**Zeitschrift:** Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 28 (1921)

**Heft:** 16

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:** 02.07.2025

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

# hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinderund Krankenpflege. Gartenbau und Blumenkultur. Cierzucht :: Beilage zum "Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag: W. Coradi-Maag. Zürich

Abonnementspreis:

Jährlich Fr. 4. —, halbjährlich Fr. 2. —. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalftraße 27, entgegen.

Nr. 16. XXVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Rürich. 13. August 1921.

Das ist die köstlichste der Gaben, Die Gott dem Menschenherzen gibt: Die eitle Gelbstsucht zu begraben, Indem die Seele glüht und liebt. D füß Empfangen, fel'ges Geben! O schönes Ineinanderweben! Hier heißt Gewinn, was sonst Verluft! Je mehr du schenkst, je froher scheinst du, Je mehr bu nimmst, je sel'ger weinst bu -O gib das Berg aus beiner Bruft.

Emanuel Beibel.

#### Behandlung der Nahrungsmittel im Sommer.

(Rachbrud berboten.)

Die Sommerhize befördert das Verderben unserer Nahrungsmittel und Speisen, und wo die Hausfrau es nicht versteht, durch geeignete Magnahmen entgegen zu wirken, geht viel Wert= volles verloren. Vor allem muß fie ihren täglichen Bedarf wohl berechnen, um nicht mehr als nötig einzukaufen und um nicht zu große Speisemengen herzustellen. Im kleinen Privathaus= halt ist das leicht möglich, weniger aber bei einer größern und wechselnden Zahl von Tischgenossen. Ein fühler, gut zu lüftender Reller leiftet vorzügliche Dienfte, besonders wenn er mit einer Einrichtung zum Schutze der Nahrungsmittel vor Fliegen, Mäusen, Ragen versehen ift: einem Speiseschränkchen aus Draht oder wenigstens mit einem Geftell und einigen sog. Drahthauben. Noch besser ist ein

Eisschrank. Wo weder ein solcher noch ein guter Reller vorhanden ist, hilft die Rochkiste vorteilhaft aus, beson= ders die hohe, in welche mehrere Ge= schirre aufeinandergestellt werden können. Zu unterst kommt ein Gefäß mit zerkleinertem und mit Salz vermischtem Eis, auf den Deckel desselben oder wiederum in besonderen Geschirren Kleisch, Butter Speisereste. Natürlich muß auch als Speiseschrank die Roch= kiste gut verschlossen werden. barf nie direkt auf dem Gis liegen, entweder in einem Bergament= oder Fettpapier oder auf leinem Aluminium= oder Emailteller, weil das zu Waffer werdende Eis dem Fleische die Gafte Zur Aufbewahrung von entzieht. Fleisch für einige Tage empfiehlt es sich, dasselbe mit Ol zu bestreichen oder ringsum in Fett leicht anzubraten. Zur nachherigen Verwendung als Siede= fleisch kann man es zum voraus 5 bis 10 Minuten in gut kochendes Salz= wasser legen. Dabei wird wie beim Unbraten eine Schuthülle von geron= nenem Eiweiß gebildet.

Frisches Fleisch mit bereits etwas unangenehmem Geruch verliert diesen durch waschen in einer schwachen Lösung von übermangansaurem Rali. Gekochtes und gebratenes Fleisch bewahrt man in Fleischbrühe oder Sauce auf: eine darauf lagernde Fettschicht verhütet noch besser das Eindringen von Luft und

Wärme.

Würste verwenden wir so wenig als möglich in der warmen Nahreszeit. Sie sollten nur in gekochtem oder ge= räuchertem Zustande mehr als einen Tag im Haushalt aufbewahrt werden. Die Schnittfläche eines Wurftrestes be= decke man dicht anliegend mit seiner Haut oder mit Vergament oder bestreiche fie mit ausgekochtem Fett. Und seien wir immer mißtrauisch gegen stark ge= würzte Wurstwaren. Sehr oft müssen. die scharfen Gewürze den Geschmack zweifelhaften Fleisches verdecken.

Bekanntlich verdirbt das Fleisch der Fische im Sommer besonders leicht. Müssen wir solche einige Stunden im Hause aufbewahren, so dürfen wir nicht unterlassen, sie gleich nach dem Empfang auszunehmen, doch ohne sie zu waschen und, wenn auch mit Nachteil für ihren Nährwert, sie mit etwas Salz bestreuen. Auch Resten von gekochtem Fisch verderben rasch. Vorbeugend wirkt das Beträufeln derselben mit Zitronensaft oder Essig oder Übergießen mit Ol. Doch auch unter solchen Umständen sollen sie höchstens einen Tag auf Wiederverwertung warten!

