Flaschen mit einer Öffnung von 3—10 Cm. Durchmesser lassen sich hiezu verwenden. Das gut getrocknete Glas wird über ein kleines Stücklein brennenden Schwefel gestülpt, während man das Quantum Früchte, das zum Füllen des Glases notwendig ist, unter öfterem Rütteln der Pfanne mit beliebig Zucker und Wasser aufkocht. Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen bedürfen nur 2—3 Minuten Kochzeit, Birnen je nach der Sorte entsprechend länger; Beeren auch nur ganz kurz. Nun füllt man die Gläser mit den kochenden Früchten bis 2—3 Cm. unter den Rand, rüttelt das Glas, damit die Früchte sich setzen, legt auf die oberste Frucht ein Stücklein brennenden Schwefel und verbindet rasch mit der bereit gehaltenen gereinigten und abgetrockneten Schweinsblase. Die Schweinsblase soll sich nach unten wölben. Nach dieser Methode eingekochte Früchte sind nicht im Keller, sondern an einem trockenen, luftigen Ort aufzubewahren. Vor dem Öffnen des Glases sticht man mit einer Stecknadel in die Schweinsblase. Alle Arten Beeren, Früchte eignen sich für dieses Verfahren. Es lohnt sich, auch das kleinste Quantum auf diese Weise einzumachen. Die Früchte eignen sich ihres herrlichen Aromas wegen am besten zu Kompott, lassen sich aber auch zu Kuchen &c. verwenden. M. B.-E.

Zur Aufbewahrung von Thee. Seit Jahren machte ich die Erfahrung, daß die Blüten des Wollkrautes oder Königskerze, nachdem sie getrocknet und zur Aufbewahrung in Blechbüchsen gelegt wurden, schwarz und unansehnlich wurden. Zufällig fand ich dieses Jahr heraus, daß man die Blüten, die einen guten Thee liefern, besser in Säckchen aufbewahrt. Sie behalten dadurch ihre Farbe und ihren Geschmack. Auch alle anderen Theesorten sollten in Säckchen freihängend aufbewahrt werden. H.

Zitronen erhalten sich lange frisch, wenn man sie aufhängt; angeschnittene muß man in Salz legen. Zitronenschale bewahrt man ganz dünn geschält auf, überstreut sie mit Staubzucker, nachdem man sie in ein Einmachglas legte, das man dann mit festschließendem Deckel versieht.

Warum muß man die Eier öfters umlegen? Weil sie sonst leicht verderben. Das hängt mit der gesamten Anlage des Eies zusammen: Im Innern des Eies schwebt der gelbe Eidotter. Dieser hat die Gestalt einer Kugel und wird im Weißei schwebend erhalten durch zwei Schnüre, die an den Enden des Eies festgewachsen sind. Man nennt sie Hagelschnüre. Setzt man nun z. B. ein Ei so in den Eierständer, daß das spitze Ende nach unten gerichtet ist, so hängt der Dotter nur an der Schnur, die am stumpfen Ende angewachsen ist: diese hat seine ganze Last zu tragen. Zieht die Last längere Zeit an der Schnur, so vermag diese den Zug nicht mehr auszuhalten. Sie reißt und der Dotter sinkt in die Spitze hinab. Im umgekehrten Falle ergeben sich natürlich die ganz entsprechenden Verhältnisse. Bei dem Herabsinken zerreißt gewöhnlich die Dotterhaut, die Dottermasse läuft aus und das Ei verdirbt leicht.

Küche.

Kochrezepte.

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

Bauernsuppe. 2—3 Zwiebeln und 2 in Stücke geschnittene Lauchstengel werden in Fett gedünstet, dann gibt man nach Belieben kleingeschnittene Möhren und etwas Sellerie dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt alles zusammen weiter dünsten. Nach einiger Zeit gießt man das nötige Suppenwasser oder Brühe von aufgelösten Bouillonwürfeln zu und läßt langsam weiter kochen. 1/2 Stunde später fügt man einen kleinen, gutgeputzten Wirzkopf bei und kocht noch 1 Stunde (Kochkiste).

