

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

Band: 10 (1903)

Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

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



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Abonnementpreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Pettzelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 17.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 29. August 1903.

Denke der eigenen Fehler und Schwächen,
Wenn du dem Freunde, dem irrenden, grollst!
Schwanke nicht erst, ob die Unbill du rächen,
Ob du in Milde vergeben sie sollst!
Was dir zum Trost und zur Freude gegeben,
Selber verkehrend in Unheil und Fluch,
Bringest du sonst in dein innerstes Leben
Störrischen Sinnes, den qualvollen Bruch.

B. Paoli.



Die Konservierung der Nahrungsmittel in der Haushaltung.

Nach einem Vortrag
von Herrn Dr. med. Otto Baumgartner
Gerliswil,
gehalten am 18. Dez. 1902 im Samariter-Verein
Emmen.

Eine hervorragende Aufgabe, welche der Tätigkeit unserer Frauen und Töchter in der Haushaltung zukommt, liegt in der rationellen Ernährung und die Hausfrau, der es schwer fällt, dieser Aufgabe schon in normalen Zeiten gerecht zu werden, wird keinen Ausweg mehr finden, wenn sie für Kranke kochen soll.

Das Sprichwort: „Wer gut ernährt, auch gut kuriert!“ gilt nicht allein für die Tage, wo

Krankheiten uns heimsuchen; wissen wir doch, daß durch richtige Ernährung manche Krankheit verhütet werden kann, „und wer solche verhütet, hat sie auch gut kuriert.“

Milch und Fleisch sind das ganze Jahr erhältlich; frisches Obst und frisches Gemüse aber nur während wenigen Monaten!

Mit dieser Erkenntnis muß sich auch logischerweise die Notwendigkeit ergeben, nicht nur zeitweise, sondern tagtäglich dafür besorgt zu sein, daß diese für die Erhaltung der Gesundheit so grundlegenden Elemente der Nahrung unserm Körper auch wirklich zugeführt werden und so stehen wir vor der Frage: Wie können wir unsere herrlichen Nahrungsmittel, welche Gärten und Bäume uns so oft im Uebermaße schenken, auch für jene Zeiten aufbewahren, wo sie nicht mehr erhältlich oder zu teuer zu erkaufen sind?

Ich übergehe alle jene Methoden, welche durch Dörren oder durch Einmachen von Obst und Gemüse, unter Zufügung von Salz oder andern „haltbar machenden Ingredienzen“, wie z. B. Salicylsäure, sich charakterisieren und spreche nur von der Konservierung nach dem „Weck'schen System“.

Weck nennt sein Verfahren „Frischhaltung“ und trifft damit den Nagel auf den Kopf.

Schon mehr als 12 Jahre verfolge ich mit großem Interesse alles, was auf diesem Gebiete geboten wurde und die Konkurrenz hat auch hier manches Gute zu Tage gefördert; wenn ich objektiv urteilen muß, darf ich ruhig sagen, daß das „Weck'sche System“ auf der Höhe der Entwicklung steht. Die Fortschritte in den letzten Jahren sind unverkennbar; ein Hauptverdienst erblicke ich in dem Umstand, daß nicht nur die „obere Zehntausend“ der Wohlthat der eigenen Nahrungsmittel-Konservierung können teilhaftig werden, sondern daß es auch der bescheidensten einfachsten Arbeiterfrau möglich ist, für die Tage der Krankenpflege das Notwendigste vorrätig zu halten, zu bescheidenen Preisen, und das ist möglich, wenn nur der nötige Sinn für die Sache vorhanden ist, Kunst ist keine dabei und unerschwinglich sind die nötigen Anschaffungen auch nicht!

Das Grundprinzip der Frischhaltung besteht darin, die vorhandenen Gärungsreger und Spaltpilze unschädlich zu machen, abzutöten, und das beste und zuverlässigste Mittel hierzu ist die Hitze.