Die Milch muß vor allem in reinen unbeschädigten Geschirren aufbewahrt Auswaschen derselben mit merden. heißem Sodawasser und kaltes Ausspülen direkt vor dem Einfüllen ist eine Hauptbedingung. Im fühlen Reller leicht zugedeckt und in einem Geschirr mit kaltem Waffer stehend, hält sie sich vom Morgen bis zum Abend ungekocht, vorausgesett, daß sie nicht erst nach langer Rarrenfahrt in unsern Besit ge= langt. Dann freilich muß sie sofort ge= kocht werden, im Zweifelfalle unter Beis einer. schwachen Messerspike füaen doppelkohlensauren Natrons auf zirka 2 Liter.

Auch Butter verlangt Aufbewah= rung an fühlem Ort. Wir können sie im Pergamentpapier direkt ins Wasser legen, am besten in eine Schüssel unter langsam fließenden Hahn, oder in ein tassenähnliches Töpschen sie fest ein= drücken und dieses ins Wasser stellen. Auch mit den bekannten gerippten Brettchen zu Rügelchen geformt, die man in eine große Schüssel mit Wasser legt, bleibt sie frisch und hart.

Rase wickelt man in ein leinenes Tuch, das täglich neu in Salzwasser ausgewaschen und leicht ausgerungen

wird.

Grünes Gemüse verlanat eben= falls kühle dunkle Lagerung. Einlegen desselben in Wasser vermindert seinen Nähraehalt. Unbeschadet aber können Salat, Kohl, Blumenkohl ein bis zwei Tage frisch erhalten werden, wenn man sie zerteilt, wäscht und nur leicht abge= tropft in ein großes, nicht fest verschlossenes Gefäß lose einfüllt. Die auf diese Weise noch daran haftende Feuch= tigkeit verhütet das rasche Welken.

Resten von Suppen und Gemüsen kommen zur Aufbewahrung in reine Steingutgeschirre, die zugedeckt ins Wasser gestellt werden. Auch da hilft eine Brise Natron bei einem kleinen Unflug von fäuerlichem Geschmack. Das beste wäre natürlich das Sterilisieren solcher Resten; doch lohnt es sich nur

bei größern Mengen.

Auch Mehl, Grieß, Reis, Mais, verlangen unsere besondere Aufmerksamkeit Häufiges Umschütteln im Sommer. oder Umschaufeln beugt der Bildung von kleinen Schmarokern vor.

### Mißerfolge beim Sterilisieren.

(Rachbrud berboten.)

Welche Hausfrau könnte nicht ein Lied darüber singen! Tropdem sie so exakt und fleißig arbeitete, trokdem sie alles genau nach Vorschrift zu machen ge= dachte, hat ihr dieses und jenes fehle geschlagen! Wo aber liegt der Fehler? Mit dem besten Willen sindet sie ihn oft nicht heraus. Das Material war tadellos, Gläser, Glasdeckel, Gummis ringe in bester Ordnung, die erforder= liche Zeit und Temperatur wurden ge=

nau innegehalten — woran liegt nun das Aufgehen der Gläser — warum

hält die Konserve nicht?

Wenn alles in Ordnung und tadellos gearbeitet worden ist, liegt der Fehler oft an den betreffenden Produkten selbst. Eine Reihe sehr wichtiger Faktoren wird viel zu wenig berücksichtigt: die Witte-rungsverhältnisse, unter denen die Pro-dukte gedeihen, große Trockenheit oder anhaltende Niederschläge, der Reifegrad, auch Lage und Gegend haben großen Einfluß auf die Haltbarkeit der Ron-serven.

Rauft man auf dem Markte ein, so soll dies am frühen Morgen geschehen, weil die Ware dann noch frisch und nicht allzulange den heißen Sonnenstrahlen ausgesett ift. Frische Ware ist die Hauptsache beim Sterilisieren: Früchte und Gemüse leiden oft sehr durch den Transport, besonders wenn fie lange in Körben oder Kisten verpact bleiben. Hält man 3. B. die Hand in einen solchen Korb mit Kirschen oder Gemüse, der an heißen Tagen spediert wurde, so wird man sofort bemerken, welch eine hohe Temperatur in den untern Lagen herrscht. Die dort befindliche Ware ist bereits in Gärung begriffen. Beim Beeren- und Steinobst läuft dann ein Teil des Saftes ab. Solches Obst eignet sich nicht mehr zur Sterilisation und wird besser zu Konfis turen verwendet. Auf alle Fälle muffen die Produkte sofort ausgevackt, erlesen, fühl gelagert und möglichst bald ver= arbeitet werden.

Auch die Art der Aufbewahrung ist sehr wichtig. Stellt man sterilisierte Konsperven, deren Inhalt nicht mehr ganz einswandfrei war, in einen warmen Raum, so kann man sicher sein, daß das Glas nicht hält. Die Aufbewahrung aller Konsperven hat in einem kühlen, trockenen Raum zu erfolgen.

Eine der besten Früchte zum Sterilissieren ist der Pfirsich. Man muß aber in der Wahl sehr vorsichtig sein, um eine befriedigende Konserve zu erhalten.

