Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **26 (1919)**

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

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. 20. XXVI. Jahrgang Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 25. Oktober 1919.

Also laßt uns wirken, streben
Offnen Aug's für jed' Geschick,
Schaffen, handeln, still erwarten,
Frisch das Herz und frei den Blick!

Longfellow.

Anleitung zum Einkauf und zur Aufbewahrung von Lagerobst.

Die nachstehenden kurzen Ausführungen bezwecken, dem Obstkonsumenten einige nützliche Winke beim Einkauf und für die Lagerung von Obst zu geben. Sie machen durchaus keinen Anspruch auf Vollständigkeit, da es nicht möglich ist, im Rahmen der vorliegenden Ausführungen dieses Gebiet der Obstverwertung gebührend zu behandeln. Unter den heutigen Zeitverhältnissen ist es dringend nötig, das Obst als wertvolles Nahrungsmittel durch gute Aufbewahrung vor dem Verderben zu schützen.

1. Einfluß der Ernte auf die Haltbarkeit des Obstes.

Obst, das gelagert werden soll, muß so lange wie möglich an den Bäumen belassen werden. Es wird dadurch nicht nur qualitativ besser, sondern auch bedeutend haltbarer. Die Art der Ernte übt ebenfalls einen großen Einfluß auf die Haltbarkeit des Obstes aus. Wird dasselbe nicht sorgfältig geerntet, so läßt es sich durch keine Aufbewahrungsmethode haltbar machen. Je sorgfältiger die Ernte vorgenommen wird, um so leichter wird die Aufbewahrung und die Verluste durch Fäulnis werden nur sehr geringe. Der Obstzüchter sollte deshalb bestrebt sein, sowohl in seinem, wie aber auch im Interesse der Konsumenten, der Ernte und dem Transport des Lagerobstes die größte Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu widmen. Eine zweckmäßige Ernte wird erreicht bei Verwendung von ausgepolsterten Pflückkörben. Der Obsttransport sollte entweder in ausgepolsterten Körben oder in mit Wellpapier ausgekleideten Kisten geschehen. Die Konsumenten sollten beim Einkauf nur sorgfältig behandeltes Obst berücksichtigen.

2. Die Wahl der Obstsorten für den Winterbedarf.

Für diejenigen Konsumenten, die jeweils im Herbst ihren Bedarf an Obst für den ganzen Winter decken, ist es sehr nützlich, zu wissen, welche Sorten gekauft werden sollen, damit stets genußfähiges Obst vorhanden ist und möglichst wenig durch Fäulnis zu Grunde geht. In Nachstehendem wollen wir einige bezügliche Anhaltspunkte geben. Die angeführten Sorten haben in dem betr. Zeitraum den höchsten Grad ihrer Genußreife erlangt, normale Aufbewahrungsverhältnisse vorausgesetzt.

Apfelsorten mit Genußreife Oktober/November.

Der Grafensteiner. Eine allgemein bekannte vorzügliche Tafelfrucht. Da diese Sorte gegen Witterungseinflüsse und auch

betreffend Standort sehr empfindlich ist, so kommt sie oft in fleckigem Zustande auf den Markt, wodurch ihr Wert sehr herabgemindert wird.

Der Jacques Lebel. Diese große bis sehr große, fettig anzufühlende Frucht eignet sich gut als Koch- und Kuchenapfel.

Der Kaiser Alexander ist als guter Wirtschaftsapfel bekannt und geschätzt. Er fault leicht vom Kernhaus aus.

Der Breitacher gilt als einer der besten Apfel zum Rohgenuß. Eine milde Säure ist ihm eigen. Leider wollen die Bäume dieser Sorte nicht mehr gut gedeihen, so daß zu befürchten ist, daß sie immer weniger auf dem Markt erscheinen wird.

Der Sauergrauech oder auch „Dübendörfler" genannt, eignet sich vorzüglich für alle Zwecke. Der mittelgroße, weichfleischige Apfel ist sehr saftreich und von schönem Aussehen.

Apfelsorten mit Genußreife Dezember/Januar.

Der Danziger Kantapfel (Rosen- oder Erdbeerapfel) ist eine der beliebtesten Sorten. Der prächtig rotgefärbte Apfel ist zum Rohgenuß wie zum Kochen gleich vorzüglich. Da besonders die starkgefärbten Früchte leicht vom Kernhaus aus faulen, sind diese stets vor den weniger gut gefärbten, die haltbarer sind, zu verwenden.

In der Landsberger Renette haben wir einen guten, weichfleischigen Tafelapfel von hübschem Aussehen.

Die Wintergoldparmäne zählt zu den besten Tafeläpfeln. Leider gedeiht auch diese Sorte in den letzten Jahren nicht mehr so gut wie früher und erscheint deshalb in immer geringerer Qualität auf dem Markt.