Ist dies geschehen, so muß verhütet werden, daß neue Gärungsreger wieder hinzukommen, das geschieht durch totalen Luftabschluß.

Beides läßt sich durch das Weck'sche Verfahren auf einmal, miteinander erreichen und die Haltbarkeit der so behandelten Nahrungsmittel ist eine unbegrenzte.

Da die Konservierung unter Luftabschluß vor sich geht, bleibt auch der Geschmack der Speisen absolut unverändert und eine so konservierte Birne kann nach Jahren von einer frisch gekochten nicht unterschieden werden. Je einfacher wir beim Konservieren vorgehen, je weniger Zusätze wir hier machen, desto besser kommt die Sache heraus und desto weniger verändern speziell das Obst und Gemüse ihren natürlichen frischen Geschmack.

Die verschiedenen Mikro-Organismen und Spaltpilze, welche bei der Verderbnis der Nahrungsmittel ihre Rolle spielen, haben nun gegen die Einwirkung der Hitze eine ganz verschiedene Widerstandskraft. Während die einen schon bei 70 Grad Celsius

Wärme sofort ihre Vitalität verloren haben, gehen andere erst bei 117—125 Grad zu Grunde und diesem Umstand nur ist es zuzuschreiben, daß wir zur Konservierung der verschiedenen Nahrungsmittel verschieden hohe Temperaturen notwendig haben und daß wir ferner diese verschiedenen Temperaturen auch verschieden lange Zeit einwirken lassen müssen und diese Zeitdauer schwankt zwischen 10 und 120 Minuten.

Haben wir nur ein oder zwei Gläser zu sterilisieren, so fixieren wir den Deckel mit einem Bügel und stellen das Glas in ein Drahtkörbchen, damit beim Sieden das Aufsteigen der Wasserdämpfe das Glas nicht umwirft und zerbricht.

Wollen wir mehrere, z. B. 6 Gläser zusammen präparieren, so geschieht dies am besten durch Stahlbandfedern in eigens dazu konstruiertem Apparat. Die neuen Apparate haben zwei verstellbare Etagen, in welche die Stahlbandfedern hineingesteckt werden können, und mit diesen Apparaten sind wir im Stande, hohe und niedere Gläser miteinander richtig unterzubringen.

Wie bereiten wir die Gläser vor? In erster Linie unter Berücksichtigung der größten Reinlichkeit!

Gläser, Ringe, Deckel werden in Sodawasser gut gereinigt, die Sodablösung mit viel Wasser weggespült und die Füllung kann beginnen; dabei muß unser Hauptaugenmerk darauf gerichtet sein, daß die Früchte nicht beschädigt werden, aber die Gläser doch gut gefüllt sind; bei Gemüse (ohne Erbsen und Bohnen) dürfen wir ohne Bedenken mit dem Holzstößel kräftig einstampfen; bei Obst soll vorsichtig gefüllt werden.

Es gibt nun zwei Arten der Zubereitung des Obstes; entweder mit Zuckersaft oder ohne jeden Zusatz von Zucker im eigenen Saft; letzteres kann aber nur bei von Natur aus saftigen Früchten gut herauskommen und diejenigen Früchte, welche nicht in der Flüssigkeit liegen, schmoren leicht zusammen und verlieren ihre schöne weiße Farbe.

Wo man mehr auf den herrlichen Geschmack als auf die Schönheit gibt, ist es

zu empfehlen, nur bloßen Staubzucker während dem Einfüllen zuzusetzen und zwar je nach der Art des Obstes und seines eigenen Zuckergehaltes mehr oder weniger. Als Regel gilt nach meiner Erfahrung auf ein Literglas vier Eßlöffel Zucker. Dieser Zucker gibt dann während dem Sterilisieren so viel Saft, daß ca. die Hälfte bis zwei Drittel des Glases in der Flüssigkeit liegt; diese Hälfte bis zwei Drittel bleiben schön weiß, was oberhalb der Flüssigkeit sich befindet, wird braun, der Geschmack aber ist kräftig, nicht verwässert; von frisch gekochtem Obst nach Jahren nicht zu unterscheiden.