Früh Pfirsiche lösen sich schwer vom Stein, eignen sich auch weniger zum Einmachen, da sie gewöhnlich viel zu teuer sind, wenn nicht eigene Produkte zur Verfügung stehen. In der Regel wers den nur starkwollige und gelbsleischige Früchte geschält; unreife und harte Pfirssiche eignen sich nicht zur Sterilisation.

Birnen müssen reif, aber nicht überreif sein. Unreise Birnen haben kein
voll entwickeltes Uroma, die Flüssigkeit
wird meist bläulich und das Glas ist
beim Öffnen schmierig. Überreise Birnen,
die innen bereits teigig sind, eignen sich
ebenfalls nicht zur Sterilisation. Sie
werden im Glase schmierig und zerfallen
und der ganze Inhalt geht nach und
nach ins Verderben über. Es ist also
sehr auf den richtigen Reisegrad zu
achten, um eine schöne Dauer-Ronserve
zu erhalten.

Viel mehr Mißerfolge als beim Obst gibt es beim Einmachen der Gemuse. Da heißt es unbedingt: Ganz frische Ware und schnelle8, exakte8 Ur= beiten. Erbsen dürfen nicht lange vor der Sterilisation in Haufen liegen oder gar ausgehülft werden. Überreife Ware kann nicht sterilisiert werden, ebenso nicht völlig ausgereifte. Um besten ist, wenn die Erbsen möglichst bald nach dem Pflücken (am frühen Morgen) verar= beitet werden fönnen. Gleiche Sorten zusammen, entweder gedämpft oder kurz abgebrüht, sofort mit einem Strom kalten Wassers abgeschreckt und ohne weiteres eingefüllt unter Verwendung des Koch= wassers, damit die Nährsalze erhalten bleiben. Die Gläser werden auch sofort aeschlossen.

Dasselbe gilt von den Bohnen. Wie oft werden folgende Fragen an mich gerichtet: Warum schmecken eingemachte Bohnen säuerlich und warum halten die Bohnen trotz langer Sterilisation nicht?

Auf Frage 1 ist zu sagen: Wenn sterilisierte Bohnen einen säuerlichen Geschmack haben, liegt dies an einer zu langsamen Verarbeitung vor dem Sterilisieren. Wie oben bereits ange-

geben, muffen die Gemuse unbedingt nach dem Pflücken baldmöglichst gerüstet, zubereitet und sterilifiert werden. Blei= ben die abgebrühten, heißen Bohnen 3. B. in Haufen aufeinander liegen, so tritt in furzer Zeit Milchfäuregarung ein, was an dem Schleimigwerden der Bohnen mehr oder weniger zu erkennen ist. Werden nun solche Bohnen in Gläser eingefüllt und sterilisiert, werden die Bakterien bei genügender Sterilisation wohl abgetötet, aber am Boden diefer Gläser wird man einen milchigen Satz finden, der auf die Gärung hindeutet. Der Genuß von Bohnen, die in Milch= fäuregärung sind, ist lebensgefährlich. Ulso rasch arbeiten, nach dem Vorkochen sofort mit kaltem Wasser abkühlen, ein= füllen und sterilisieren.

Was die zweite Frage anbetrifft. Bei einer einstündigen Sterilisation werden bei Bohnen, Erbsen &. die Bakterien getötet, nicht aber deren Sporen oder Bei günstigen Bedingungen Reime. (Wärme) fangen diese Sporen im Glase wieder zu wachsen an, entfalten sich und bald tritt eine Zersetzung der Konserve ein, das Glas öffnet sich. Die Sporen dieser Bakterienarten sind erstaunlich widerstandsfähig, sie ertragen die Hike des kochenden Wassers einige Zeit und selbst erhöhte Temperaturen bis zu 110° Celfius. Wir können im Haushalt nur bis 100 Grad erhizen, folglich muß eine Hite-Cinwirkung längere Zeit stattfinden können, bis die Konserve auch in der Mitte des Glases steril ist. Die Witte= rungsverhältnisse, unter denen das Ge= muse gewachsen ist, spielen hier eben= falls eine große Rolle und sind deshalb Aussprüche, wie: "Ich habe es lettes Jahr genau so gemacht und die Ronferven waren tadellos", durchaus un= richtig. Gemüse, namentlich Erbsen und Bohnen, erfordern eine Sterilisation von 1<sup>1</sup>/2—1<sup>8</sup>/4 Stunden, oder dann fraktio= nierte Sterilisation, d. h. am ersten Tag 60 Minuten, und nach 2 bis 3 Tagen nochmals 30—50 Minuten, je nach der Ronsistenz der betr. Ronserve. Selbst-

verständlich werden die Gläser in der

Zwischenzeit nicht geöffnet.