Im Hedigerapfel und in der Schafnase besitzen wir zwei beliebte Kochäpfel, da sie eine ansehnliche Größe besitzen.

Die Lederäpfel erfreuen sich vermöge ihrer guten Qualität stets einer großen Beliebtheit. Sie haben leider die unangenehme Eigenschaft, während der Lagerung rasch einzuschrumpfen,

Apfelsorten mit Genußreife Februar/März.

Der Schöne von Boskoop muß hier an erster Stelle genannt werden. Der große, prächtig gefärbte Apfel ist von vorzüglicher Qualität und kann einigermaßen als Ersatz für die Canada- oder Murmer-Renette gelten, die immer spärlicher auf dem Markt erscheint, da die Bäume in stetigem Abgang sich befinden.

Die Baumanns Renette, eine rotbackige Sorte von guter Qualität.

Der Boikenapfel zeichnet sich durch guten Geschmack und schönes Aussehen aus. Bei schlechter Witterung werden die Früchte an den Bäumen leicht fleckig und sind dann weniger haltbar.

In der Oberrieder Glanz-Renette oder Gallwyler besitzen wir eine beliebte Tafelfrucht von ausgezeichnetem Geschmack.

Den Menznauer Jägerapfel trifft man noch nicht sehr lange auf dem Markte. Infolge seines schönen Aussehens und seiner Größe hat er rasch Liebhaber gefunden. Der Geschmack läßt leider zu wünschen übrig.

Der Chüsenrainer, eine mittelgroße, grünliche Frucht, ist als guter Kochapfel wertvoll.

Apfelsorten mit Genußreife April/Mai.

Der Hans Uli, eine alte Zürcher Sorte, erfreut sich immer noch einer großen Beliebtheit. Diese Frucht besitzt einen vorzüglichen Geschmack.

Von der Champagner-Renette, oder „Jahrapfel", gilt das von obiger Sorte Gesagte. Bei guter Lagerung ist diese Sorte ein Jahr lang haltbar.

Die Kasseler-Renette sieht, wenn schön entwickelt, fast einem „Schönen von Boskoop" gleich. Der Geschmack ist aber noch ein besserer. Auch diese Sorte erreicht an vielen Orten nicht mehr die Vollkommenheit wie früher.

Der Winter-Zitronenapfel erwirbt sich infolge seiner guten Haltbarkeit und seines schönen Aussehens immer mehr Freunde.

Der Geschmack der Frucht dürfte allerdings ein besserer sein.

Im Bohnapfel und im Roten Eiserapfel haben wir zwei noch zu wenig gewürdigte sehr haltbare Kochäpfel.

Der Palm- oder Nägeliapfel zeichnet sich durch sehr gute Haltbarkeit aus.

In der Ananas-Renette besitzen wir einen der besten und haltbarsten Taseläpfel von vorzüglichem Geschmack.

3. Die Aufbewahrung des Obstes.

Die Aufbewahrung des Obstes kann im Keller, Zimmer oder Estrich erfolgen. Diese Räume sollen so beschaffen sein, daß das Obst darin möglichst lange in gutem Zustande sich befindet. Es wird dies erreicht, wenn sie folgenden Anforderungen entsprechen.

Die Temperatur in diesen Räumen soll eine möglichst gleichmäßige sein. Bei hoher Temperatur reifen die Früchte zu rasch, verdunsten zu viel Wasser, schrumpfen stark ein und verlieren sowohl im Aussehen wie im Geschmack und Gewicht. Durch Lüften von Fenstern und Türen, wobei Zugluft zu vermeiden ist, kann die Temperatur reguliert werden. Vor zu niederer Temperatur können wir das Obst schützen durch Zudecken mit Stroh oder Tüchern, auch durch Erwärmen der Räume. Eine Temperatur von 4—6 Grad Celsius eignet sich für die Lagerung am besten, weil hiebei ein langsames Nachreifen stattfindet.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Luft übt einen großen Einfluß auf die Haltbarkeit des Obstes aus. In zu feuchter Luft faulen die Früchte zu rasch, während umgekehrt bei trockener Luft ein zu schnelles Einschrumpfen stattfindet. Keller mit Zementböden oder solche, in denen die Zentralheizung sich befindet, sind in der Regel zu trocken. Durch Bespritzen des Bodens mit Wasser oder Aufstellen von solchem in flachen Gefäßen, auch etwa durch Lüften, kann eine entsprechende Luftfeuchtigkeit geschaffen werden.

Die Luft darf nicht durch Lagerung von rasch faulenden oder übelriechenden Produkten und Nahrungsmitteln, wie Gemüse, Käse, Fische &c. verunreinigt werden. Schlechte Geruchstoffe teilen sich dem Obste mit, machen es unschmackhaft und bringen es leicht zum faulen.