Wer mit der Zuckerlösung sterilisieren will, merke sich, daß die Gläser nur zu zwei Drittel mit Flüssigkeit gefüllt sein dürfen, damit beim Kochen nichts zwischen geschliffene Glaswand, Kautschukring und Deckel komme, und als Zuckerlösung nehme man 1—2—3 Eßlöffel Zucker auf einen Liter Wasser.

Handelt es sich um Gemüse, so bereiten wir eine Salzlösung im gleichen Verhältnis. 1 Eßlöffel Salz auf einen Liter Wasser.

Nun sind die Gläser gefüllt und wir kommen zum Verschließen derselben; da wird der geschliffene Rand sauber abgetrocknet, der trockene Kautschukring exakt darauf gelegt und der Glasdeckel, der auf seiner untern Seite eine scharfe Kante besitzt, so auf den Ring gesetzt, daß er schön auf die Mitte zu liegen kommt, und dann der Verschuß mittelst Bügel oder im Apparat durch die Stahlbandfedern bemerkstelligt. Die Feder soll halb gespannt sein.

Nun setzen wir die Gläser in den Kochtopf, der bis zur halben Höhe der Gläser mit Wasser gefüllt wird, decken den Kochtopf mit seinem gut verschließbaren Deckel zu, damit eine gleichmäßige Erhitzung möglich ist, und fangen an, den Inhalt langsam zum Sieden zu bringen oder auf die nötigen 70—80 Grad Celsius zu erhitzen. Da es von großer Wichtigkeit ist, daß das Wasser nicht zu stark spröde, sondern ruhig und gleichmäßig weiterkocht, ist Petrol- oder Gasfeuerung jeder andern vorzuziehen; da haben wir es in der Hand, das Feuer zu mäßigen, wenn es den Siedepunkt erreicht

hat, und dafür zu sorgen, daß es die nötige Zeit die gleiche Hitze beibehält.

Aus dem gleichen Grunde sollen wir auch den Deckel der Kochapparate nicht unnötig, d. h. bis zur Beendigung der Sterilisation, nie öffnen.

Was geht nun während des Kochens im Glase vor?

In erster Linie wird der Inhalt gekocht und die Gärungserreger werden zerstört, die Dämpfe, die sich im geschlossenen Glase entwickeln, verzehren die noch darin vorhandene Luft, der Dampf drückt gegen die Innenseite des Deckels und die Feder gibt diesem Druck einen Moment nach, um sofort wieder fest zu schließen und das Eindringen der äußeren Luft wird so verhindert; dadurch bildet sich im Innern des Glases ein luftverdünnter Raum. Ist das Glas abgekühlt, so drückt die äußere atmosphärische Luft den Deckel so fest auf den Gummiring, daß man hier eine leichte Einschnürung wahrnimmt und wir sind nicht imstande, den Deckel von bloßer Hand wegzunehmen. Die Sterilisation ist fertig und der Inhalt, wenn alles unverlezt, bleibt auf Jahre hinaus gleich frisch und haltbar.

Der große Vorteil, den das Weck'sche Verfahren uns bietet, liegt in der unschätzbaren Möglichkeit, die Früchte dann in die Gläser zu bringen, wenn sie in der Entwicklung ihres Aromas den Höhepunkt erreicht haben.

Die Entwicklung des Aromas ist eine ganz eigenartige bei den verschiedenen Obstarten, ja auch beim Gemüse.

Den höchsten Wert, den ich der Weck'schen Frischhaltung zuschreibe, liegt in dem Umstand, daß wir auf ganz einfache, fast kostenlose Art unsere Obstvorräte für die Zukunft dann aufbewahren können, wenn in unserer Vorratskammer fast von einem Tag auf den andern eine bestimmte Obstsorte ihren Tafel-Reife-Höhepunkt erreicht hat und dann dieses Obst mit riesiger Schnelligkeit zu faulen beginnt.