Englisches Resten-Gericht. Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Kilo Kartoffeln, 1/8 Liter Milch, 10 Gr. Butter, 5 Gr. Fett, Salzwasser, Salz. Zum Haché: Fleischresten, 10 Gramm Fett, 1/2 Zwiebel, 1/8 Liter Knochenbrühe, 40 Gr. Brotkrume, 10 Gr. Mehl, Salz. Zubereitung: Die Fleischresten und die Brotkrume werden gehackt, die Zwiebel fein geschnitten. In dem heißen Fett wird das Mehl schön braun geröstet. Es wird zuerst mit den Zwiebeln, dann mit dem Fleisch und der Brotkrume vermischt, mit Knochenbrühe oder Wasser abgelöscht, gewürzt und 5 Minuten kochen gelassen. Wenn nötig, wird vor dem Anrichten noch etwas Knochenbrühe oder Wasser beigegeben. Die Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, gut in dem Fett geschwitzt und in eine bebutterte Kochplatte gegeben. Obiges Fleischhaché wird gleichmäßig darüber verteilt. Kartoffelstock oder Kartoffelstockresten werden über das Haché angerichtet. Nachdem man den Kartoffelstock glatt gestrichen hat, wird er mit Butterstückchen belegt und zirka 30 Minuten im Ofen gebacken.

Makkaroni mit Kartoffeln. Zutaten: 200 Gr. Nudeln oder Makkaroni, 40 Gr. Käse, Schnittlauch, 600 Gr. Kartoffeln, Salzwasser, 30 Gr. Fett. Zubereitung: Die Makkaroni und die würfelig geschnittenen Kartoffeln werden im Salzwasser (getrennt) weich gekocht. Dann werden sie lagenweise mit Käse angerichtet, mit Schnittlauch bestreut und mit dem heißen Fett übergossen.

Aus „Unser tägl. Brot in der Kriegszeit."

Randengemüse. Die geputzten Randen werden fast weichgekocht, dann geschält und in feine Streifchen oder Scheibchen geschnitten, am besten mit dem Gemüsehobel. Nun werden sie wie Rotkraut mit Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Knochen- oder Würfelbrühe gedünstet, bis sie ganz weich sind (zirka 1/4 Stunde). Ein in Streifen oder Würfel geschnittener Apfel mitgekocht, verbessert das Gemüse, das beinahe wie Rotkraut schmeckt.

Karottenbrei. Die Karotten werden im Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Inzwischen dünstet man zwei Eßlöffel voll Mehl hellgelb, rührt Milch dazu, bis man eine dicke Süßbuttersauce hat. Dann gibt man die Karotten dazu und würzt mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer. Wenn möglich, gibt man noch etwas Bratensauce oder einen Bouillonwürfel bei und läßt unter Umrühren gut aufkochen. Leberschnitten, Speck u. drgl. passen gut dazu. Zum Karottenbrei kann man auch einen Drittel Kartoffeln nehmen, oder halb Karotten und halb Kürbis, welche man mit den Karotten weich kocht und durch ein Sieb preßt, im übrigen aber gleich zubereitet. Aus „Gemüse-Küche".

Verzierte Salatschüssel. Kleine Randen werden weichgekocht, geschält, in Hälften geschnitten und wie üblich in Essig eingelegt. Bei Gebrauch werden sie etwas ausgehöhlt und mit ganz feingeschnittenem angemachtem Endiviensalat oder mit kleinen Würfeln von Essig- oder Salzgurken gefüllt. Von diesen gefüllten Hälften wird nun ein Kranz um einen fertig zubereiteten sorgfältig angerichteten Kartoffelsalat garniert, wodurch die Platte ein festliches Aussehen erhält.

Zwetschgenklöße. Man bereitet einen lockeren Nudelteig oder Hefeteig, rollt ihn nicht zu dünn aus und schneidet viereckige Stückchen daraus, legt auf jedes eine frische, ausgekernte Zwetschge, schlägt die 4 Ecken darüber und formt es zu runden Klößchen. Diese kocht man 5—15 Minuten lang in gesalzenem Wasser, richtet sie auf einer Schüssel an und bestreut sie mit in Butter geröstetem, geriebenem Brot.

Zwiebelwähe mit Kartoffelteig. Zutaten: Teig: 600 Gr. Kartoffeln, 20 Gr. Butter, Salz, Muskat, Salzwasser, 1/2 Ei, 140 Gr. Mehl. Füllung: 500 Gr. Zwiebeln, event. 20 Gr. Speck, 1/8 Liter Milch event. Rahm, 1/2 Ei, 15 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, Salz, Muskat. Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, durch die Maschine gegeben und noch heiß mit der flüssig gemachten Butter, dem Ei, den Gewürzen und dem Mehl recht gut vermischt und geknetet, bis sich ein zusammenhängender Teig bildet. Dieser wird 1/2 Cm. dick ausgewellt und auf ein eingefettetes Blech gegeben. Die Zwiebeln werden fein geschnitten und zu dem glasig gebratenen Speck oder in das heiße Fett gegeben. Mehl wird darüber gestäubt, mitgeschwitzt, mit Milch abgelöscht und aufkochen gelassen. Der etwas erkalteten Masse wird das halbe Ei beigegeben. Die Füllung wird auf den Teig gegossen und der Kuchen bei guter Hitze während 20 Minuten gebacken.

NB. Um an Mehl zu sparen, ist es vorteilhafter, die Kartoffeln mit den Schalen weich zu kochen.

Aus „Unser tägl. Brot in der Kriegszeit".

Eingemachte Früchte.

Tomaten mit Äpfeln. Wem reichlich reife Tomaten zur Verfügung stehen, kann auf folgende Art eine gute Marmelade herstellen. Die noch festen Früchte schneidet man klein, dünstet sie im eigenen Safte weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Auf 1 Kilo Tomaten schneidet man 2 Kilo Äpfel (auch Falläpfel) ungeschält in Stücke, kocht sie mit Wasser weich, läßt den Saft ablaufen und treibt sie ebenfalls durch. Der Saft wird nun auf ungefähr 1/2 Liter eingekocht, der Zucker, 1/2—3/4 Kilo, sowie das Tomaten- und Äpfelmus dazugegeben und fertig gekocht, dann in Gläser oder Töpfe gefüllt und wenn möglich sterilisiert.

Äpfel-, Birnen- und Quittenschnitze. (Ohne Zuckerzusatz und ohne Sterilisation). Auf 2 Kilo Früchte nimmt man 1/2 Liter Wasser oder noch besser ein entsprechendes Quantum süßen Äpfel- oder Birnenmost. Da diese Schnitze sich nicht gut in Flaschen einfüllen lassen, verwendet man besser Konservengläser. Die Kochportion wird man immer ungefähr so berechnen, daß das Glas auf einmal angefüllt werden kann. Die Schnitze werden nur so lange gekocht, bis sie durchsichtig und weich zu werden beginnen. Harte Quittenschnitze sind etwas länger zu kochen. Sie können dann später für die Herstellung von Gelee und Marmelade benutzt werden.

Gesundheitspflege.

Der übermäßige Fettansatz ist weniger ein Zeichen von Gesundheit als von trägem Stoffwechsel und falscher Lebensführung; er läßt die feine jugendliche Rundung der Form unter dem Übermaß des Fetts verloren gehen und bald ist es ein Doppelkinn, bald ist es eine starke Büste oder übermäßig breite Hüften, welche die Schönheit der Erscheinung beeinträchtigen.

Behandlung: Will man dauernden Erfolg erzielen, so muß die Diät und Körperbewegung genau geregelt werden. Es ist nicht nötig, daß zum Fettansatz neigende Personen hungern, aber es ist darauf zu bestehen, daß der Stoffwechsel durch die richtige Zusammensetzung der Nahrung diejenige Anregung erfährt, welche einen weiteren Ansatz von Fett verhindert. Durch geeignete Wasserprozeduren und Massage, die allerdings unter Umständen eine kräftige sein muß, wird es dann gelingen, des überflüssigen Fettes Herr zu werden.

Dr. K.

Krankenpflege.

Beim Scheintod ist bei tiefer Bewußtlosigkeit das Empfindungs- und Bewegungsvermögen gänzlich, die Herztätigkeit und die Atmung scheinbar erloschen. Derselbe wird am häufigsten bewirkt durch Einatmung schädlicher Luftarten, durch Ersticken infolge Abschlusses der Luftwege — Erhängen, Erwürgen, Ertrinken, Verschüttetwerden — durch Elektrizität und durch Erfrieren.

Da der Scheintod bald in den wirklichen Tod übergehen kann, muß jeder von diesem Zustand Betroffene sorgfältig beobachtet und behandelt werden. Die vorhandene, wenn auch schwache Herztätigkeit kann man häufig dadurch feststellen, daß das auf die Herzgegend aufgelegte Ohr ein ganz leises Klopfen hört und die Atmung daran erkennen, daß eine vor den Mund und die Nasenöffnung gehaltene leichte Flaumfeder sich bewegt oder ein vorgehaltener blanker Gegenstand von Glas (Spiegel) oder Metall (Knopf, Messerklinge, Säbel) sich beschlägt. In zweifelhaften Fällen ist der Verunglückte solange als Scheintoter zu betrachten, bis der Tod ärztlicherseits festgestellt ist oder unzweifelhafte Zeichen des wirklichen Todes vorhanden sind.

Solche Zeichen sind: 1. Totenflecke, unregelmäßig gestaltete Hautverfärbungen, blaurote bis braune Flecken von verschiedener Größe der Körperoberfläche, welche sich namentlich an den nach unten gelegenen Teilen der Leiche zu bilden pflegen; 2. Leichenstarre, wobei die Muskeln steif, hart wie ein Brett sich anfühlen und die Glieder schwer oder gar nicht zu bewegen, insbesondere nicht zu beugen sind; 3. auffallende Weichheit der Augäpfel, Trübung und Schlaffwerden der Hornhaut, in welcher Fingerabdrücke sichtbar bleiben und 4. Fäulniserscheinungen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Erziehung des Kindes zur Ordnungsliebe muß schon in frühester Jugend einsetzen, wenn diese dem Kinde zur festen Gewohnheit werden soll. Die beste Gelegenheit zu dieser Erziehung bietet das Wegräumen der Spielsachen. Allerdings muß dazu auch ein bestimmter Platz, ein nur zu ihrer Aufnahme eingerichteter Behälter vorhanden sein. Dieser darf aber nicht so klein gewählt werden, daß alles kunterbunt darin verstreut werden muß, was des Kindes kleines Besitztum ausmacht, sondern muß so viel Raum bieten, daß alles regelrecht in Reih und Glied darin Aufstellung finden kann, um bei Bedarf sofort gefunden zu werden. Gerade diese Über-

sichtlichkeit im Spielzeugschrank oder -winkel weckt des Kindes Symetriegefühl. Und die Freude an dem schön ordnungsgemäß aufgespeicherten Spielzeug trägt viel dazu bei, ihm auch die Augen für Unordnung in anderen Dingen zu öffnen. Nun wird wohl manche Mutter entgegnen, diese Vorschläge sind gut und schön und auch nach Wunsch durchzuführen, wo ein Spielzeugschrank vorhanden ist. Was sollen aber wir anderen Mütter tun, die weder genügend Raum zur Aufstellung eines solchen, noch die Mittel zur Anschaffung aufzubringen vermögen? Diesen möchte ich entgegnen: Es muß kein regelrechter, vom Schreiner eingerichteter Spielzeugschrank sein, der dem Kinde als ausschließliches Eigentum angewiesen wird. Eine geräumige Kiste mit entsprechender Facheinrichtung oder ein Regal mit mehreren Brettern tut es ebenfalls und dem Kind ist eines ebenso lieb, wie das andere, sofern es alt genug ist, um begreifen zu können, daß an dieses, sein eigenstes Eigentum niemand anders Ansprüche erheben darf. Ist dem Kinde hier die Ordnungsliebe zur festen Gewohnheit geworden, dann wird es auch mit seiner Kleidung Ordnung halten und dadurch mit dazu beitragen, daß im Hauswesen selbst, und sei es noch so eng und beschränkt, Ordnung und Sauberkeit vorherrschen kann.

Gartenbau und Blumenkultur.

Wie pflanzt man Obstbäume? Wenn wir lernen wollen, einen Baum oder einen Strauch richtig zu pflanzen, müssen wir genau auf die Stelle achten, wo der Stamm und die Wurzel sich berühren, das ist der Wurzelhals. Er muß sich, nachdem die lockere Erde zusammengesunken ist, genau da befinden, wo Luft und Erde sich berühren, also an der Erdoberfläche.

Daß die Wurzeln außerhalb der Erde bleiben, daß also zu flach gepflanzt wird, kommt wohl nur ausnahmsweise vor; daß aber vom Stamm ein gut Stück in die Erde kommt, daß also zu tief gepflanzt wird, ist um so häufiger und kann die nachteiligsten Folgen haben. Wenn in einem Garten die jungen Obstbäume nicht recht wachsen wollen, wenn sie dürre Spitzen, kümmerlichen Trieb, krankes Laub, Wasserschosse zeigen, so sieh doch einmal nach, wie tief eigentlich der Stamm im Boden steht. In feuchtem und in schwerem Boden ist das Zutiefpflanzen der schwerste Fehler, nicht allein, weil die Wurzeln zu weit weg von der Oberfläche kommen, sondern auch, weil ein Stück Stamm, welches notwendig an die Luft gehört, verschüttet wird. Die Rinde des verschütteten Stammteils kann dann nicht mehr atmen und wird den für die Rinde sehr schädlichen Wirkungen der Bodenfeuchtigkeit ausgesetzt.

Neuerdings pflanzt man mit Vorliebe alle Bäume ohne Pfahl, weil sich herausgestellt hat, daß sie ohne Pfahl kräftiger und gesunder werden.

Wie soll nun ein guter Baum aussehen? Er soll reichverzweigte, gesunde Wurzeln haben. Die Wurzeln dürfen nicht zerschunden, nicht zerbrochen, nicht abgestochen oder abgerissen, vor allem nicht welk und trocken sein. Frisch, wie sie im Boden stehen, sollen sie auch wieder in die Erde kommen.

Das Verpflanzen darf nur geschehen, wenn die Bäume keine Blätter haben, also im November und März. Im Dezember bis Februar ist der Boden meistens gefroren und im April beginnt schon der neue Trieb. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

69. Ich wende das Verfahren des Einmachens mit Salizyl seit Jahren mit gutem Erfolg an. Hier das Rezept:

3 Kilo Obst (Birnen, Zwetschgen &c.), 500 Gr. Zucker, 1 Liter Wasser, 5 Gr. Salizyl. Salizyl, Wasser und Zucker werden gekocht, bis es Faden zieht, dann wird das Obst lagenweise eingelegt und einige Wälle darüber gehen gelassen. Dann wird es mit einem Löffel in den Topf getan, der Saft noch breitläufig eingekocht und über die Früchte gegossen, wenn er etwas erkaltet ist. Nach dem Erkalten wird gut zugebunden. Zwetschgen muß man stupfen. Obst nach diesem Rezept eingemacht, hält mehr als ein Jahr und es kann beliebig davon genommen werden. Auch ist es nicht gesundheitsschädlich, wie L. glaubt. Mein Magen ist empfindlich, aber ich habe noch nie etwas gespürt. Frau F.

72. Aus Stangen und Latten, die Sie in einer Sägerei oder Bauschreinerei beziehen können, läßt sich ein ganz hübsches Gartenhäuschen, das mit Laden und Dachpappe bedeckt wird, herstellen. Ihr Gemahl, wenn er mit Hammer, Säge und Zange umzugehen versteht, wird das Kunststück sicher zustande bringen. Im Frühjahr setzen Sie Feuerbohnen, die das Gartenhäuschen rasch überwachsen und deren Früchte, getrocknet, herrliche Bohnengerichte und Suppen geben. R.

72. Abgepaßtes Material zu Gartenhäuschen ist wohl kaum erhältlich. Ziehen Sie einen tüchtigen Gärtner zu Rate; gewiß wird er Ihnen mit Auskunft und Plänen dienen können. Vielleicht können Ihnen auch das Gewerbemuseum, das Bureau des Werkbundes oder die zürcherische Firma Suter-Strehler passende Zeichnungen vorlegen; das

übrige wird Ihnen wohl jeder Schreiner besorgen. M. H.

73. Spaliere können im Herbst wie im Frühjahr gepflanzt werden; ersteres würde ich vorziehen, wenn es zeitig geschehen kann. R.

73. Die Herbstpflanzung ist unter normalen Umständen derjenigen im Frühjahr entschieden vorzuziehen. Bei zeitiger Pflanzung (bis Mitte November) wächst der Baum noch an und bringt im nächsten Jahre schon fast normalen Trieb. Jedoch bei ganz feuchtem und trockenem Boden ist eher Frühjahrspflanzung anzuraten. Der bei jeder Neuanpflanzung zu erfolgende Rückschnitt der Bäume und Sträucher wird besser auf den Frühling verlegt (Mitte Februar bis Mitte März). Merken Sie sich besonders noch das eine: Es ist weniger wichtig, wann Sie pflanzen, als wie Sie pflanzen! Hoffentlich sind Ihnen auch die guten Regeln richtigen Pflanzens wirklich bekannt, denn unter neunzig von hundert Fällen kann man sagen: Wie die Pflanzung, so das Wachstum! M. H.

75. Hier scheint Nahrungsmangel vorzuliegen, denn gerade der heurige Sommer mit seinen vielen Sonnenstunden war dem Wachstum und dem Blühen der Balkonpflanzen günstig, abgesehen von der schlimmen Periode um Mitte Juni. Ohne die Pflanzen gesehen zu haben und ihre Behandlung zu kennen, kann aus der Ferne nicht ohne weiteres bestimmt auf den begangenen Fehler geschlossen werden. Vielleicht wird Ihnen jedoch derselbe klar, wenn Sie sich nachstehende Fragen beantworten: Ist das jährliche Anpflanzen im März in frische, kräftige Erde (Kompost, Rasenerde, Sand) vollzogen worden? Hat man dabei alle schlecht überwinterten oder sonst schwächlichen Pflanzen von der Bepflanzung der Balkonkisten ausgeschaltet? Sind die Pflanzen regelmäßig und reichlich begossen und wöchentliche Dunggüsse mit Nährsalz (1—2 ‰) verabfolgt worden? Ging die letztjährige Überwinterung bei dem langen, harten Frost ohne Gefährdung der Pflanzen, selbst ohne Störung ihrer Winterruhe vor sich? Wie ist ihre Behandlung überhaupt in ihrer Ruheperiode? M. H.

76. Ob Quitten gedörrt werden können, weiß ich nicht, kenne jedoch ein Verfahren, das uns Quitten auch mit wenig Zucker — für den ganzen Winter erhält. Die Quitten werden von Kern und Schale befreit — und erstere in dünne Scheiben geschnitten. Sind diese ganz weich gekocht, was am besten in der Kochkiste geschieht — so schüttet man sie durch ein Sieb. Flüssigkeit von einem Liter (wovon 1/3 Wasser, 1/3 Wein, 1/3 Zitrovin und 1 Pfund Zucker) wird soviel zusammen aufgekocht, als es für alle Schnitzchen braucht (es müssen alle vom Saft bedeckt sein). So in Steingut- oder Emailgeschirren mit einem Deckel oder Papier zugedeckt, bleiben die Früchte lange Monate gut und schmecken vorzüglich als Kompott oder zu Kartoffeln und Mehlspeisen. Aus Schale und Kern kann noch Gelee bereitet werden. Zu Quitten-Marmelade nahm ich letzten Herbst als Zuckerersatz Einmachtabletten (Natrium Benzoat) die Rolle à Fr. 1.10 und die Marmelade hielt sich prächtig; sie hatte auch absolut keinen Beigeschmack. B. B.

76. Quitten können gedörrt werden. Man schält die Früchte, schneidet sie in Schnitze, schwellt sie kurz und legt sie nach dem Vertropfen auf die Dörrhurden. Die Schalen und Kerngehäuse &c. werden in dem Wasser, worin die Schnitze vorgeschwellt wurden, weich gekocht, der Saft durchpassiert und zu Gelee gekocht. — Dann können auch Quittenschnitze durch die Hackmaschine getrieben, ohne Zucker recht verkocht und kochend in Flaschen eingefüllt werden (wie Mus von Falläpfeln); dann verkorkt man sie und verstreicht mit Siegellack oder Paraffin, damit der Verschluß luftdicht ist. Im Winter kann man dann das Quittenmus aufkochen und süßen. R.

Fragen.

78. Kann mir jemand ein Verfahren angeben, wie Zitronensaft sterilisiert wird? Muß er in kleine Fläschchen abgefüllt werden? Abonnentin.

79. Wie kann man einen vernickelten Blumenständer, der durch durchsickern des Wassers Rost angesetzt hat, wieder reinigen? Frau M.

80. Ich habe nun schon zwei Jahre probiert, Heidel- und Holunderbeeren in verkorkten Flaschen zu sterilisieren, doch jedesmal, wenn das Wasser eine gewisse Temperatur erreicht hat, werden die Korke trotz Zubinden hinausgetrieben und damit auch ein Quantum der Beeren. Wo liegt die Schuld des Mißlingens? Besten Dank für Aufklärung. Junge Hausfrau.

81. Ich wäre dankbar für Angabe einer Bezugsquelle für Hagebutten und Kornelkirschen (Tierli). Natura.

82. Wie kann man das Leder (also alles Schuhwerk) möglichst lange gut erhalten? Ich beobachte in meinem Haushalt und auch bei andern, daß solches sehr rasch spröde wird, aufspringt und dadurch entwertet wird. Sehr dankbar wäre ich deshalb, wenn mir eine tüchtige Hausfrau mit gutem Rat zur Seite stehen würde. Trudy.

83. Ich möchte alte holprige Tannenböden „salonfähiger" machen. Nun aber ist das Einölen und Wichsen eine teure Sache geworden. Empfiehlt sich vielleicht eher das Abhobeln und nachherige Wichsen oder ist diese Arbeit auch kostspielig geworden in unserer teuren Zeit? Hausmütterchen.