Oft wird auch geklagt, die Bohnen seien nach der Sterilisation hart und zähe. Das ist ganz natürlich, denn es wurden alte ausgereifte Bohnen verwendet. Ist die Kernbildung schon so weit vorgeschritten, so bilden sich Holz= fasern, und diese können durch keine Ronservierungsmethode weich gemacht werden. Zur Sterilisation eignen sich nur junge, zarte Bohnen, wie überhaupt jedes Gemüse nur in frischem, jungem Zustande zur Verwendung kommen soll. Werden diese Vorsichtsmaßregeln genau beobachtet und wird nicht nur me= chanisch nach Vorschrift gearbeitet, so bereitet die Konservierung stets Freude und verheißt Erfolg, und man wird mehr und mehr davon überzeugt sein, daß im Haushalt zubereitete Ronferven, Gemüse wie Obst, doch schmackhafter sind als Fabrikware, auch wenn sie nicht die ins Auge stechende schöne Farbe der Handelsware aufweisen. Es ist natür= lich, daß Erbsen, Bohnen &. beim Rochen ihre grüne Farbe etwas verlieren, das hat aber mit dem Geschmack nichts zu tun.

### Haushalt.

## Die Behandlung des Tabats für den Pfeifenraucher.

Wenn die Blätter des Tabaks an den Enden gelb werden oder sich auf den Blättern kleine Flecken zeigen, als ob ein Feuer-fünkten darauf gefallen ware, dann kann man die Blätter abbrechen, sie sind reif. Sie werden mittelst einer Nadel an eine Schmur gereiht (man sticht beim Blattstiel durch) und hängt dann die Blätter an einem sehr luftigen Ort auf. Ungefähr 3—4 Monate bleiben die Blätter an Ort und Stelle; sie werden unterdessen braun. Sind sie nun ganz trocken, dann nimmt man sie mitsamt der Schnur in einen Zuber, gießt heißes (nicht kochendes) Wasser darüber und läßt die Blätter 20—30 Minuten darin liegen. Man läßt sie dann gut abtropfen und hängt sie wieder an einer wärmeren Stelle auf, bis fie hell find. Dann werden fie fein zerschnitten, mit etwas Buder tüchtig vermischt und wieder an die Wärme gebracht, bis sie troden find. (Einen fleinen Grad Feuchtigfeit durfen die Blätter ftets behalten.) Dann ist der Tabak rauchfertig. Ŋ.

#### Steinobstkerne in der Schale

sollten nicht weggeworfen werden. Sie ergeben gewaschen, getrodnet und später burchbohrt, versilbert oder vergoldet einen hübschen, billigen Christbaumschmuck. Rleinere Rerne werden auf dem Lande auch mit Vorliebe zur Füllung der sogenannten "Steinsäckli" verswendet, die im Winter als Bettwarmer Verwendung finden.

#### Rüche.

#### Speisezettel für die bürgerliche Rüche.

- Sonntag: Einlaufsuppe, †Rollbraten von Roastbeef, Kartoffelstock, †Gurkensalat, †Gefülltes Weingelee.
- Montag: †Sommersuppe, †Gefüllte Tomaten, Fleischbrühkartoffeln, †Pompadour=Neis.
- Dienstag: \*Tomatensuppe, Brotpudding, Pflaumenkompott.
- Mittwoch: Grieksuppe, \*Bohnen mit Schweine= fleisch, Schalenkartoffeln, Birnen.
- Donnerstag: Zwiebelsuppe, †Gebackene Pilze, \*Reissalat, †Obstkuchen mit Quarkguß.
- Freitag: Luftsuppe, Karotten in Buttersauce, †Rartoffelpuffer, Ropffalat.
- Samstag: Gemufesuppe mit Wurst, \*Beidelbeerfaltschale.

Die mit \* bezeichneten Rezepte find in biefer Rummer gu finden bie mit + bezeichneten in ber letten.

#### Roch=Rezepte.

Altoholhaltiger Bein tann ju füßen Speifen mit Borteil burd altoholfreien Bein ober mafferverbunnten Sirup, unb gu fauren Speifen burch Bitronenfaft erfest werben.

#### Tomatensuppe.

Zeit 3/4 Stunden. 500 Gramm Tomaten, 500 Gramm Kartoffeln,  $2^{1/2}$  Liter Wasser, 30 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, 1 Zwiebel, Salz. Die zerrissenen Comaten und die geschälten und zerschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser und dem nötigen Salz aufs Feuer gebracht, weich gefocht und durch ein Sieb gestrichen. In dem heißen Fett werden Mehl und Zwiebel gelb geröstet, mit der Guppe abgelöscht und noch zirka 10 Minuten weitergekocht. Beim Unrichten gibt man Schnittlauch oder Petersilie darauf.

#### Bohnen mit Schweinefleisch.

Beit 2 Stunden. 1 Kilo kleine Bohnen, 1 Stud Speck oder frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, 30 Gr. Fett, 1/2 Liter Wasser. Die Bohnen werden am Bohnenhobel oder

von Hand fein geschnitten, in das heiß gemachte Fett gebracht und tüchtig burchgeschüttelt, dann etwas Wasser zugegossen und das Fleisch zwischenhinein gelegt und gut zugedeckt. Frisches Fleisch wird zuerst ringsum angebraten. Von Beit zu Beit rutteln und etwas Waffer nachgießen. Auf schwachem Feuer dünsten. Im Gelbstfocher vorzüglich. 1/2 Stunde Vorkochzeit. 3 Stunden Rocher. Aus "Gritli in der Ruche".