So zahlen sich die Gläser rasch ab und Sie sehen, daß nicht Luxus, sondern Sparsamkeit in diesem noch jungen Zweige der Haushaltungskunde liegt.

Wir treten nun an die Frage heran: Was sollen wir konservieren?

1. Alle unsere Nahrungsmittel aus Garten und Küche, die zu Grunde zu gehen drohen.

2. Jene Obst- und Gemüsesorten, die nicht das ganze Jahr erhältlich, zu gewissen Zeiten aber im Ueberfluß vorhanden sind und daher billig erworben werden können.

3. Jene Fleischsorten, die großen Preisschwankungen unterworfen sind, wie z. B. Fische, Wild, Geflügel u. s. w. zur Zeit ihres niedersten Kurses.

4. Was wir in tranken Tagen als unschätzbare Ernährungs- und Erfrischungsmittel notwendig haben.

(Schluß folgt.)



✻ Vom Backhähnel. ✻

Von einer Wienerin.

Wer kennt nicht die delikatsten Wiener Backhähnel oder hat doch schon deren Ruhm verkünden gehört? Und doch ist die Zubereitung nicht überall bekannt. In der Schweizer Küche, wenigstens in der privaten, ist das Backhuhn meistens fremd.

Es will uns scheinen, als ob der Oesterreicher mit seiner Backhuhnbereitung den Vorzug verdiene, denn in sehr vielen Fällen wird in der bürgerlichen Küche auch das zarteste junge Huhn viel zu langsam gebraten und verliert dadurch, selbst wenn es mit dünnen Speckplatten umwickelt wurde, sehr viel von dem Wohlgeschmack des zarten Fleisches. Hüllen wir dagegen das in mehrere Teile zerlegte Huhn in Mehl, Ei und geriebene Semmeln ein und geben es schwimmend in siedendes Backfett, so wird es nicht nur in zehn Minuten gar werden, sondern auch seinen vollen Saft behalten und sehr wohlschmeckend sein.

Es ist hierbei nur zu beachten, daß die Backhühner vorzüglich gut gerupft und alle, auch noch so kleinen Spielen der Federn, die sich in der Haut finden, entfernt sein müssen, denn es ist auch wieder sehr unappetitlich, ein Backhuhn vorgefetzt zu bekommen, bei welchem noch alle Federstoppeln zu sehen sind.

Eigentlich sollen die Hühner nur erst wenige Stunden vor der Zubereitung geschlachtet werden; doch ist dies ja für städtische Hausfrauen, die ihren Küchenbedarf auf dem Markte decken, nicht durchführbar.

Sie sollen nicht über mittelgroß sein, recht rein gepußt und ausgenommen, gesengt, gewaschen, gut abgetrocknet, in vier bis fünf Teile zerlegt und mit Salz bestreut werden, womit sie eine halbe Stunde stehen bleiben. Nunmehr abgetrocknet, taucht man sie in Mehl, in geschlagenes Eigelb, dann in geriebene, gestiebte Semmel und bäckt sie in kochendem Fett schwimmend aus zu goldbrauner Farbe. Zu Blumenkohl, Schoten (Erbsen), Spargeln u. s. w. bilden sie eine passende, beliebte Beilage, doch kann man sie auch nur mit Kopfsalat auftragen, wie ein alter Küchentalender sagt:

„Streift der Sommerwind die Saat —
Backhuhn ist — mit Kopfsalat!“



Haushalt.



Das Schlachten der Fische geschieht oft auf die qualvollste Weise. In Holland hat man ein Schlachtverfahren, das praktisch und zugleich human ist; dort wird jedem abzuschlachtenden Fisch hinter dem Kopf mit einem scharfen Messer ein tiefer Schnitt gegeben. Dadurch wird das Gehirn vom Rückenmarke getrennt und der Tod des Fisches erfolgt sofort. Die Qualen des langsamen Absterbens der stummen Tiere werden verhindert. Aber auch vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist dieses Verfahren dringend zu empfehlen. Das Fleisch der Fische bleibt viel fester, der Geschmack wird besser, die Haltbarkeit ist eine erhöhte und die Speise ist viel gesünder.

