Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **25 (1903)**

Heft 41

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 10. | Oktober 1903

Die Kunst gut und praktisch einzukaufen.

Zu den Wissenschaften, die eine gute Hausfrau besitzen muß, soll sie den Anforderungen gerecht werden, die das Leben an sie stellt, gehört die Kunst des Einkaufs. Gut und praktisch einzukaufen ist eine Kunst, die gelernt sein will, und die jungen Hausfrauen oft sehr viel Lehrgeld kostet, fehlt ihnen doch nur allzu oft die Ueberlegung. Es gilt als allgemeine Regel, daß der Mann das erwerbende, die Frau aber das erhaltende Element in der Familie ist, und in den meisten Fällen wird dies auch zutreffen. Nun wird bei oberflächlicher Prüfung der Verhältnisse die Aufgabe der Frau als die bei weitem leichtere und mühelosere erscheinen, doch so ganz einfach ist die Sache nicht. Zur rationellen Führung eines Haushaltes gehört ein gewisses Finanztalent, ein offener Blick, stete Aufmerksamkeit und nicht zuletzt Lust und Liebe zu den übernommenen Pflichten. Im Haushalt des Mittelstandes müssen die Einnahmen mit den Ausgaben in Einklang gebracht werden, und je mehr praktischen Sinn die Frau auf diesem Gebiete betätigt, desto mehr wird sie im Stande sein, dem Manne die Sorgen abzunehmen und sich eine Stellung neben ihm in der Existenzfrage der Familie zu erhalten. Mit zu den Hauptpflichten der Frau gehört der Einkauf der Lebensmittel und wer überlegt, den werden die auffallend billigen Preise nicht locken, denn er wird immer bedenken, daß eine gute Ware auch einen guten Preis hat und daß der in Wirklichkeit am besten kauft, der erste Qualität teuer bezahlt. Für einen leider recht großen Teil der Menschheit besitzt das Wort „Billig" einen ungeheuren Reiz, der so weit geht, daß er alle Fehler verdeckt, die unter dem Schutze dieses Wortes auftauchen. Die große Gemeinde, der das „Billig" verehrenden Menschen besitzt leider auch unter den Hausfrauen viele überzeugungseifrige Mitglieder, die selbst durch vielfachen Schaden nicht davon abzubringen sind, „billig einzukaufen". Ganz allgemein gilt der oft zitierte scheinbar widersinnige Satz, daß gerade das Teure billig und das Billige

am teuersten ist, denn fast immer kommt der hinkende Bote des billigen Kaufes — zum Schaden des Käufers — nach. Seit wir ein Nahrungsmittelgesetz haben, sind die Fälschungen der Waren nicht mehr so häufig, und sie werden immer mehr verschwinden, je kleiner die Zahl der Hausfrauen wird, die aus Unkenntnis Waren kaufen und ohne sie zu prüfen, verwenden. Vor allem sollte es den Hausfrauen Regel sein, stets die Ware in dem Zustande zu kaufen, in dem sie am wenigsten verfälscht werden kann, also ganz und nicht zerkleinert. Vielen jungen Hausfrauen wird es angenehm sein, einige Winke zu erhalten, damit sie, ausgerüstet mit einer möglichst genauen Warenkenntnis, die Gewißheit haben, für ihr Geld auch gute Ware zu erhalten. Am meisten straft sich der Einkauf billigen Fleisches, denn gerade bei diesem ist „billig und gut" niemals vereinbar. Gutes **Fleisch** ist unter allen Umständen teurer, nicht nur in dem Sinne, daß wir Filets, Braten und andere gute Stücke teurer bezahlen müßten, sondern das Fleisch eines gemästeten oder auch nur gut gefütterten jungen Tieres ist notwendigerweise teurer, als das Fleisch eines in der Arbeit abgetriebenen mageren Tieres. Der Nährstoffgehalt guten Fleisches ist aber weitaus höher, als die Preisdifferenz zwischen diesem und billigem Fleisch. Wir erhalten beim Einkauf billigen Fleisches zwar ein für das Auge größeres Stück, aber in diesem großen Stücke kaufen wir wertlose Fasern und Sehnen mit, während das teurere Stück Mastfleisch durchweg gut und nährstoffreich ist. Wie oft schrumpft das scheinbar große Stück billigen Fleisches im Topfe zusammen und nebenbei ist es dann gewöhnlich noch hart und unansehnlich, so daß die Hausfrau mit der größten Kunst nicht vermag, ihre Familie mit appetitlichen Scheiben zu versehen. Von großer Wichtigkeit ist es daher, beim Einkauf von Fleisch unbedingt auf gute und nicht auf billige Ware zu sehen, denn das gute Fleisch bleibt saftig und läßt sich in entsprechender Form auf den Tisch bringen, ist gehaltreich und wird mit Appetit gegessen. Nächst dem Fleisch spielen die Fette eine besonders wichtige Rolle. Gute **Butter** ist für den Haushalt fast unentbehrlich. Sie muß blaßgelb und von geschmeidiger Beschaffenheit sein, keinen zu salzigen oder gar ranzigen Geschmack haben und beim Schneiden ein gleichmäßiges Aussehen besitzen. Mit weißen Flecken durchsetzte Butter kennzeichnet schlechte Ausbutterung, hochgelbe Butter eine künstliche, übrigens unschädliche Färbung, und bröcklige, besonders fette Butter erweckt den Verdacht einer Beimischung mit anderen Fetten. Wichtig beim Einkauf ist auch der mehr oder minder große Salzgehalt; zwar hält sich stärker gesalzene Butter besser, aber ihr Wert vermindert sich auch dadurch und man kauft teurer, da durch stärkeren Salzzusatz auch der Wassergehalt steigt. **Schweinefett** und **Rindertalg** ist in der Küche sehr gebräuchlich und schwer zu entbehren. Guter und frischer

Talg ist von schwachgelber Farbe und fester Beschaffenheit. Auch Schweinefett muß fest und kernig sein: kauft man bereits ausgelassenes Fett, so achte man auf ein weißes Aussehen und nicht zu harte Beschaffenheit, denn in letzterem Falle ist meist ein Zusatz von Hammeltalg vorhanden, der dem Schmalz mehr Konsistenz verleiht, ihm aber auch den reinen Geschmack nimmt. Die **Milch** gehört zu den wertvollsten und preiswertesten Nahrungsmitteln, wenn man sie unverfälscht erhält, aber kein Nahrungsmittel wird so oft verfälscht wie die Milch. Meistens besteht die Fälschung in doppeltem Abrahmen oder in mehr oder minder starkem Wasserzusatz. Gute fette Milch wird beim Eintropfen in reines Wasser untersinken, weil sie schwerer ist als dieses, auch beim Auftröpfeln auf den Fingernagel eine halbkugelige Form mit undurchsichtigen Rändern behalten, während dünne entrahmte Milch auseinanderläuft. Der **Käse** ist ein sehr eiweißreiches Nahrungsmittel, das aber bisher für schwer verdaulich galt, während es sich jetzt durch wissenschaftliche Untersuchungen ergeben hat, daß gut gekauter Käse leicht verdaulich ist. Eigentliche Fälschungen, außer künstlicher Färbung oder gelegentlicher Mehlzusatz, kommen selten vor. Einkaufsregeln lassen sich für Käse kaum geben, denn dabei ist fast immer der Geschmack ausschlaggebend, milder oder pikanter, harter oder weicher, frischer oder alter Käse, ein jeder findet seine Liebhaber. Sehr wichtig für unsere Küche sind auch die **Eier.** Zwar können sie nicht verfälscht werden, doch macht man oft bei ihrem Einkauf trübe Erfahrungen, denn bei den Eiern ist die größere oder geringere Frische von großer Bedeutung. Um frische Eier zu erkennen, schüttle man sie leicht, sie dürfen dann nicht schwappen, oder man halte sie gegen das Licht, wobei sie durchscheinend sein müssen. Genauer kann man ihre Frische erproben, wenn man sie in eine Lösung von einem Teil Kochsalz und zehn Teilen Wasser legt. Ganz frische Eier sinken langsam unter, über drei Tage alte schwimmen inmitten der Lösung, alte oder bebrütete bleiben oben.

(Schluß folgt.)

Das Ueberwintern der Topfpflanzen im Keller.

Im Keller, wenn er hell, trocken und sonnig, auch gegen Frost sicher ist, kann man eine große Anzahl von Pflanzen gut überwintern, z. B. Fuchsien, Hortensien, Feigen, Lorbeer, Granaten, Oleander u.s.w., besonders große Kübelpflanzen, deren Spitzen näher dem durch die Kellerfenster eindringenden Lichte stehen. Für kleinere Pflanzen ist es notwendig, daß man eine Tablette oder Bank einrichtet, um sie näher an das Licht zu bringen. Man wähle zum Einräumen der Pflanzen einen hellen, sonnigen Tag, damit sie vollständig trocken untergebracht

werden können. Ist die Außentemperatur 1 Grad über Null, so öffne man getrost die Fenster, um frische Luft hereinzulassen. Ist der Keller sehr tief, wie häufig in großen Städten, so kann man auch sogar bei einigen Kältegraden lüften. Man bedenke stets, daß sich die Pflanzen im Winter in der Ruheperiode befinden. Es ist daher alles zu vermeiden, wodurch sie zum Treiben angeregt werden. Aus diesem Grunde sei man auch mit dem Begießen sehr vorsichtig. Man darf die Topfballen ganz austrocknen lassen; erst das Welken der Blätter gibt das Zeichen, daß jetzt gegossen werden kann. Man gieße alsdann ebenso gründlich, als wie im Sommer, und überzeuge sich, ob die Abzuglöcher der Gefäße nicht verstopft sind. Wie viele Pflanzen sind gerade dieser Versäumnis wegen schon zu Grunde gegangen. Auch nehme man kein wärmeres Wasser, als es die Wasserleitung gibt; die Pflanze würde sonst zum frühen Treiben angeregt werden, und dieses soll schon deshalb verhütet werden, weil die Triebe Lichtmangels halber gelb und schwach sein würden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Blumenkohlsuppe. Ein Kopf Blumenkohl wird sauber geputzt und eine Stunde in Salzwasser gelegt, damit die in den Blumen sitzenden Tierchen herauskriechen. Dann bringt man 1,5 Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen, thut den Blumenkohl hinein und läßt ihn etwa 20 Minuten weichkochen. Nun schwitzt man 25 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, gießt unter langsamem Rühren das Blumenkohlwasser hinzu und kocht sämig. Die Suppe, welche noch mit einem Eigelb abgequirlt und mit Fleischextrakt gekräftigt werden kann, wird über dem zerpflückten Blumenkohl angerichtet.

*

Wurzelsuppe. Man schneidet das Beste von einem kleinen Wirsingkopf, Zwiebeln, gelben Rüben, einer Kartoffel, Pastinak, Petersilie und Sellerie mit Wurzeln nudelartig, dünstet alles in heißer Butter, stäubt es mit einigen Kochlöffeln Mehl, rührt Suppe daran und läßt es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind. Dann richtet man die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten an, nachdem sie mit Liebigs Fleischextrakt gekräftigt wurde.

*

Rindsbraten nach holländischer Art. Zum Braten wählt man das Lendenstück oder Filet, das Nieren- oder Schoßstück, die Oberschale und das Rippenstück. Ganz frisch kann man das Fleisch nicht gebrauchen,

es muß abgehängt und mürbe sein. Nachdem es geklopft worden ist und 12 Stunden eingesalzen gelegen hat, wird es leicht abgewaschen, mit etwas Pfeffer und mit Rinderfett in die Bratpfanne gelegt. Das Fett kann roh sein, aber man kann auch ausgelassenes Fett hierzu verwenden. Die Hälfte des Fetts (zu einem Braten von 4 Kilo nimmt man 3/8 Kilo Fett) wird unter den Braten und die Hälfte auf den Braten gelegt. Dann wird die Pfanne in den gut erhitzten Bratofen geschoben und unter stetem Begießen 2½ Stunden gebraten. Man vergesse nicht den Braten einmal umzudrehen, sobald die untere Seite braun ist. Sobald der Braten auf der Schüssel angerichtet und auf irgend eine Weise warm gestellt ist, kocht man den Bratensatz von der Pfanne mit siedendem Wasser oder Fleischbrühe los, seiht die Sauce durch ein Sieb, nimmt bedeutend von dem Rinderfett ab, kocht sie mit 1/3 Kilo Butter auf und serviert sie neben Salat, Kompott und gekochten Kartoffeln. Die Hauptkunst beim Braten besteht darin, daß man den Braten ohne Zusatz von Wasser weich brät, ohne das Fett verbrennen zu lassen, wodurch der Geschmack bitter werden würde. Wasser oder Fleischbrühe wird erst hinzugefügt, nachdem das Fleisch aus der Pfanne entfernt ist.

*

Kalbsleber in Butter gebraten. Die Leber wird gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und in Mehl oder feinem Gries umgewendet. Alsdann thut man Butter und fein geschnittene Zwiebeln in einen Tiegel und legt, wenn die Butter recht schäumend aufsteigt, die Leber hinein und läßt sie auf beiden Seiten schön gelbbraun braten, jedoch nicht zu lange, sonst wird sie hart.

*

Pilz-Sauce bietet angenehme Abwechslung als Zuspeise zu Geflügel 2c. Die Pilze werden in mehreren Wassern solange gebürstet, bis das Wasser vollständig sandfrei ist; dann werden sie abgetropft, mit 1 Zwiebel fein gewiegt und mit einer blonden Süßbuttersauce etwa 20 Minuten lang aufgekocht. Sobald die Sauce die richtige Konsistenz hat, wird sie vom Feuer gezogen und mit 1—2 Eigelb und 1 Güßchen „Maggi-Würze" in Geschmack und Farbe gehoben.

*

Westphälischer Kartoffelpfannkuchen. Man reibt rohe geschälte Kartoffeln, schüttet etwas Wasser darauf und thut es zum Ablaufen auf ein Sieb oder in ein Tuch, dann gibt man in einer Schüssel einige Eier, sauren Rahm und etwas Salz hinein und bäckt von dem Teige in reichlich Butter kleine flache Kuchen, etwa so groß wie Beefsteaks, recht kroß. Sogleich aufzutragen.

Omeletten. 6 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 125 Gramm Butter; Eidotter und Zucker werden 1/4 Stunde gerührt, kurz vor dem Backen wird der Eierschnee mit dem Mehl hineingerührt. Erst mit dem Löffel aufgerührt, dann gebacken und auf eine Seite Konfitüren hineingethan und doppelt gelegt. Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmet bestreuen, auch Rum aufgießen und anbrennen.

*

Schlesische Griesschnitten. Zu 1 Liter Milch rührt man 2 große Tassen feines Griesmehl, Zucker mit Citronenschale, Zimmet, Muskatblüte, Salz und 2 Eidotter. Dann streicht man dies fingerdick auf flache Schüsseln, schneidet es, kalt geworden, in 3 Finger breite Scheiben, bestreut diese mit Mehl, dreht sie in Ei um und bestreut sie mit Zwieback. Hierauf werden sie in Schmelzbutter gelbbraun gebacken.

*

Karlsbader Mehlspeise. 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, 100 Gramm geriebenes Weißbrot, 6 Eier, 1 1/2 Liter sauren Rahm, gut abgerührt, die Hälfte in eine bestrichene Form gefüllt, 10 bis 15 Minuten gebacken, dann eine Marmelade daraufgegeben und die andere Masse darüber. Nach 1/4 Stunde streut man geriebenes Brot, das mit Zucker und Zimmet vermischt ist, fingerdick darüber und bäckt es noch 1/2 Stunde.

*

Krautsalat. Gewöhnliches Weißkraut wird fein gehobelt, dann 5 Minuten lang ordentlich gekocht, d. h. in siedendes Wasser geschüttet und 5 Minuten darin gekocht, auf ein Sieb gethan. Dort läßt man es abtropfen und verkühlen. Am besten macht man es einen Tag vorher. Eine Zwiebel, fein geriebenes Salz, Pfeffer, Essig und eine Prise Zucker werden gut darunter gemischt.

*

Apfelauflauf. Man schält 30 Stück schöne Aepfel, kocht sie mit einem Liter Weißwein zu einem Brei und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann stößt man 250 Gramm geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, tut sie nebst 125 Gramm Mehl zu den Aepfeln, rührt das Ganze voll zusammen, fügt noch 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und deren Saft, 180 Gramm Butter, 6 ganze Eier und 10 Eidotter dazu, verrührt alles wohl, zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter und bäckt die Masse in einer Pasteten- oder anderen Schüssel, welche vorher mit Butter gut ausgestrichen wurde, bei schneller Hitze.

*

Konservierung der Aepfel. Die französischen Obstgärtner, denen daran liegt, für ihre Aepfel höhere Preise zu erzielen, indem sie die-

selben bis zum Frühjahr und Sommer aufbewahren, befolgen zu diesem Behufe folgendes Verfahren: Man wählt eine Kiste oder besser ein Faß und bringt auf den Boden eine 5 Centimeter dicke Lage gewöhnlichen Gips, wie er zum Düngen benutzt wird. Auf den Gips kommt eine Lage Aepfel, die vorher in Papier eingewickelt sind, so daß zwischen den einzelnen Früchten ein kleiner Zwischenraum bleibt. Hierauf kommt wieder Gips, dann Aepfel und so abwechselnd, bis das Faß voll ist. Den Schluß bildet wieder eine Lage Gips. Nimmt man von den Früchten aus dem Fasse, so muß man Sorge tragen, daß die in demselben zurückbleibenden stets mit Gips bedeckt sind. Auf diese Weise sollen die Aepfel bis zum nächsten September sich vollkommen gesund, schmackhaft und saftig erhalten.

*

Flammeri von Reis. 400 Gramm Reis werden dreimal mit kochendem Wasser tüchtig abgebrüht. Dann bringt man 1 Liter Milch mit 0,50 Stange zerschnittener Vanille, 100 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter und 5 Gramm Salz zum Kochen, gibt den Reis hinein und läßt ihn bei mäßigem Feuer weich, aber nicht breiig kochen. Nun schüttet man den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt erkalten. Man richtet den Flammeri mit Frucht- oder Vanillensauce an.

*

Einige Regeln für die Bereitung von Dörrobst. 1. Alles zu dörrendes Obst muß gut reif sein; abgefallenes, angestochenes oder notreifes Obst gibt kein gutes Dörrobst, auch müssen Aepfel und Birnen, damit sie nicht fleckig werden, gebrochen und nicht geschüttelt werden; Zwetschgen müssen geschüttelt werden, sollen aber vorher am Stiel etwas runzlig geworden sein. 2. Teiges Obst kann bloß für den Hausgebrauch, nicht aber für den Handel gedörrt werden. 3. Alle Aepfel müssen geschält und das Kernhaus ausgeschnitten werden, da dieses unverdaulich ist, während bei der Birne, wenn man nur gewöhnliches Dörrobst will, Schale und Kernhaus mitgedörrt werden können. Für feineres Dörrobst ist aber auch hier das Schälen zu empfehlen. 4. Man darf nicht zu schnell, aber auch nicht zu langsam dörren; gleichmäßige Hitze, so daß das Obst immer in einer Wärme von 50—60 Grad Reaumur ist, dörrt am besten. 5. Das Obst darf auf den Hurten nur einzeln und nicht gehäuft liegen, damit die trockene warme Luft gut durchziehen kann. 6. Zu starkes Dörren gibt schwarzes, bitteres Obst, das sich nicht für den Handel eignet. 7. Alles Steinobst muß erst abwelken, ehe es gedörrt wird. 8. Das Obst muß heiß aus dem Ofen kommen und nachher erkalten, wodurch es einen schönen Glanz bekommt. 9. Gut gedörrtes Obst darf, wenn man es mit dem Nagel fest zusammendrückt, keine Tropfen mehr geben.

Apfelspeise. Man vermischt einen gehäuften Suppenteller voll geriebenen Schwarzbrotes mit 200 Gramm Zucker, einem halben Theelöffel Zimmt und einer Messerspitze voll gestoßener Vanille und gibt die Hälfte davon auf den Boden einer sehr fett mit Butter bestrichenen Eierkuchenpfanne. Eine Stunde vorher hat man mürbe Aepfel geschält und in Scheibchen geschnitten, dick mit Zucker bestreut und mit Weißwein, sowie einem Gläschen Cognac übergossen. Diese vermischt man dann mit Rosinen, legt sie sehr dicht in die Pfanne, streut die andere Hälfte Brot darüber, beträufelt alles reichlich mit Butter und läßt es drei Viertelstunden backen.

*

Aepfel einzumachen. Auf 1 Kilo geschälte, von Kernhaus und Butzen befreite und in Viertel geschnittene gute Aepfel läutert man 3/4 Kilo Zucker, kocht ihn zu Syrup und gießt ihn über die Aepfel, welche man alsdann 2 Tage so stehen läßt. Dann gießt man den Syrup rein ab und gibt ihn mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst einem Stückchen Ingwer aufs Feuer und läßt ihn ca. 1/4 Stunde kochen; gibt die Aepfel dazu und kocht sie nur weich. Kalt geworden, füllt man sie in Gläser ab.

*

Zur Vertilgung der Schildläuse an unseren Topfpflanzen werden sehr viele Mittel empfohlen, welche aber teilweise den gemeinsamen großen Fehler haben, daß sie nicht nur das Ungeziefer vernichten, sondern daß sich ihre Wirkung auch in schädlicher Weise auf die Pflanzen selbst erstreckt. Am meisten zu empfehlen ist die Anwendung von Tabaksbrühe, die man durch Abkochung ordinärer Tabakblätter herstellt. Da aber diese Brühe leicht zu stark und dann schädlich wird, so empfiehlt sich die Anwendung der bekannten Schmidt's Nikotina, welche entsprechend zubereitet und frei von mineralischen Giften sind. Leichter wie ein Vertilgen dieser Schädlinge ist es, deren Auftreten vorzubeugen, was am besten dadurch geschieht, wenn wir jeder Pflanze einen Standort anweisen, der ihr zusagt, den harten Gewächsen die nötige frische Luft bieten und sie während des Winters nicht in einen Raum stellen, der infolge hoher Wärme den Bedürfnissen schlecht entspricht.

*

Eingemachte Früchte in Flaschen vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten, mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korke mit Syrup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluß herstellt, wenn die Flaschen, wieder umgedreht, richtig gestellt werden. Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zubinden dick mit feingestoßenem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salicyl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.