#### Ralte Ralbsbratenschnitten.

Der Braten wird ganz fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und wer es liebt, fann eine Gardelle oder etwas übriggebliebenen Schinken mitwiegen. Dann rührt man etwas Senf, reichlich Zitronensaft und so viel frische Butter barunter, 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 bann mit Rapern und ferviert fie, mit Beterfilie vergiert. "Bruschga".

#### Reissalat.

Bereitungszeit 1/2 Stunde. 250 Gr. Reis, 3 Stück Garbellen, Schnittlauch, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer, Salz, Effig und Salatöl. Den Reis läßt man in Waffer gut aufquellen, ohne darin zu rühren; nachdem er erkaltet ist, wird er mit den feingewiegten Sardellen und feingeschnittenem Schnittlauch, einer Prise Pfeffer und ebensoviel Salz, 1 Eßlöffel Essig und 2 Eßlöffel Salatöl gut vermischt. Das Gericht ist bergartig in einer Schüssel anzurichten, mit halbweich gekochten Eiern, die man franzartig herumlegt. Zu jeder Art kaltem Fleisch oder Geflügel passend, jedoch auch als Gericht allein zum Thee ec.

#### Geschuppte Rartoffelomeletten.

Man gibt in eine Schüffel ca. 250 Gr. Mehl und etwas Salz, rührt dies mit Milch an, bis der Teig glatt ist, aber noch fest. Dann gibt man 2 Eier dazu oder auch nur die Eigelb, und mischt dann auch ca. 250 Gr. gekochte, feingeriebene Kartoffeln darunter und zulett, wenn man nur das Eigelb genommen hatte, auch noch den Schnee der Eiweiß. Aun läßt man Fett in der Bratpfanne heiß werden, gießt allen Teig hinein, läßt ihn etwas anziehen und dreht fortwährend forgfältig, bis die zerkleinerten Stücke gelb gebraten sind, was ca. 20 Minuten bis 1/2 Stunde in An= spruch nimmt.

#### Aus "Kartoffelspeisen" von S. Genn.

#### Tomaten in Gulz.

Für 4 Personen. 750 Gr. Tomaten, 1 Liter Wasser, 1 Eglöffel Galz, 1 Zwiebel, 30 Gr. Rauchfleisch, Gewürze, 15 Blatt weiße Gelatine, 1/8 Liter Effig. 500 Gr. Tomaten

werden gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, nach 1—2 Minuten in kaltem Wasser abgekühlt, geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Die übrigen 250 Gr. Tomaten werden zerschnitten, mit Wasser, Salz, Zwiebel, Rauchsleisch, Geswürz weichgekocht und durchgestrichen. In dieser Masse löst man die gewaschene Gelatine auf, würzt mit Essig und Salz, gießt alles über die Tomatenschen, läßt erstarren und stürzt die Sulz.

#### Beidelbeer=Raltichale.

Die erlesenen, gewaschenen, abgetropften Beeren werden gezuckert und mit roher Milch übergossen. Nach einer Weile gießt man einen Teil der Milch ab, taucht einige Zwiebäcke darin und legt eine Glasschale damit aus. Darauf gibt man nun die Beeren und gießt soviel Milch zu, daß diese schwimmen. Die Speise wird kaltgestellt und vor dem Servieren mit Zucker bestreut.

#### Gefturzte Sorte (ungebacken).

400 Gr. weiches Brot (ohne Rinde), 120 Gramm frische Butter, 150 Gramm Mandeln, 1/2 Liter Johannisbeersirup, 1/2 Jitronenschale, 1 Messersitäte Jimt. Das ganz sein geriebene Brot wird mit dem Sirup angeseuchtet, die sein gemahlenen Mandeln und das Gewürz dazu gerührt. Die weiche, fast flüssige Butter rührt man 1/4 Stunde mit der Masse, füllt diese dann in eine mit Milch ausgegossene, mit Zucker und Brosamen ausgestreute glatte Form und stürzt die Torte. Sie wird mit Früchteglasur garniert. (1 Deziliter Fruchtssirup oder Gelee wird mit 100 Gr. Puderz zucker zu einem Brei verrührt und als Glasur verwendet.) "Resormsochbuch".

#### Billige mouffierende Limonaden.

Rezept I: 6 Liter Wasser, 1/2 Rilo Zucker, 1 Dezil. Essig, 1 Zitrone, 1 kleine Handvoll Lindenblüten oder Holunderblüten oder von beiben zugleich. — Rezept II: 6 Liter Wasser, 1/2 Kilo Zucker, 1 Dezil. Essig, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr. fristallisierte Zitronensäure. Zu Rezept I oder II werden alle Ingredienzen zusammen in einen Steintopf oder eine Rorbflasche gebracht, von der Zitrone die fein abgeschnittene Rinde und der Saft und unter mehrmaligem Umrühren am ersten Tage, 2 bis 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 letterm Falle muß die Flasche gut verforft und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Reller auf.

Nach einigen Tagen Ruhe ist die Limonade gebrauchsfertig. Sie kann aber auch wochenlang ausbewahrt bleiben.

Aus "Gritli in der Rüche".

#### Eingemachte Früchte und Gemufe. Brombeergelee.

1 Liter Saft, 3/4 Kilo Zucker. Die gut verlesenen Brombeeren werden mit wenig Wasser auß Feuer gestellt, gut weich gekocht und der Sast durch ein Tuch gedrückt. Aun gibt man dem Sast den Zucker zu und kocht ihn zur Seleedicke ein. Ist er fertig gekocht, stellt man die Pfanne auf die Seite des Herdes, schäumt das Gelee noch gut ab und füllt es in Gläser. Sut ist es, wenn man den durchgedrückten Sast über Nacht stehen läßt.

#### Beidelbeergelee

wird auf gleiche Weise zubereitet. Aus "Die Zubereitung von Konserven".

#### Tomatenpuree.

Reife Tomaten werden zerrissen und mit eiwas Essig (zum Beispiel zu 2 Kilo Tomaten 4 Löffel Essig) aufs Feuer gebracht, dann füge man etwas Salz, Selleriewurzel, Karrotten, Lorbeerblätter und Nelken bei und koche weich. Hierauf wird die Masse zuerst durch ein gröberes und dann durch ein feineres Sieb gedrückt und der Sast noch etwa 1/2 Stunde lang zur gewünschten Dicke eingekocht. Das abgefühlte Püree wird dann in Flaschen abgesüllt, mit etwas Olivenöl übergossen und verkorkt.

#### Eingemachte Bohnen ohne Salz.

Immer junge, zarte Bohnen brauchen und gut rüften! In siedendem Salzwasser mit wenig Natron überwallen lassen, den Boden des Fasses mit Salz bestreuen, die abgefühlten Bohnen einschichten, belasten, kaltes, weiches Wasser darüber gießen, nach 14 Tagen alle Brübe abschöpfen, dann frisches, weiches Wasser auf die Bohnen gießen. Dies 2—3 mal innert 6 Wochen wiederholen und dann das Wasser stehen lassen.

### Rrankenpflege.

#### Das Juden im Gehörgang.

Sehr lästig ist für manche das Ritzeln und Jucken im Ohr. Bei älteren Leuten sind oft nur die lang gewachsenen Ohrhärchen schuld; man muß sie dann öfter abschneiden. Meistens ist das unerträgliche Juckgefühl eine Folge salscher Reinigung des Gehörgangs. Da bohrt und kratt man nach dem Ohrenschmalz mit den verschiedensten Instrumenten, wie

Bündhölzern, Jahnstochern, Haarnadeln, Stricknadeln, Bleistiften, Fingernägeln usw. Diese Mißhandlungen verursachen auf der zarten Schleimhaut nicht nur ständiges Rizeln und fortwährende Reizung, sondern auch kleine Berletzungen, die nachher, wie jede heilende Wunde, erst recht jucken. Häusig bewirken dann noch eindringende Staubs und Schmutzeilchen sowie Pilze Entzündungen und Pilzwucherungen, die das Jucken noch unerträglicher machen und durch weiteres gewaltsames Rraten sogar die sehr lästigen Ohrsfurunkel verursachen können.

Bisweilen liegt die Schuld auch am Ohrenschmalz. Durch angesammelte Bautschüppchen, oder ein liegen gebliebenes Watterestchen wird das Ohrenschmalz zurückgehalten und bildet allmählich einen festen Pfropf. Diesen darf man nun aber wieder nicht mit allen möglichen Instrumenten zu entfernen suchen, benn bas burch verursacht man leicht fleine Schleims hautverletungen und erwischt meist nur einen Teil des Pfropfes, stößt aber den übrigen noch weiter nach innen, was gefährliche Folgen haben fann. Um besten nehme man ein nicht spikes Holzstäbchen, etwa so dick und doppelt so lang wie ein Zündholz, rauhe es an einem Ende ab und wickle ein kleines Flöckhen Watte recht fest darum, indem man das Hölzchen immer nach einer Richtung von links nach rechts breht. Dieses Wattebauschen wird nun entweder in Rolnisches Wasser oder in eine Lösung von Alkohol und Wasser zu gleichen Teilen eingetaucht und damit der Gehörgang sanft ausgewischt; vermöge der chemischen Zusammensetzung des Lösemittels läßt sich der Pfropf dann leicht herausholen.

Im übrigen strebe man nicht gerade beim Gehörgang nach übertriebener Reinlichkeit. Man reinige nur die zutage tretenden Teile. Waschungen mit Wasser und Seise des innern Ohres, ebenso öftere Ausspülungen desselben unterlasse man, da der Gehörgang sehr schlecht auszutrocknen ist, was Erkältungen veranlassen kann. Bei Rindern ziehe man die Ohrmuschel nach hinten, wodurch die Ohröffnung gut sichts bar wird, und entserne dann nur das sichts bare Ohrenschmalz mit einem seuchten zussammengedrehten Tuchzipsel.

Schließlich sei noch hingewiesen auf die verderbliche Mode, bei Zahnschmerzen ölige ober scharfe Flüssigkeiten ins Ohr zu gießen, wie Painexpeller und Chlorosormöl, oder Propse einzustopfen von Anoblauch, Zwiebeln, Zigarrenspizen usw. Dadurch entstehen leicht Reizungen und Pilzansiedlungen im Gehörsgang, die unerträgliches Jucen und Rizeln, sowie schmerzhafte Entzündungen zur Folge haben.

### Rinderpflege und sErziehung.

#### Das Goreien fleiner Rinder.

Durch Schreien geben kleine Kinder, die noch nicht sprechen können, ihre Gefühle kund. Während der ersten Lebensjahre, bevor das Rind gelernt hat, seine Gedanken, Gefühle und Wünsche in seiner Muttersprache auszudrücken, hat es nur diese Sprache zur Verfügung. Wer viel mit fleinen Rindern in Berührung fommt, versteht leicht, was sie sagen wollen, wenn sie ichreien. Der große Badagoge J. J. Rouffeau macht einen Ausspruch, der einer der dentwürdigsten in seinem Buche "Emile" ift. Er fagt: "Des Rindes erfte Eranen find Bitten. Wenn man sie nicht in acht nimmt, werden fie bald Befehle. Die Rinder beginnen damit, durch ihre Tranen die Erwachsenen gur Bilfeleistung aufzufordern, um schließlich sich bedienen zu laffen." Damit wollte Rouffeau auf die Notwendigkeit hinweisen, das Schreien des Kindes richtig verstehen zu lernen. Wenn das Rind schreit, damit ihm geholfen wird aus irgend einer unangenehmen oder gar qualvollen Lage, so müssen wir ihm natürlich behilflich sein; wenn es aber schreit, um irgend einen Wunsch sofort erfüllt zu sehen, so wird dieses schwache kleine Wesen bald ein Thrann, dessen Schreien zum Befehl wird in demselben Maße, als es wahrnimmt, daß man diesen "Befehlen" nachkommt. Durch obigen Alusspruch hat Rousseau mit scharfem psycho-logischem Blicke die Aufmerksamkeit darauf gelenkt, daß es notwendig ift, unterscheiden zu lernen zwischen dem Schreien eines Rindes um Bilfe und dem Schreien aus Abermut ober Erog. Muffen wir in ersterem Falle uns beseilen, dem Rinde Hilfe zu bringen, so muffen wir im andern Fall uns hüten, Sklaven des Rindes zu werden. Für letztern Fall gibt Rousseau eine gute Anweisung: "Das einzige Mittel, diese Unart zu heilen oder ihr vorszubeugen, ist: nicht darauf zu achten, denn niemand, nicht einmal ein Rind, liebt es, sich vergebens, nutslos anzustrengen." Wenn man das Kind schreien läßt, ohne darauf zu achten, nachdem man sicher ist, daß es durch das Schreien nur seinen Willen durchzuseten sucht, so wird es bald aufhören zu schreien. Wenn man aber durch Erfüllung seines Wunsches es zum Schweigen zu bringen sucht, so glaubt das Kind, daß ihm alles untertänig sei. Gobald es aber merkt, daß sein Geschrei nicht beachtet wird, hört es auf damit. Gelehrte haben schon lange und oft zu erforschen getrachtet, ob es eine natürliche, allen Menschen gemeinsame Sprache gegeben habe oder ob sich eine solche fünstlich "konstruieren" ließe, Gewiß gibt es eine solche. Es ist die, welche Rinder "sprechen", bevor sie sprechen können,

#### Frage=Ede.

#### Antworten.

52. Ich bin im Besitze einer Patent= Rasserolle "Moderna" auf elektrischen Herd, von Herrn J. Aietlispach, Olten, und bin damit sehr zufrieden. Zu weiterer Auskunft bin ich gerne bereit. Auch eine vom Lande.

52. Die Wunder=Rasserolle und Wunsber-Bratpsanne können Sie auch für den elektrischen Herd verwenden, wenn Sie den Aufsatz weglassen, dafür aus Asbest oder Eternit eine runde Platte ausschneiden lassen, in der Mitte die Öffnung (das Loch) ebenfalls ansbringen, wie es der Apparat selber hat, und diesen dann darauf stellen. Ich brauche beide "Wunder" sehr viel und kann demnach beursteilen, ob ihre Verwendung auch auf elektrischer Platte möglich ist.

53. Seit Jahren beziehe ich Heidelbeeren, Brombeeren und Preihelbeeren von Herrn Zanolari, Campocologno, Brusio, Graubunden, und bin sehr zufrieden mit der Bedienung.

**54.** Das Ablegen der Aelken wird mit Recht den gewöhnlichen Setzlingen vorgezogen, da diese Vermehrungsart, wo sie gut durche geführt wird, uns in den Besitz von schönen, fräftigern Jungpflanzen bis zum Herbst ge-langen läßt. "Abgelegt" werden die Aelken auf folgende Weise. Ende Juli bis Unfang August werden die fräftigsten Jungtriebe an jener Stelle, wo sie am besten auf die Erde niedergelegt werden konnen, nahe am Boden unter einem Stengelknoten bis zur Mitte durchschnitten, dann aufwärts bis zum nächsten Anoten gespalten und die Schnittstelle durch ein winziges Steinchen ec. offen gehalten und vorfichtig bis zu 2 Cm. mit feuchter Erde gedeckt und in den nächsten 3—4 Wochen ordentlich feucht gehalten (nicht die Mutterpflanzen, fondern die Ablegestellen). Nach sechs Wochen ist die Bewurzelung und Trieb der meisten Ableger so kräftig, daß diese nun abgetrennt und als selbständige Jungpflanzen eingetopft oder verpflanzt werden können.

Hortenfien lassen sich leicht durch Stecklinge, in Lauberde, Sorfmull und Sand gesteckt, vermehren. Wählen Sie kräftige, dunkelgrüne Haupitriebe. Beste Zeit ansangs August.

54. Auf den Kat einer Bekannten mache ich billig Ableger von Nelken, indem ich auch von geschenkten Schnittblumen Schößlinge absbreche und sie ohne weiteres dem Kand eines Blumentopfes (im Jimmer) nach einstecke. Wenn seucht gehalten, bewurzeln sie sich leicht. Ich habe von solchen Schößlingen von gesichenkten Nelken, die ich im Februar eingesteckt, gegenwärtig drei hübsche Stöcken, die 1—2 schöne Blüten tragen. Blumenliebhaberin.

55. Raufen Sie sich einen jungen, aber fräftigen Zierspargel (Asparagus Sprengeri ober Asparagus scandens deflexus), geben Sie ihm einen verhältnismäßig etwas größern Topf, als der Größe der Pflanze nach üblich, geben Sie ihm fette Erde (1/2 gut verrotteter Rompost, 1/4 lehmige Gartenerde und 1/4 Sand und Torfmull) nach Unwachsen allwöchentlich einen Dungguß bis im Winter, und einen ruhigen, hellen, nicht zu luftigen Plat an Ostfenster in mehr kühlem Zimmer. Bei ge-nügend Feuchtigkeitsgrad der Luft darf die Temperatur bis 12" C. im Winter betragen, besser ist jedoch, namentlich in der Ruheperiode Dezember bis Februar) ein Standort bei 8 bis 10°. Vorsichtiges Gießen im Winter, nicht zu trockene Luft, Schutz vor greller Sonne, alljährliches Umtopfen im Frühling in nahr-hafte Erbe, reichliches Gießen und wöchentliches Düngen, über Sommer halbschattiger Standort im Freien — und ein paar Jahre Geduld — und auch Sie werden Ihre Freude am Gedeihen Ihres Zierspargels erleben.

56. Der Holzwurm im Raum braucht nicht notgedrungen die neuen Möbel anzugreifen! Ein gutes Mittel, diese Bohrkäfer herbeizuslocken, sind frische Sicheln, die man in einem Teller in den von den Würmern besetzten Schrank stellt. Der Geruch der Eicheln zieht die Räfer an, sie können dann leicht getötet werden. Die Eicheln sollten geschält verwendet werden. P.

57. Rohseidene Blusen sollten, wie Seide überhaupt, feucht gebügelt werden. E.

#### Fragen.

- 58. Kann mir jemand Näheres sagen über die fünstliche Geflügelzucht nach amerikan. Muster in der Schweiz? Macht man durchsichnittlich gute Erfahrungen damit und läßt sich diese irgendwo gründlich erlernen? Wie viel Anfangskapital braucht es ungefähr für passendes Grundstück, Einzäunung und Brutskäften? Für Wegweisung ist sehr dankbar Eine junge Abonnentin.
- 59. Wie muß man die **Pensionskosten** für zwei Pensionärinnen berechnen, wenn man um ihretwillen ein Dienstmädchen halten, dieses beköstigen und ihm ein besonderes Zimmer anweisen muß, natürlich mit entsprechendem Lohn? Städtische Verhältnisse, bürgerliche Rost, drei Mahlzeiten.
- 60. Wie dörrt man Kräuter zur Theebereitung im Winter am besten? Ist die Zeit dafür nicht schon vorbei, da die meisten geblüht haben? Hausfrau.
- 61. Wer gibt mir ein Rezept für Quarts tuchen an? B.