Waschen farbiger Stickereien. 50 Gramm Borax werden in 2 Liter lauwarmem Regenwasser aufgelöst; hierin werden die Stickereien nach dem Erkalten der Lösung gespült und gut ausgebrückt. Darnach sind sie in einer gleichstarken Kochsalzlösung nachzuspülen, auszudrücken, in reinem Essig einzutauchen, zwischen den Händen halb trocken zu klopfen und zuletzt zwischen zwei Leintüchern leicht auszurollen.

Um das Einlaufen von Wollstoffen beim Waschen zu verhüten, weiche man sie abends in warmem, jedoch nicht zu heißem Wasser, unter Zusatz von etwa 1 Gramm Borax auf 1 Liter ein. Andern Tags sind sie in einem auf gleiche Weise vorbereiteten Wasser zu waschen und in warmem Wasser nachzuspülen. Kaltes Wasser darf nie zur Anwendung kommen.

* * Küche. * *

Kochrezepte.

Kalbfleischsuppe auf russische Art. Eine Kalbsbrust, ein Schulterblatt oder ein Rippenstück werden in Stücke zerschnitten, etwas abgehäutet und mit 3 Liter Wasser zum Feuer gesetzt; nachdem man beim Beginn des Kochens den Schaum gut abgenommen, tut man 1 Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln, 50 Gr. Butter, etwas Salz, 3 Lorbeerblätter, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und läßt das Fleisch langsam weichkochen. Wenn es beinahe so weit ist, legt man einige Handvoll kleingeschnittene, frische Spinatblätter und 6 bis 8 nicht zu weichgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, schließlich noch gehackte Petersilie und Schnittlauch in die Suppe, welche man vor dem Aufgeben mit einigen Löffeln süßen Rahm abquirlt. Zuweilen tut man statt der Kartoffeln Krebschwänze, gefüllte Krebsnasen und etwas Krebsbutter in die Suppe, welche man damit verkochen läßt und später noch mit Portulak, Petersilie und Schnittlauch würzt.

Schleie mit Petersilie. Eine passende Kasserolle wird mit guter, frischer Butter ausgestrichen, darauf legt man eine Schicht dünner Zwiebelscheiben und in Streifen zerschnittene Petersilienwurzel und den in Stücke zerlegten Fisch, gibt Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß, Nelken und Piment, sowie etwas schwache Brühe und Wasser hinzu und kocht die Fischstücke darin halb weich, fügt einige Löffel grobgehackte, grüne Petersilie hinzu, sowie eine helle Mehleinbrenne, welche die Sauce etwas verdickt, und läßt die Schleie darin vollends weich werden. Zu diesem kräftigen Fischgericht gibt es rundgeschälte Salzkartoffeln.

Rehkoteletten mit Champignons. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 2 Stunden. 1½ bis 2 Kilogramm Rehkoteletten hackt man von einem Reh Rücken ab, klopft sie, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer und dünstet sie in 250 Gramm Butter weich. Dann gibt man 2—3 Löffel Brühe oder Bratenjus und den Saft einer halben Zitrone, sowie 200 Gr. gut gefäuberte, zerschnittene Champignons dazu und läßt alles gut zusammen durchdünsten, schmeckt es ab, würzt die Sauce mit 2 Theelöffeln Maggi-Würze und richtet die Koteletten auf einer Schüssel an. Die Champignons werden auf das Fleisch gelegt und die Sauce darüber gegossen.

Braisierte Hammelkeule. Nachdem man von einer Hammelkeule das Fett größtenteils abgeschnitten und den Höhrknochen entfernt hat, spickt man sie mit Speckstreifen, die man zuvor in gestoßenem Pfeffer oder gemischtem Gewürz umgewendet hat, belegt den Boden eines länglichen Kasserols mit Speckscheiben oder Nierenfett, Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Nelken und Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und frischen oder ge-

trockneten Champignons, legt die mit Salz bestreute Keule darauf, übergießt sie mit ½ Liter siedender Fleischbrühe, zu der man nach Belieben ein Glas Weißwein fügen kann, deckt das Kasserol fest zu und dämpft das Fleisch über gelindem Feuer so lange, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, worauf man aufs neue Bouillon nachgießt und die Keule bei starker Oberhitze oder mit Kohlenfeuer auf dem Deckel unter jeweiligem Begießen und Umdrehen völlig weich schmort, was im Ganzen 3 bis 4 Stunden in Anspruch nimmt. Man richtet die in ihrem eigenen Saft gebräunte Hammelkeule, mit glacierten Zwiebeln, Carotten oder Kastanien, geschmorten Kartoffeln, einem Gurken-Ragout, Champignons und dergleichen garniert an oder gibt sie zu Macaroni, Bohnen, Teltower Rüben und serviert die entfettete, mit ein wenig Mehlschwitze verdickte Brühe dazu.

Verlorene Eier. In einem Kasserol bringt man 1 Liter Wasser mit einer Obertasse voll Essig, und einem Löffel voll Salz zum Sieden, schlägt immer nur 2—3 Eier auf einmal behutsam dicht über dem Kasserol in das Wasser und zieht mit einem Löffel oder einem kleinen Theesieb das Eiweiß möglichst zusammen, so daß die Eier rund bleiben. Sowie das Eiweiß fest geworden ist, hebt man das Ei mit dem Schaumlöffel heraus, legt es einen Moment in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb zum Abtropfen, worauf man diese verlorenen Eier gleichmäßig beschneidet und entweder in Suppen einlegt oder Gemüse damit garniert oder auch mit einer Sauce aufträgt. Ganz auf dieselbe Weise kann man die Eier in siedender Schmelzbutter oder in Zuckersirup einlegen.

Bohnen mit Parmesankäse. Junge Bohnen zieht man ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie so ganz in Salzwasser weich, dann ordnet man sie franzförmig wie Spargel auf einer runden Schüssel und serviert sie mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse, indem man Schinken, geräucherten Lachs, Koteletten und dergleichen dazu gibt.

Wirsing. Nachdem die Kohlköpfe halbiert, von den äußeren Blättern, Strünken und großen Blattrippen befreit sind, blanchiert man sie in siedendem Salzwasser, kühlt sie in frischem Wasser und läßt sie ablaufen. Dann röstet man einen Löffel feingehackte Zwiebeln in Butter oder Rindsfett, tut den Kohl hinzu, würzt ihn mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer, übergießt ihn mit Fleischbrühe und dünstet ihn weich, bestäubt ihn mit Mehl, dreht ihn um, läßt ihn noch kurze Zeit kochen und garniert ihn beim Anrichten mit kleinen Bratwürstchen und dergleichen.

Berliner Pfannkuchen. Zutaten: 1 Kilogramm Mehl, 75 Gr. Hefe, 6 Eigelb, 200 Gr. Butter, 50 Gr. gesiebter Zucker, 80 Gr. süße und 15 Gr. bittere feingestößene Mandeln (oder anstatt der bitteren Mandeln die abgeriebene Schale einer Zitrone), Salz, 1 Litörglas voll Rum und ½ Liter lauwarme Milch. — Die in einer Obertasse voll lauwärmer Milch aufgelöste und glatt gerührte

Hefe wird in die Mitte des erwärmten und gesiebten Mehls geschüttet und mit einem Teil des selben untermischt. Nachdem dieses Hefenstück bei gelinder Wärme aufgegangen ist, fügt man Zucker, Mandeln, die zerquirten Eidotter, Milch, Salz, Rum und die zerlassene Butter hinzu, rührt alles gut durcheinander und schlägt die Masse so lange, bis sie einen glatten, geschmeidigen Teig bildet, der Blasen wirft, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn aufgehen. Ist dies genügend geschehen, so rollt man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett $\frac{1}{2}$ Centimeter stark aus, sticht mittelst eines Weinglases runde Platten aus, bestreicht sie mit Wasser, belegt sie zur Hälfte mit Fruchtmus, schlägt die andere Hälfte darüber, sie an den Rändern fest zusammendrückend, und sticht sie mit einem etwas kleinern Glase nochmals ab. Auf einem Brette läßt man die Pfannkuchen abermals aufgehen, bäckt sie nach und nach in heißem Schmalz auf beiden Seiten braun, legt sie zum Entfetten auf Fliesspapier und bestreut sie mit Zucker oder gibt ihnen eine Vanille- oder Zitronen-Glasur.

Vanille-Brötchen. 125 Gr. Zucker wird mit 4 Eigelb schaumig gerührt, etwas Hirschhornsalz in Milch aufgelöst, sowie 100 Gr. zerlassene Butter, Vanille nach Belieben und 320 Gr. Mehl dazu gefügt. Davon setzt man mit einem Löffel kleine Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie schön gelb backen.

Apfelpudding (kalt). 12–15 gebratene Äpfel werden durch ein Sieb gerieben, $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein wird mit Zucker, mit einer geriebenen Zitrone und etwas gestoßenem Zimmt gekocht, der Apfelmus zugesetzt mit einem Glas Weißwein und 125 Gr. Korinthen. Alles muß noch eine Stunde kochen, kommt dann in eine Form und wird nach dem Erkalten mit kalter, süßer Sauce serviert.

Eingemachte Früchte.

Obstkompott in geschwefelten Gläsern aufzubewahren. Hierzu eignen sich am besten Früchte mit wenig Säuregehalt, wie Kirschchen, Heidelbeeren, Brombeeren, Zwetschgen. Man kocht ein Kompott, indem man die Früchte ohne, oder mit ganz minimem Wasserzusatz, mit einem Viertel ihres Gewichts Zuckerzusatz schmort, bis sie weich sind. Nun zündet man in einem alten Teller Schwefel an und hält mit abgewandtem Gesicht das Glas darüber, bis es ganz mit weißem Dampf gefüllt ist. Dann füllt man das Kompott sofort ein, so lange der Dampf noch im Glase ist und zwar nur, bis an zwei Centimeter vom oberen Rande entfernt. Um oben nochmals zu schwefeln, bedient man sich eines zweiten mit Dampf gefüllten Glases und hält rasch das feuchte Pergamentpapier oder die vorbereitete Schweinsblase über den Schwefeldampf und bindet sofort zu. Diese Kompotte sind sehr schmackhaft und haltbar. Sie empfehlen sich da, wo man keine Konservengläser besitzt, oder wo Wecks Sterilisierapparat noch nicht Eingang gefunden hat. Bequemer ist allerdings dieses letztere Verfahren.

Preisselbeeren einzumachen. Nachdem man alle Blättchen, Nadeln, Stiele und fauligen oder unreifen Früchte sorgsam aus den Beeren gelesen hat, welche man am besten gegen Ende September einmacht, wäscht man sie, läßt sie auf einem Durchschlag trocken ablaufen, vermischt sie entweder mit gemahlenem Zucker, wobei man auf 5 Liter Beeren 1 Kilogramm Zucker rechnet, oder nimmt Hut-zucker, schlägt ihn in Stücke und läutert ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bei öfterem Abschäumen zu einem dicken Sirup, tut die Beeren nebst einigen Stückchen ganzen Zimmt hinzu und kocht sie unter häufigem Abschäumen in einem großen Kasserol, welches man nur zur Hälfte füllen darf, mehrmals auf. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft noch etwas dicklich ein, gießt ihn ziemlich ausgekühlt über die Früchte, füllt dieselben in einen großen Steintopf oder mehrere kleinere steinerne Büchsen, deckt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet sie gut zu.

Pflaumen in Essig einzumachen. Auf 3 Kilogramm schöne, große und vollständig reife Pflaumen, welche mit den Stielen behutsam gepflückt werden, nimmt man 1 Kilogramm Zucker, 1 Liter Weinessig, 8 Gramm feinen, in Stücke gebrochenen Zimmt und 6 Gr. Nelken, bindet Zimmt und Nelken in ein sauberes Lappchen von weißem Mull, tut sie nebst dem in Stücke geschlagenen Zucker zu dem Essig, läßt diesen kurze Zeit damit kochen, legt die sauber abgewaschenen Pflaumen, deren Stiele halb abgeschnitten werden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Schale zu plätzen beginnt, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in Stein- oder Glasbüchsen, siedet den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn halb ausgekühlt über die Früchte und überbindet sie nach dem Erkalten mit Blase.

Asteräpfel in Essig. 1 Kilogr. hergerichtete Äpfel, $\frac{3}{4}$ Liter Essig oder Wein, 500 Gr. Zucker. Asteräpfel oder sonst süße Äpfel, die nicht ver-kochen, werden geschält, halbiert und das Kernhaus entfernt. Dann legt man sie sofort in kaltes Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Dem Wasser gibt man etwas Essig oder besser Weinstein- oder Zitronensäure zu. Sodann kocht man den Essig mit dem Zucker einigemal auf, gibt lagenweise die Äpfel hinein, kocht sie so lange, bis sie mit einem Hölzchen leicht zu durchstechen sind, legt sie in die Einmachgläser und gießt den Saft kochend darüber. Am folgenden Tag gießt man den Saft von den Äpfeln ab, kocht ihn einigemal auf und gießt ihn warm an die Früchte. Am dritten Tag kocht man den Saft nochmals ein, bis er Fäden zieht und gießt ihn kalt auf die Äpfel. Nach Belieben kann man dem Essig ein Stückchen ganzen Zimmt und einige Gewürznelken begeben.

Nach „Zubereitung der Konserven“
von A. Ründig-Boßhard.

Brombeer-Gelee und -Marmelade. Man gibt reife erlesene Brombeeren in eine Kasserole mit Wasser bedeckt bis es darüber steht, kocht sie

bis sie plazen und läßt den Saft ablaufen. In diesen Saft gibt man gleich schwer ungebläuten prima Stampf- oder Stockzucker und kocht die Gelee auf raschem Feuer zirka eine halbe Stunde. Man macht die Geleeprobe mit einem Tropfen auf einem kalten Teller. Sobald der Tropfen nicht mehr auseinandergeht, sondern gleich erstarrt, ist die Gelee gar.

Von dem unausgedrückten Rückstand macht man unter Zugabe von etwas Wein und Zitronenschale und auf 1 Kilo Beerenmark 750 Gramm Zucker, noch eine ganz gute Marmelade, die zu Füllungen von Kuchen, Torten, Omeletten und dergleichen sich ganz gut eignet. Man kochte sie bis sich auf der Oberfläche kein Saft mehr zusammenzieht.

Auf diese Art lassen sich alle Früchte zu Gelee und Marmelade verwenden und werden so vollständig ausgenutzt.

Aprikosen in Arrak. Man halbiere die geschälten und entsteinten recht reifen Früchte, klopfe die Steine auf und schäle die Kerne, nehme zu 1 Kilo Frucht 750 Gr. gefiebten Zucker und gebe Aprikosen, Kerne und Zucker schichtweise in weithalsige Gläser, übergieße es mit feinem Arrak und binde es zu.

Gesundheitspflege.

Es gibt kein Allheilmittel, das sämtliche Augenkrankheiten heilt. Alle derartigen Anpreisungen von heilsamen Augenwässern zur Heilung von Augenleiden und Stärkungen der Augen sind Schwindel. Der Augenkranke findet Heilung nur dann, wenn er sich einem Arzte anvertraut.

Gegen sonnverbrannte Haut. