

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: 01.07.2025

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 ::
Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

∴

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementpreis:

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

Nr. 16. XXVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 13. August 1921.

Das ist die köstlichste der Gaben,
Die Gott dem Menschenherzen gibt:
Die eitle Selbstsucht zu begraben,
Indem die Seele glüht und liebt.
O süß Empfangen, sel'ges Geben!
O schönes Ineinanderweben!
Hier heißt Gewinn, was sonst Verlust!
Je mehr du schenkst, je froher scheinst du,
Je mehr du nimmst, je sel'ger weinst du —
O gib das Herz aus deiner Brust.

Emanuel Geibel.



Behandlung der Nahrungsmittel im Sommer.

(Nachdruck verboten.)

Die Sommerhitze befördert das Verderben unserer Nahrungsmittel und Speisen, und wo die Hausfrau es nicht versteht, durch geeignete Maßnahmen entgegen zu wirken, geht viel Wertvolles verloren. Vor allem muß sie ihren täglichen Bedarf wohl berechnen, um nicht mehr als nötig einzukaufen und um nicht zu große Speisemengen herzustellen. Im kleinen Privathaushalt ist das leicht möglich, weniger aber bei einer größeren und wechselnden Zahl von Tischgenossen. Ein kühler, gut zu lüftender Keller leistet vorzügliche Dienste, besonders wenn er mit einer Einrichtung zum Schutze der Nahrungsmittel vor Fliegen, Mäusen, Ratten versehen ist: einem Speiseschränken aus Draht oder wenigstens mit einem Gestell und einigen sog. Drahthauben. Noch besser ist ein

Eisschrank. Wo weder ein solcher noch ein guter Keller vorhanden ist, hilft die Kochkiste vorteilhaft aus, besonders die hohe, in welche mehrere Geschirre aufeinandergestellt werden können. Zu unterst kommt ein Gefäß mit zerkleinertem und mit Salz vermishtem Eis, auf den Deckel desselben oder wiederum in besonderen Geschirren Fleisch, Butter Speisereste. Natürlich muß auch als Speiseschrank die Kochkiste gut verschlossen werden. Fleisch darf nie direkt auf dem Eis liegen, entweder in einem Pergament- oder Fettpapier oder auf einem Aluminium- oder Emailteller, weil das zu Wasser werdende Eis dem Fleische die Säfte entzieht. Zur Aufbewahrung von Fleisch für einige Tage empfiehlt es sich, dasselbe mit Öl zu bestreichen oder ringsum in Fett leicht anzubraten. Zur nachherigen Verwendung als Siedfleisch kann man es zum voraus 5 bis 10 Minuten in gut kochendes Salzwasser legen. Dabei wird wie beim Anbraten eine Schutzhülle von geronnenem Eiweiß gebildet.

Frisches Fleisch mit bereits etwas unangenehmem Geruch verliert diesen durch waschen in einer schwachen Lösung von übermangansaurem Kali. Gefochtes 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 Jahreszeit. Sie sollten nur in gekochtem oder geräuchertem Zustande mehr als einen Tag im Haushalt aufbewahrt werden. Die Schnittfläche eines Wurstrestes bedeckt man dicht anliegend mit feiner Haut oder mit Pergament oder bestreicht sie mit ausgekochtem Fett. Und seien wir immer mißtrauisch gegen stark gewürzte 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 Ubergießen mit Öl. Doch auch unter solchen Umständen sollen sie höchstens einen Tag auf Wiederverwertung warten!

Die Milch muß vor allem in reinen unbeschädigten Geschirren aufbewahrt werden. Auswaschen derselben mit heißem Sodawasser und kaltes Ausspülen direkt vor dem Einfüllen ist eine Hauptbedingung. Im kühlen Keller leicht zugedeckt und in einem Geschirr mit kaltem Wasser stehend, hält sie sich vom Morgen bis zum Abend ungekocht, vorausgesetzt, daß sie nicht erst nach langer Karrenfahrt in unsern Besitz gelangt. Dann freilich muß sie sofort gekocht werden, im Zweifelsfalle unter Beifügen einer schwachen Messerspitze doppeltkohlensauren Natrons auf zirka 2 Liter.

Auch Butter verlangt Aufbewahrung an kühlem Ort. Wir können sie im Pergamentpapier direkt ins Wasser legen, am besten in eine Schüssel unter langsam fließenden Hahn, oder in ein tassenähnliches Töpfchen sie fest ein-

drücken und dieses ins Wasser stellen. Auch mit den bekannten gerippten Bretchen zu Kügelchen geformt, die man in eine große Schüssel mit Wasser legt, bleibt sie frisch und hart.

Räse wickelt man in ein leinenes Tuch, das täglich neu in Salzwasser ausgewaschen und leicht ausgerungen wird.

Grünes Gemüse verlangt ebenfalls kühle dunkle Lagerung. Einlegen desselben in Wasser vermindert seinen Nährgehalt. Unbeschadet aber können Salat, Kohl, Blumenkohl ein bis zwei Tage frisch erhalten werden, wenn man sie zerteilt, wäscht und nur leicht abgetropft in ein großes, nicht fest verschlossenes Gefäß lose einfüllt. Die auf diese Weise noch daran haftende Feuchtigkeit verhindert das rasche Welken.

Resten von Suppen und Gemüsen kommen zur Aufbewahrung in reine Steingutgeschirre, die zugedeckt ins Wasser gestellt werden. Auch da hilft eine Prise Natron bei einem kleinen Anflug von säuerlichem 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 im Sommer. Häufiges Umschütteln oder Umschaukeln beugt der Bildung von kleinen Schmarozern vor. H. E.



Mißerfolge beim Sterilisieren.

(Nachdruck verboten.)

Welche Hausfrau könnte nicht ein Lied darüber singen! Trotzdem sie so exakt und fleißig arbeitete, trotzdem sie alles genau nach Vorschrift zu machen gedachte, hat ihr dieses und jenes fehlgeschlagen! Wo aber liegt der Fehler? Mit dem besten Willen findet sie ihn oft nicht heraus. Das Material war tadellos, Gläser, Glasdeckel, Gummiringe in bester Ordnung, die erforderliche 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 Witterungsverhältnisse, unter denen die Produkte gedeihen, große Trockenheit oder anhaltende Niederschläge, der Reifegrad, auch Lage und Gegend haben großen Einfluß auf die Haltbarkeit der Konserven.

Kauft man auf dem Markte ein, so soll dies am frühen Morgen geschehen, weil die Ware dann noch frisch und nicht allzulange den heißen Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Frische Ware ist die Hauptsache beim Sterilisieren; Früchte und Gemüse leiden oft sehr durch den Transport, besonders wenn sie lange in Körben oder Kisten verpackt bleiben. Hält man z. B. die Hand in einen solchen Korb mit Kirschen oder Gemüse, der an heißen Tagen expediert 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 Konfitüren verwendet. Auf alle Fälle müssen die Produkte sofort ausgepackt, erlesen, kühl gelagert und möglichst bald verarbeitet werden.

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

Eine der besten Früchte zum Sterilisieren 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 werden nur starkwollige und gelbfleischige Früchte geschält; unreife und harte Pfirsiche eignen sich nicht zur Sterilisation.

Birnen müssen reif, aber nicht überreif sein. Unreife Birnen haben kein voll entwickeltes Aroma, die Flüssigkeit wird meist bläulich und das Glas ist beim Öffnen schmierig. Überreife 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 Reifegrad zu achten, um eine schöne Dauer-Konserve zu erhalten.

Viel mehr Mißerfolge als beim Obst gibt es beim Einmachen der Gemüse. Da heißt es unbedingt: Ganz frische Ware und schnelles, exaktes Arbeiten. Erbsen dürfen nicht lange vor der Sterilisation in Haufen liegen oder gar ausgehülst werden. Überreife Ware kann nicht sterilisiert werden, ebenso nicht völlig ausgereifte. Am besten ist, wenn die Erbsen möglichst bald nach dem Pflücken (am frühen Morgen) verarbeitet werden können. Gleiche Sorten zusammen, entweder gedämpft oder kurz abgebrüht, sofort mit einem Strom kalten Wassers abgeschreckt und ohne weiteres eingefüllt unter Verwendung des Kochwassers, damit die Nährsalze erhalten bleiben. Die Gläser werden auch sofort geschlossen.

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, müssen die Gemüse unbedingt nach dem Pflücken baldmöglichst gerüstet, zubereitet und sterilisiert werden. Bleiben die abgebrühten, heißen Bohnen z. B. in Haufen aufeinander liegen, so tritt in kurzer Zeit Milchsäuregärung 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 dieser Gläser wird man einen milchigen Satz finden, der auf die Gärung hindeutet. Der Genuß von Bohnen, die in Milchsäuregärung sind, ist lebensgefährlich. Also rasch arbeiten, nach dem Vorkochen sofort mit kaltem Wasser abkühlen, einfüllen und sterilisieren.

Was die zweite Frage anbetrifft. Bei einer einstündigen Sterilisation werden bei Bohnen, Erbsen &c. die Bakterien getötet, nicht aber deren Sporen oder Keime. Bei günstigen Bedingungen (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 Hitze des kochenden Wassers einige Zeit und selbst erhöhte Temperaturen bis zu 110° Celsius. Wir können im Haushalt nur bis 100 Grad erhitzen, folglich muß eine Hitze-Einwirkung längere Zeit stattfinden können, bis die Konserve auch in der Mitte des Glases steril ist. Die Witterungsverhältnisse, unter denen das Gemüse gewachsen ist, spielen hier ebenfalls eine große Rolle und sind deshalb Aussprüche, wie: „Ich habe es letztes Jahr genau so gemacht und die Konserven waren tadellos“, durchaus unrichtig. Gemüse, namentlich Erbsen und Bohnen, erfordern eine Sterilisation von 1½—1¾ Stunden, oder dann fraktionierte Sterilisation, d. h. am ersten Tag 60 Minuten, und nach 2 bis 3 Tagen nochmals 30—50 Minuten, je nach der Konsistenz der betr. Konserve. 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 Holzfasern, und diese können durch keine Konservierungsmethode 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 mechanisch 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 Konserven, Gemüse wie Obst, doch schmackhafter sind als Fabrikware, auch wenn sie nicht die ins Auge stechende schöne Farbe der Handelsware aufweisen. Es ist natürlich, daß Erbsen, Bohnen &c. beim Kochen ihre grüne Farbe etwas verlieren, das hat aber mit dem Geschmack nichts zu tun.

F. H.

Haushalt.

Die Behandlung des Tabaks für den Pfeifenraucher.

Wenn die Blätter des Tabaks an den Enden gelb werden oder sich auf den Blättern kleine Flecken zeigen, als ob ein Feuerfünkchen darauf gefallen wäre, dann kann man die Blätter abbrehen, sie sind reif. Sie werden mittelst einer Nadel an eine Schnur 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 sie hell sind. Dann werden sie fein zerschnitten, mit etwas Zucker tüchtig vermischt und wieder an die Wärme gebracht, bis sie trocken sind. (Einen kleinen Grad Feuchtig-

keit dürfen die Blätter stets behalten.) Dann ist der Tabak rauchfertig. **H.**

Steinobstkerne in der Schale

sollten nicht weggeworfen werden. Sie ergeben gewaschen, getrocknet und später durchbohrt, versilbert oder vergoldet einen hübschen, billigen Christbaumschmuck. Kleinere Kerne werden auf dem Lande auch mit Vorliebe zur Füllung der sogenannten „Steinsäckli“ verwendet, die im Winter als Bettwärmer Verwendung finden.

Rüche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Einlaufsuppe, †Rollbraten von Roastbeef, Kartoffelstock, †Gurkensalat, †Gefülltes Weingelee.

Montag: †Sommeruppe, †Gefüllte Tomaten, Fleischbrühkartoffeln, †Pompadour-Reis.

Dienstag: *Tomatensuppe, Brotpudding, Pflaumenkompott.

Mittwoch: Griechsuppe, *Bohnen mit Schweinefleisch, Schalenkartoffeln, Birnen.

Donnerstag: Zwiebelsuppe, †Gebäckene Pilze, *Reissalat, †Obstkuchen mit Quarkguß.

Freitag: Lustsuppe, Karotten in Buttersauce, †Kartoffelpuffer, Kopfsalat.

Samstag: Gemüsesuppe mit Wurst, *Heidelbeerkaltschale.

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

Roch-Rezepte.

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

Tomatensuppe.

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

Bohnen mit Schweinefleisch.

Zeit 2 Stunden. 1 Kilo kleine Bohnen, 1 Stück Speck oder frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, 30 Gr. Fett, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Die Bohnen werden am Bohnenhobel oder

von Hand fein geschnitten, in das heiß gemachte Fett gebracht und tüchtig durchgeschüttelt, dann etwas Wasser zugegossen und das Fleisch zwischenhinein gelegt und gut zugedeckt. Frisches Fleisch wird zuerst ringsum angebraten. Von Zeit zu Zeit rütteln und etwas Wasser nachgießen. Auf schwachem Feuer dünsten. Im Selbstkocher vorzüglich. $\frac{1}{2}$ Stunde Vorkochzeit. 3 Stunden Kocher. Aus „Gritli in der Küche“.

Kalte Kalbsbratenschnitten.

Der Braten wird ganz fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und wer es liebt, kann eine Sardelle oder etwas übriggebliebenen Schinken mitwiegen. Dann rührt man etwas Senf, reichlich Zitronensaft und so viel frische Butter darunter, daß man es gut auf Brot streichen kann. Doch muß man es ziemlich lange rühren, damit die Butter schaumig wird. Man streicht die Masse auf geröstete Brotschnitten, bestreut diese dann mit Kapern und serviert sie, mit Petersilie verziert. „Bruschga“.

Reissalat.

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

Geschuppte Kartoffelomeletten.

Man gibt in eine Schüssel 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 zuletzt, wenn man nur das Eigelb genommen hatte, auch noch den Schnee der Eiweiß. Nun läßt man Fett in der Bratpfanne heiß werden, gießt allen Teig hinein, läßt ihn etwas anziehen und dreht fortwährend sorgfältig, bis die zerkleinerten Stücke gelb gebraten sind, was ca. 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde in Anspruch nimmt.

Aus „Kartoffelspeisen“ von C. Senn.

Tomaten in Sulz.

Für 4 Personen. 750 Gr. Tomaten, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 30 Gr. Rauchfleisch, Gewürze, 15 Blatt weiße Gelatine, $\frac{1}{8}$ Liter Essig. 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, Rauchfleisch, Gewürz weichgekocht und durchgestrichen. In dieser Masse löst man die gewaschene Gelatine auf, würzt mit Essig und Salz, gießt alles über die Tomatenscheiben, läßt erstarren und stürzt die Guld.

Heidelbeer-Kaltschale.

Die erlesenen, gewaschenen, abgetropften Beeren werden gezuckert und mit roher Milch übergossen. Nach einer Weile gießt man einen Teil der Milch ab, taucht einige Zwiebäckchen 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.

Gestürzte Torte (ungebacken).

400 Gr. weiches Brot (ohne Rinde), 120 Gramm frische Butter, 150 Gramm Mandeln, $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeersirup, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt. Das ganz fein geriebene Brot wird mit dem Sirup angefeuchtet, die fein gemahlenen Mandeln und das Gewürz dazu gerührt. Die weiche, fast flüssige Butter rührt man $\frac{1}{4}$ 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 Frucht-sirup oder Gelee wird mit 100 Gr. Puderzucker zu einem Brei verrührt und als Glasur verwendet.) „Reformkochbuch“.

Billige moussierende Limonaden.

Rezept I: 6 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Dezil. Essig, 1 Zitrone, 1 kleine Handvoll Lindenblüten oder Holunderblüten oder von beiden zugleich. — Rezept II: 6 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Dezil. Essig, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, 1 Handvoll Reiskörner, 1 Handvoll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, 5 Gr. kristallisierte Zitronensäure. Zu Rezept I oder II werden alle Ingredienzen zusammen in einen Steintopf oder eine Korbf Flasche 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 letztem Falle muß die Flasche gut verkorkt und verbunden werden. Man hebt sie stehend im Keller auf.

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

Aus „Gritli in der Küche“.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Brombeergelee.

1 Liter Saft, $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker. Die gut verlesenen Brombeeren werden mit wenig Wasser auf Feuer gestellt, gut weich gekocht und der Saft durch ein Tuch gedrückt. Nun gibt man dem Saft den Zucker zu und kocht ihn zur Geleedicke 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. Gut ist es, wenn man den durchgedrückten Saft über Nacht stehen läßt.

Heidelbeergelee

wird auf gleiche Weise zubereitet.

Aus „Die Zubereitung von Konserven“.

Tomatenpüree.

Reife Tomaten werden zerrissen und mit etwas Essig (zum Beispiel zu 2 Kilo Tomaten 4 Löffel Essig) auf Feuer gebracht, dann füge man etwas Salz, Selleriewurzel, Karotten, Lorbeerblätter und Nelken bei und kochte weich. Hierauf wird die Masse zuerst durch ein gröberes und dann durch ein feineres Sieb gedrückt und der Saft noch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang zur gewünschten Dicke eingekocht. Das abgeföhlte Püree wird dann in Flaschen abgeföllt, mit etwas Olivenöl übergossen und verkorkt.

Eingemachte Bohnen ohne Salz.

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

Krankenpflege.

Das Jucken im Gehörgang.

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

Zündhölzern, Zahnstochern, Haarnadeln, Stricknadeln, Bleistiften, Fingernägeln usw. Diese Mißhandlungen verursachen auf der zarten Schleimhaut nicht nur ständiges Kitzeln und fortwährende Reizung, sondern auch kleine Verletzungen, die nachher, wie jede heilende Wunde, erst recht jucken. Häufig bewirken dann noch eindringende Staub- und Schmutzteilchen sowie Pilze Entzündungen und Pilzwucherungen, die das Jucken noch unerträglich machen und durch weiteres gewaltiges Kratzen sogar die sehr lästigen Ohrfurunkel verursachen können.

Bißweilen liegt die Schuld auch am Ohrenschmalz. Durch angesammelte Hautschüppchen, 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, denn dadurch verursacht man leicht kleine Schleimhautverletzungen und erwischt meist nur einen Teil des Pfropfes, stößt aber den übrigen noch weiter nach innen, was gefährliche Folgen haben kann. Am besten nehme man ein nicht spitzes Holzstäbchen, etwa so dick und doppelt so lang wie ein Zündholz, rauhe es an einem Ende ab und wickle ein kleines Flöckchen Watte recht fest darum, indem man das Holzchen immer nach einer Richtung von links nach rechts dreht. Dieses Wattebäuschchen wird nun entweder in kölnisches Wasser oder in eine Lösung von Alkohol und Wasser zu gleichen Teilen eingetaucht und damit der Gehörgang sanft ausgewischt; vermöge der chemischen Zusammensetzung des Lösungsmittels läßt sich der Pfropf dann leicht herausziehen.

Im übrigen strebe man nicht gerade beim Gehörgang nach übertriebener Reinlichkeit. Man reinige nur die zutage tretenden Teile. Waschungen mit Wasser und Seife des innern Ohres, ebenso öftere Ausspülungen desselben unterlasse man, da der Gehörgang sehr schlecht auszutrocknen ist, was Erkältungen veranlassen kann. Bei Kindern ziehe man die Ohrmuschel nach hinten, wodurch die Ohröffnung gut sichtbar wird, und entferne dann nur das sichtbare Ohrenschmalz mit einem feuchten zusammengedrehten Tuchzipfel.

Schließlich sei noch hingewiesen auf die verderbliche Mode, bei Zahnschmerzen ölige oder scharfe Flüssigkeiten ins Ohr zu gießen, wie Bainerpeller und Chloroformöl, oder Propfe einzustopfen von Knoblauch, Zwiebeln, Zigarrenspitzen usw. Dadurch entstehen leicht Reizungen und Pilzansiedlungen im Gehörgang, die unerträgliches Jucken und Kitzeln, sowie schmerzhaftes Entzündungen zur Folge haben.

Dr. Th.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Schreien kleiner Kinder.

Durch Schreien geben kleine Kinder, die noch nicht sprechen können, ihre Gefühle kund. Während der ersten Lebensjahre, bevor das Kind gelernt hat, seine Gedanken, Gefühle und Wünsche in seiner Muttersprache auszudrücken, hat es nur diese Sprache zur Verfügung. Wer viel mit kleinen Kindern in Berührung kommt, versteht leicht, was sie sagen wollen, wenn sie schreien. Der große Pädagoge J. J. Rousseau macht einen Ausspruch, der einer der denkwürdigsten in seinem Buche „Emile“ ist. Er sagt: „Des Kindes erste Tränen sind Bitten. Wenn man sie nicht in acht nimmt, werden sie bald Befehle. Die Kinder beginnen damit, durch ihre Tränen die Erwachsenen zur Hilfeleistung aufzufordern, um schließlich sich bedienen zu lassen.“ Damit wollte Rousseau auf die Notwendigkeit hinweisen, das Schreien des Kindes richtig verstehen zu lernen. Wenn das Kind 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 Tyrann, dessen Schreien zum Befehl wird in demselben Maße, als es wahrnimmt, daß man diesen „Befehlen“ nachkommt. Durch obigen Ausspruch hat Rousseau mit scharfem psychologischen Blicke die Aufmerksamkeit darauf gelenkt, daß es notwendig ist, unterscheiden zu lernen zwischen dem Schreien eines Kindes um Hilfe und dem Schreien aus Übermut oder Troß. Müssen wir in ersterem Falle uns beeilen, dem Kinde Hilfe zu bringen, so müssen wir im andern Fall uns hüten, Sklaven des Kindes zu werden. Für letztern Fall gibt Rousseau eine gute Anweisung: „Das einzige Mittel, diese Unart zu heilen oder ihr vorzubeugen, ist: nicht darauf zu achten, denn niemand, nicht einmal ein Kind, liebt es, sich vergebens, nutzlos anzustrengen.“ Wenn man das Kind schreien läßt, ohne darauf zu achten, nachdem man sicher ist, daß es durch das Schreien nur seinen Willen durchzusetzen 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. Sobald 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 künstlich „konstruieren“ ließe. Gewiß gibt es eine solche. Es ist die, welche Kinder „sprechen“, bevor sie sprechen können, A. W.

Frage-Ecke.

Antworten.

52. Ich bin im Besitze einer Patent-Kasseroles „Moderna“ auf elektrischen Herd, von Herrn J. Nietlispach, Olten, und bin damit sehr zufrieden. Zu weiterer Auskunft bin ich gerne bereit. Auch eine vom Lande.

52. Die Wunder-Kasseroles und Wunder-Bratpfanne 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 anbringen, wie es der Apparat selber hat, und diesen dann darauf stellen. Ich brauche beide „Wunder“ sehr viel und kann demnach beurteilen, ob ihre Verwendung auch auf elektrischer Platte möglich ist. R.

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

54. Das Ablegen der Nelken wird mit Recht den gewöhnlichen Geklingen vorgezogen, da diese Vermehrungsart, wo sie gut durchgeführt wird, uns in den Besitz von schönen, kräftigern Jungpflanzen bis zum Herbst gelangen läßt. „Abgelegt“ werden die Nelken auf folgende Weise. Ende Juli bis Anfang August werden die kräftigsten Jungtriebe an jener Stelle, wo sie am besten auf die Erde niedergelegt werden können, nahe am Boden unter einem Stengelknoten bis zur Mitte durchgeschnitten, dann aufwärts bis zum nächsten Knoten gespalten und die Schnittstelle durch ein winziges Steinchen etc. offen gehalten und vorsichtig bis zu 2 Cm. mit feuchter Erde gedeckt und in den nächsten 3—4 Wochen ordentlich feucht gehalten (nicht die Mutterpflanzen, sondern 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.

Hydrangeen lassen sich leicht durch Stecklinge, in Lauberde, Torfmull und Sand gesteckt, vermehren. Wählen Sie kräftige, dunkelgrüne Haupttriebe. Beste Zeit anfangs August. M. H.

54. Auf den Rat einer Bekannten mache ich billig Ableger von Nelken, indem ich auch von geschnittenen Schnittblumen Schößlinge abbreche und sie ohne weiteres dem Rand eines Blumentopfes (im Zimmer) nach einstecke. Wenn feucht gehalten, bewurzeln sie sich leicht. Ich habe von solchen Schößlingen von geschnittenen Nelken, die ich im Februar eingesteckt, gegenwärtig drei hübsche Stöckchen, die 1—2 schöne Blüten tragen. Blumenliebhaberin.

55. Kaufen Sie sich einen jungen, aber kräftigen Zierspargel (*Asparagus Sprengeri* oder *Asparagus scandens deflexus*), geben Sie ihm einen verhältnismäßig etwas größern Topf, als der Größe der Pflanze nach üblich, geben Sie ihm fette Erde ($\frac{1}{2}$ gut verrotteter Kompost, $\frac{1}{4}$ lehmige Gartenerde und $\frac{1}{4}$ Sand und Torfmull) nach Anwachsen allwöchentlich einen Düngguß bis im Winter, und einen ruhigen, hellen, nicht zu luftigen Platz an Ostfenster in mehr kühlem Zimmer. Bei genügend 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 nährhafte Erde, 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. M. H.

56. Der Holzwurm im Raum braucht nicht notgedrungen die neuen Möbel anzugreifen! Ein gutes Mittel, diese Bohrkäfer herbeizulocken, sind frische Eichen, die man in einem Teller in den von den Würmern besetzten Schrank stellt. Der Geruch der Eichen zieht die Käfer an, sie können dann leicht getötet werden. Die Eichen 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 künstliche Geflügelzucht nach amerikan. Muster in der Schweiz? Macht man durchsichtlich gute Erfahrungen damit und läßt sich diese irgendwo gründlich erlernen? Wie viel Anfangskapital braucht es ungefähr für passendes Grundstück, Einzäunung und Brutkästen? 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 Kost, drei Mahlzeiten. P.

60. Wie dörert man Kräuter zur Teebereitung im Winter am besten? Ist die Zeit dafür nicht schon vorbei, da die meisten geblüht haben? Hausfrau.

61. Wer gibt mir ein Rezept für Quarkkuchen an? B.