Das Licht übt, wenn es sich um direktes Sonnenlicht handelt, einen ungünstigen Einfluß auf die Haltbarkeit des Obstes aus. Die Lebenstätigkeit der Frucht geht auf Kosten der Haltbarkeit zu rasch vor sich. Indirektes Licht hat keine nachteilige Wirkung zur Folge. Ein Lagerraum mit indirektem Licht ist empfehlenswert, weil dadurch eine leichte Kontrolle des Obstes möglich wird.

Die Reinlichkeit im Lagerraum muß stets peinlich sein. Vor der Einlagerung von Obst sind die Räume gründlich zu reinigen und nach dem Trocknen auszuschweseln, um vorhandene Pilzsporen abzutöten.

Die Lagerung des Obstes kann in sehr verschiedener Art und Weise vorgenommen werden. Im Keller erfolgt diese in der Regel auf Hurden. Diese entsprechen ihrem Zweck am besten, wenn sie herausziehbar und nicht zu groß erstellt sind. Es wird dadurch nicht nur eine leichtere Reinigung derselben ermöglicht, sondern es lassen sich die faulenden Früchte auch leichter entfernen. Sehr gut eignen sich speziell für städtische Verhältnisse die käuflichen Obstgestelle zur Obstlagerung. Obstversandkisten können ebenfalls vorteilhaft für diesen Zweck Verwendung finden. Die Lagerung in Zimmern oder auf dem Estrich geschieht gewöhnlich auf ausgebreiteten Tüchern oder Stroh auf dem Fußboden. Es ist nicht empfehlenswert, im Keller die Hurden vor dem Füllen mit Papier, Holzwolle, Stroh &c. auszulegen, da diese Materialien leicht schlechte Geruchstoffe aufnehmen, die sich dem Obste mitteilen. Bei der Lagerung von größern Quantitäten kann naturgemäß nur die mehrschichtige Lagerung in Betracht kommen. Kleinere Mengen und besonders wertvolle Früchte werden zweckmäßig einschichtig gelagert, weil dadurch ein leichteres Verlesen ermöglicht wird. Die Lage der Früchte

auf der Hurde übt keinen Einfluß auf deren Haltbarkeit aus. Schöne und wertvolle Tafelfrüchte können vorteilhaft in Seidenpapier eingewickelt aufbewahrt werden, es wird dadurch deren Haltbarkeit erhöht. Hie und da wird Lagerobst in Kisten in Torfmull eingeschichtet, um es länger aufbewahren zu können.

Um einem Beschmutzen der Früchte durch Torfmull vorzubeugen, sollten sie vorher in Seidenpapier eingewickelt werden.

Während der Lagerung muß das Obst regelmäßig kontrolliert werden. Hiebei sind faulende Früchte rechtzeitig zu entfernen, um die gesunden vor Ansteckung zu schützen.

„Der Familiengarten".

Die künstliche Erwärmung der Wohnung.

Dr. A. Schneider schreibt in seiner „Kleinen Haushaltungskunde": Die angenehmste Wärme liefern die Füllöfen, die mit Backsteinen ausgemauert sind, die Mantelöfen, bei denen sich zwischen der eigentlichen Heizanlage und dem Eisenblechmantel Luft befindet, und die Kachelöfen, die nur aus schlechten Wärmeleitern bestehen. Die drei genannten Ofensorten haben gewöhnlich auch den Vorteil, daß sie reguliert werden können. Ihre Vorzüge wiegen den Nachteil, daß nach dem Anfeuern verhältnismäßig viel Zeit vergeht, bis sie ausgiebig Wärme spenden, vollkommen auf. Der Kamin mit seinem offenen Feuer und die gewöhnlichen eisernen Öfen verbreiten unangenehme Strahlungswärme. Die nicht ausgemauerten eisernen Öfen sind höchstens da am Platze, wo es darauf ankommt, einen Raum schnell zu erwärmen. Im allgemeinen wären also regulierbare Öfen, die Leitungswärme liefern, zu fordern.

Zum besseren Verständnis sei noch folgendes festgestellt: Die in den Öfen durch die Verbrennung der Heizstoffe erzeugte Wärme soll sich der Zimmerluft mitteilen. Treffen die von dem Feuer ausgehenden Strahlen auf kein Hindernis oder nur auf einen dünnen guten Leiter (Eisen), so liefert der Ofen Strahlungswärme. Diese wirkt unangenehm, weil sie grell und gleichmäßig (einseitig) ist. Wird aber die Wärme durch Vermittlung eines schlechten Leiters (Backstein, eingeschlossene Luftschicht, Kacheln) fortgepflanzt, so spricht man von Leitungswärme. Diese wirkt mild, allmählich und gleichmäßig, verdient also entschieden den Vorzug vor der Strahlungswärme.

Bei den Sammelheizungen für ganze Häuser bildet ein im Kellergeschoß aufgestellter Ofen die Wärmequelle für das ganze Haus. Dieser Ofen erwärmt bei der Luftheizung die in der Heizkammer befindliche Luft, so daß diese aufsteigt. Dadurch wird die Heiz- zugleich Lüftungsanlage. Bei den übrigen Zentralheizungen wird heißes Wasser oder dessen Dampf in Röhren nach den zu erwärmenden Zimmern geführt. So bequem und sauber die Sammelheizungen sein mögen, sie haben doch auch ihre Nachteile: eintretende Betriebsstörungen machen sich in allen von der Leitung abhängigen Räumen bemerkbar. Außerdem verursachen Wasser- und Dampfheizungen zuweilen störende Geräusche und trocknen die Luft in den Räumen stark aus. Neuerdings arbeitet man mit bestem Erfolge mit Sammelheizungen für die einzelnen Geschosse. Ihre Anlage ist mit wesentlich geringeren Schwierigkeiten verbunden, und eintretende Störungen ziehen nicht das ganze Haus in Mitleidenschaft, lassen sich auch leichter beseitigen.

Als Heizstoffe genügen für kleinere Haushaltungen neben dem Holz und guten Braunkohlen für das Anfeuern zum Erhalten der Glut Brikette und Torf. Steinkohlenfeuerung schädigt durch die große Hitze, die sie erzeugt, leicht die Öfen. Um die Heizmaterialien möglichst vollständig auszunützen, gestatte man dem Feuer nicht zu viel Zug.

Der Weg der Verbrennungsgase aus dem Ofen in die Esse muß immer frei sein, weil sonst das infolge ungenügender Luftzufuhr entstehende Kohlenoxidgas ins Zimmer strömt. Dieses verbindet sich näm-

lich beim Einatmen mit dem Eisenweiß (Hämoglobin) des Blutes und macht so weitere Sauerstoffaufnahme unmöglich, so daß der Tod eintritt.

Zum Anzünden des Feuers dürfen auf keinen Fall explodierbare Stoffe (Äther, Benzin, verschiedene Petroleumsorten) verwendet werden. Das Aufgießen von Petroleum auf glimmende Kohlen ist stets mit Lebensgefahr verbunden.

Beim Anfeuern ist durch Beseitigen der Schlacken und Aschenreste und durch Öffnen der Klappen und der Aschenraumtür für genügende Luftzufuhr zu sorgen. Das Einlegen des Brennmaterials hat mit besonderer Sorgfalt zu geschehen: erst Papier oder Holzspänchen, dann einige Scheite und oben darauf kleinere Kohlenstückchen, alles lose und luftig übereinander. Ist das Feuer einmal im Gange, so muß regelmäßig nachgelegt werden. Erst wenn das Feuer verglimmt ist, werden die Klappen geschlossen. So spendet der Ofen noch lange Wärme.

Haushalt.

Die Vorbereitung des Kellers zur Aufnahme der Wintervorräte geschieht in erster Linie durch eine gründliche Generalreinigung. Nachdem man alles Bewegliche, wie Regale, Kisten, Flaschen, Fässer usw. ausgeräumt hat, befreit man die Wände mittels Reisigbesens vom Staub, kehrt den Boden und reinigt sämtliche Regale, Flaschenschränke und Bordbreiter mit heißem Seifenwasser und Sodazusatz, sowie einer kräftigen Wurzelbürste von allem angesammelten Kohlenstaub, Spinnenweben usw., setzt sie wenn möglich der Sonnenbestrahlung aus und läßt sie gründlich austrocknen. Auf gleiche Weise verfährt man mit den Kartoffelbehältern. Auch die Untersatzsteine werden zur Verhütung des Ansammelns unliebsamer Lebewesen, wie Kellerasseln usw. in gleicher Weise behandelt. Gegen die im Keller vorhandene Feuchtigkeit stelle man nach Beendigung der Reinigungsarbeit mehrere Blechdeckel, alte Blumenuntersetzer oder ausgediente flache Teller mit ungelöschtem Kalk auf, der alle Feuchtigkeit anzieht, ein Verfahren, das man so lange als nötig fortsetzt. Wird der Keller an sonnigen, trockenen Tagen ordentlich gelüftet, so ist jener ideale Vorratsraum geschaffen, in dem sich das darin aufbewahrte Gemüse und Obst, Konserven &c. während des ganzen Winters bei sich ständig gleichbleibender Temperatur unverändert halten. Kellerräume, die durch Zentralheizung erwärmt werden, eignen sich in der Regel nicht gut zur Aufbewahrung von Obst- und Gemüsevorräten. V.

Hagebuttenkerne als Ersatz für chinesischen Thee. Die beim Reinigen der Früchte entfernten Kerne trocknet man in dünner Lage ausgebreitet auf einem Blech, Brett oder Tellern, siebt sie nach völligem Austrocknen (möglichst in Zugluft) um die Härchen zu entfernen. Von diesen gereinigten Kernen, die man in Leinensäckchen aufbewahrt, nimmt man auf eine Tasse einen knapp gestrichenen Theelöffel voll, läßt ihn eine halbe Stunde kochen und stellt ihn dann noch 1 bis 2 Stunden oder länger in den Selbstkocher, dann erreicht er seinen höchsten Wohlgeschmack. Man serviert den Thee wie den chinesischen mit Zucker oder Milch. E. L.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Julienne-Suppe, Entrecôtes, Kartoffelring, *Rotkrautsalat, Traubentorte.

Montag: Erbssuppe m. Wurst, Maispudding mit Tomatensauce, Schokoladebirnen.

Dienstag: Melonensuppe, *Schaffleisch-Voressen, Nudeln.

Mittwoch: Gemüse-Kartoffelsuppe, Reisauflauf mit Äpfeln.

Donnerstag: *Makkaronisuppe, †Kohl mit Sanginapüree, Kastaniengemüse.

Freitag: Lauchsuppe, *Heringskartoffeln, †Apfelkuchen.

Samstag: †Buttermilchsuppe, †Kartoffelklöße mit Kalbslunge, Sauerkraut.

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.

Makkaronisuppe. Man dünstet 2 Löffel Mehl in heißem Fett bräunlich, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und gießt davon soviel hinzu, als man zur Suppe nötig hat. Dann gibt man kurz vor dem Anrichten klein geschnittene übriggebliebene Makkaroni dazu, läßt sie gehörig heiß werden und serviert sie mit geriebenem Käse. Man kann die Suppe an ein mit Milch verrührtes Eigelb anrichten. „Bruschga".

Schaffleisch-Voressen, nach irischer Art (Irish Stew). Das Fleisch wird in beliebig große, die Kartoffeln, weiße und gelbe Rüben

in kleinere Stücke zerschnitten. Hierzu nimmt man noch Kabis oder Kohlkopf und ein bis zwei Zwiebeln. Alles wird sauber gewaschen und schichtweise in eine Kasserolle gebracht. Man beginnt mit dem Fleisch, dann kommen Kartoffeln, Gemüse, und wiederholt dies, bis alles aufgebraucht ist. Über jede Lage streut man Salz und Pfeffer. Zuoberst kommen Kartoffeln und darüber ein wenig zerpflückte Butter. Dann gießt man Wasser oder Fleischbrühe dazu, schließt die Kasserolle gut ab und läßt langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Vor dem Anrichten wird alles durcheinander gerührt.

Heringskartoffeln. 1 1/2 Kilo Kartoffeln, 3–4 Heringe, 1 Zwiebel, 30 Gr. Speck, 1 Löffel Mehl, 1/8 Ltr. Milch. Frisch in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und warm gestellt. Die Zwiebel wird gehackt und in dem fein geschnittenen Speck gelb gebraten, 1 Löffel Mehl dazu gerührt und die Milch dazu gegossen, so daß es eine sämige Sauce gibt, die man mit Pfeffer würzt, mit den entgräteten und in feine Würfel geschnittenen Heringen und zuletzt mit den heiß hineingeschnittenen Kartoffeln vermischt. Wenn die Kartoffeln nicht heiß in die Sauce kommen, werden sie hart. (Sehr nahrhaft und gut.) Für 4 Personen.

Farcierte Sandwiches. Bratenresten werden fein verwiegt. Etwas gute Bratensauce läßt man heiß werden, gibt zwei bis drei Blatt Gelatine sowie die gewiegte Masse hinein und läßt dies kurze Zeit über dem Feuer ziehen. Man schüttet es dann in eine Schüssel und läßt es erkalten. Kurz vor dem Gebrauch schneidet man davon feine Scheiben und legt sie zwischen zwei dünne, mit Butter bestrichene Brotschnitten.

Kohl mit Gelbrüben. 1 1/2 Kilo Kohl, 1/2 Kilo Gelbrüben, 3 Dezil. Wasser, 1/2 Zwiebel, 80 Gr. Fett, Salz. Die geputzten, in Stengelchen geschnittenen Rüben werden mit dem Wasser aufs Feuer gebracht und darauf der saubere, ein wenig zerschnittene Kohl und Salz. Die geriebenen Zwiebeln dämpft man im Fett, gibt sie über das Gemüse und läßt es zugedeckt auf kleinem Feuer eine Stunde dämpfen. Salzkartoffeln passen dazu.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Roher Rotkrautsalat mit Sellerie. 1/2 Kilo Rotkraut wird feingehobelt und mit einem Eßlöffel Salz vermengt eine Stunde ziehen gelassen. Dann vermischt man es mit einer großen Knolle in Scheiben geschnittener Sellerie und gibt Essig, Öl, Salz und Pfeffer daran.

Einfache Süßspeise. Man kocht 1/2 Liter Milch oder Wasser mit Zucker, etwas Salz und Weizengrieß zu dünnem Brei und fügt nach dem Aufkochen etwas Mandelextrakt oder Zitronenöl hinein, rührt ein Eigelb darunter sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Inzwischen kocht man 1/4—1/2 Kilo säuerliche Musäpfel, in Viertel geteilt und geschält nur solange, bis sie weich sind, jedoch nicht zerfallen, legt sie in eine Glasschale, die man zuvor zur Verhütung des Zerspringens mit heißem Wasser ausspülte und füllt den Grießbrei darüber. Die Speise muß nach dem Erkalten cremeartig sein und sollte zur Entwicklung ihres Geschmackes schon am Tage vorher bereitet werden.

Falsche Sandtorte (vorzüglich). Aus 375 Gr. geschälten Kartoffeln bereitet man ein recht schaumiges Kartoffelmus. Inzwischen verrührt man ein Eigelb mit 50 Gr. klarem Zucker, bis beides cremeartig gebunden ist, fügt den steif geschlagenen Eischnee bei, rührt es auch damit glatt, gibt nach und nach das heiße Kartoffelmus darunter und rührt die Masse eine halbe Stunde ständig nach einer Richtung. Nach Geschmack kann man dabei Mandel-, Vanille- oder Zitronenaroma beifügen. Dann füllt man den Teig in eine ausgefettete Springform und bäckt die Torte eine Stunde bei mittlerer Hitze, wobei der Ofen nicht geöffnet werden darf. Beim Herausnehmen aus dem Ofen muß jede Erschütterung vermieden werden, da bekanntlich Kartoffelgebäck leicht zusammenfällt, und dieses muß mit einem Tuch leicht bedeckt, nach und nach abkühlen. Im Geschmack ist dieses billige Gebäck von echter Sandtorte nicht zu unterscheiden.

Eingemachte Früchte.

Quittengelee. Schöne, gelbe Quitten werden mit einem Tuche abgerieben, in kleine Schnitze geschnitten, wobei man darauf achten muß, daß die Kerne nicht verloren gehen. Sodann stellt man sie mit so viel Wasser aufs Feuer, bis es darüber geht, kocht sie weich und drückt den Saft durch ein Tuch. Nun stellt man ihn mit dem nötigen Zucker aufs Feuer und kocht ihn unter Abschäumen bis zur Geleedicke ein. Das zurückgebliebene Mark kann zu Marmelade oder Pasten verwendet werden.

Quittenschnitze in Gelee. Geschälte Quittenschnitze bekommen ein sehr schönes Aussehen und schmecken vorzüglich, wenn man sie in Gelee 1/2 Stunde kocht. Man bewahrt sie mit dem Gelee in Gläsern auf und verwendet sie zum garnieren von Süßspeisen, Kuchen etc.

Quittenwürstchen. Recht steif eingekochte Quittenmarmelade vermischt man mit geschälten, in Streifchen geschnittenen Mandeln, stopft die Masse dann in ganz dünne Därme, bindet immer einen Finger lang ab und hängt die Würstchen zum Trocknen an den warmen Ofen oder Herd. Sie werden zur Aufbewahrung zwischen weißes Papier gelegt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ernährung und Pflege des älteren Kindes. (Nach dem Säuglingsalter.) Unter diesem Titel gibt Professor Dr. L. Langstein (Verlag: Max Hesse, Berlin. Preis M. 3.—.) eine vorzügliche Wegleitung für Mütter und Erzieher. Kaum beschwert mit fachwissenschaftlichen Ausdrücken werden uns die Ausführungen mit der körperlichen, geistigen und seelischen Entwicklung des Spiel- und Schulkindes, sowie mit den Störungen und Erkrankungsgefahren dieser Altersstufe bekannt. Neben den sogenannten Kinderkrankheiten spielen die Empfindlichkeit der Atmungsorgane und leider auch Tuberkulose-Infektion eine große Rolle. Daß unter den vorbeugenden Maßregeln in erster Linie der Ernährung, Reinlichkeit, Kleidung und Wohnung Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist selbstverständlich. Als krönendes Gesundheitsmittel gilt dem Verfasser vernünftige Erziehung, welche weder in Dressur, noch in Verzärtelung, noch in Auslebetorheiten bestehen soll, sondern in der Kunst, dem Kinde alle erzieherischen Maßnahmen zu Selbstverständlichkeiten zu gestalten. Die ausgezeichneten Betrachtungen der Krankheiten des vorschulpflichtigen Alters werden von den Eltern mit Aufmerksamkeit aufgenommen werden.

Dem Schulkinde drohen andere Gefahren, vornehmlich rheumatische Herzaffektionen, Blinddarmerkrankungen und bei schwächlichen, empfindlichen Kindern Nervenüberreizung. Durch das Schulsitzen gesellen sich oft Rückgratverkrümmungen und Kurzsichtigkeit dazu.

Der Familie fällt eine immer reichere Aufgabe zu in der körperlichen und geistigen Pflege des Kindes. Dr. Langstein betont ganz besonders das Ruhebedürfnis der Kinder, dann die Stärkung durch körperliche Übungen, Spiel, Turnen, Wandern. Freilich soll alles maßvoll betrieben werden, die Übermüdungen, wie sie oft durch Wandervögel-Maßlosigkeiten eintreten, sollen verschwinden. Daß ein durch vernünftige Wanderungen verschönter, längerer Landaufenthalt das Ideal ist zu körperlicher Stärkung, wird man dem Arzte ohne weiteres glauben.

Ein kleines Kapitel über verschiedenartige Veranlagungen der Kinder, sowohl hinsichtlich des Körpers, als der Seele und des Geistes, macht den Schluß, dabei kommen die Erzieher ungut weg, welche einen schwächlichen Organismus noch mit unvernünftiger Abhärtung und Mastkuren eigener Erfindung zu Hilfe kommen wollen, oder eine geistige Mudigkeit noch mit Nachhilfestunden steigern. Fallen nach diesen Richtungen Erziehungsfehler weg, wird man auch weniger von nervösen Kindern sprechen hören. B.

Gartenbau und Blumenkultur.

Aufbewahrung von Gemüse während des Winters. Am einfachsten und billigsten werden besonders Wurzelgemüse im Freien in Erdmieten überwintert. Dieses Verfahren hat nur den Nachteil, daß sich bei anhaltendem starken Frostwetter der Gemüsebedarf schlecht entnehmen läßt. Das Gemüse bleibt aber in der Erde bis zum Frühjahr schön frisch und ohne Spuren von Fäulnis.

An geschützter Stelle im Garten wird ein Platz geebnet, von Unkräutern und dergl. gereinigt. Hier wird eine ein Meter breite und dreißig Zentimeter tiefe Grube ausgeworfen. Die Gemüse werden aufgeschichtet zu einem einen Meter breiten, einen Meter hohen, beliebig langen Haufen. Der Haufen wird regelrecht mit einer Schicht Glattstroh abgedeckt.

Dann wird in siebzig bis achtzig Zentimeter Abstand auf jeder Seite ein Graben ausgeworfen und mit der ausgeworfenen Erde der Haufen zugedeckt, so dicht, daß der Frost nicht eindringen kann. Obenauf bleibt ein schmaler Streifen frei und wird mit Stroh ausgefüllt.

Wenn starker Frost ohne Schnee eintreten sollte, wird dieser Haufen noch mit Kartoffelstroh oder dergleichen überdeckt. Es hält sich dann alles tadellos, da es weder zu feucht noch zu warm darin wird. Bekanntlich verderben die eingewinterten Gemüse in den Mieten am häufigsten durch Nässe und Wärme. Frost kann solchen erhöhten Überwinterungsmieten nur gefährlich werden, wenn er ohne Schnee sehr plötzlich und heftig auftritt, oder die Mieten eine zugige Lage haben. Sellerieknollen lassen sich in ähnlichen Haufen, aber nur mit Laub gedeckt, unterbringen. Sie werden so geschichtet, daß die Blattformen nach außen liegen. Auch Kohlarten werden im Winter untergebracht.

Tierzucht.

Zur Verwertung von Roßkastanien als Geflügelfutter. Seit vielen Jahren war der Ertrag an Roßkastanien nicht mehr so groß wie heuer und es wäre schade, wenn man diese jetzt nicht richtig verwerten würde. Fütterungsversuche bei Schweinen und Hausgeflügel hatten bis anhin nicht den gewünschten Erfolg, weil die Tiere die Roßkastanien wegen des reichlich vorhandenen Bitterstoffes nicht fressen wollten. Ein Geflügelzüchter gab mir nun kürzlich den Rat, die Roßkastanien auf folgende Art zu präparieren, wobei sie ihren bittern Geschmack größtenteils verlieren und dann von den Haustieren, namentlich von

den Hühnern, Enten und Gänsen sehr gern angenommen und auch aufs vorteilhafteste verdaut und ausgenützt werden.

Die Roßkastanien werden zuerst im Back- oder Bratofen gut getrocknet; vor dem Gebrauche schneidet man von jeder Kastanie ein kleines Stück der Schale weg, sonst werden diese nie ganz weich und der Bitterstoff bleibt darin. So aber kochen sie rasch und vollständig weich, werden ganz mehlig und die äußere Schale und Haut kann nun mit Leichtigkeit entfernt werden. Auf diese Weise wird gleichzeitig der Bitterstoff, der nur in der Haut steckt, vollständig entzogen und ein besonderes Entbittern durch Inswasserlegen der Kastanien ist nicht mehr nötig. Man kann die Roßkastanien auch in grünem Zustande nach vorherigem Anschneiden dämpfen oder rösten und dann nach dem Schälen vermahlen oder zerstoßen und das Mehl trocknen und kühl in gut schließenden Gefäßen aufbewahren. -r.

Als Futtermittel für die Tauben stehen an erster Stelle der Buchweizen, Weizen, Gerste, Bruchreis, Hirse und Erbsen, kleine Bohnen, Wicken, Linsen, Trespe, Rabe, Unkrautsämereien, die im Gemenge gefüttert werden. Roggen und Hafer sind ungeeignet. Weichfutter ist weniger gut und sollte nur ausnahmsweise gegeben werden. Es besteht meistens aus gekochten Kartoffeln mit Brot oder Gerstenschrot vermengt. An frischem Grünfutter (Salat, Miere u. dergl.) darf es gleichfalls nicht fehlen. Außerdem verlangen die Tauben noch verschiedene Stoffe, wie Kalk, Lehm, Salz, die als Nährmittel, sowie Anis, Fenchel, Kümmel, die als Leckerbissen dienen. Man macht ein Gemenge davon, feuchtet es mit Salzwasser an und formt daraus flache Kuchen, die im Ofen getrocknet werden. Sie sind im Taubenschlag auszulegen, damit die Tiere davon picken. Dieser Taubenstein fesselt die Tauben an den Schlag und begünstigt eine leichte Angewöhnung frisch zugekaufter Tiere. Wer Tauben anschaffen will, kaufe sie im Winter und paare sie erst im Schlag, damit sie brüten. Dann erst lasse er sie fliegen. Trinkwasser und Badegelegenheit darf nicht fehlen. Sch.

Frage-Ecke.

Antworten.

60. **Federkohl** ist ein feines bekömmliches Gemüse, aber man sollte ihn erst essen, wenn der Frost darüber gegangen ist. Nachdem die Blätter von den Stielen abgestreift sind, wird er tüchtig gewaschen und 15 Minuten abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und grob gewiegt. In heißgemachter Butter und Schmalz dämpft man etwas Zwiebel, gibt ein wenig Mehl dazu, dann den Federkohl, Salz und Wasser, aber er darf nicht im Wasser schwimmen. Schweinsbraten oder Koteletten schmecken am besten dazu. Sehr fein wird der Federkohl, wenn man etwas Fett vom Schweinsbraten abschöpft und es vor dem Anrichten mit durchrührt. Als Beilage sind gekochte oder gebratene Kartoffeln passend. Man kann das Gemüse mit gedämpften Kastanien garnieren; diese koche ich extra in einem Töpfchen mit etwas Butter und Zucker. Elisabeth.

62. **Fugen in Tannenböden** kann man mit Zeitungspapier ausfüllen. Man weicht das Papier zu einer breiigen Masse auf und stopft dann gut aus. Die Behandlung mit Öl ist, wenn der Preis nicht zu hoch kommt, zu empfehlen. Ich würde zwar, wenn die Böden glatt sind, solche lieber wichsen. Das Aufreiben mit Stahlspänen ist weniger mühsam als das wöchentliche Aufwaschen. Sie können den Boden, wenn er gut aufgewaschen und getrocknet ist, einölen und wenn das Öl gut aufgesogen ist, Bodenwichse auftragen und blank reiben. Der Boden wird bei Ölbehandlung etwas dunkler. R.

64. Ich empfehle Ihnen, die **Kämme** polieren zu lassen. Kuriger & Pürner, Kammfabrik, Malzstraße 17, Zürich 3, besorgen das gut und billig. Die Kämme sind nachher wieder wie neu. F.

64. Ich reibe die **Kämme** mit Öl ein von Zeit zu Zeit. Es braucht sehr wenig, um ihnen neuen Glanz zu geben. H.

Fragen.

65. **Wer gibt ein gutes Rezept von Apfelgelee?** Ich hörte auch, daß **Quitten** und Apfel gemischt ein feineres Gelee ergeben als jede Frucht für sich allein. Wer spricht aus Erfahrung? Hausmütterchen.

66. Kennt eine der Leserinnen **Curry?** Es wird mir als vorzügliches Gewürz für Reis, Teigwaren &c. gerühmt. Es soll in England viel gebraucht werden. Maria.

67. Kann mir eine gütige Hausfrau eine Adresse bezeichnen, wo ich **Schafwolle** von Hand schön spinnen lassen kann? Für Auskunft herzlichen Dank. Bündnerin.

In eine Anstalt im Kanton Zürich
wird eine **Tochter** 788
als Stütze der Hausfrau gesucht. Lohn Fr. 60—70. Eintritt nach Uebereinkunft.
Gefl. Offerten an Frau **H. Christen-Hauser, Wynigen** (Bern). (O.F.5861 B.)

Kopfläuse
samt Brut verschwinden sofort durch einmalige Einreibung mit **Pousna**
à Fr. 1.60. Direkt durch
Frau Gautschi, Pestalozzihaus,
96 **Brugg** (Aargau).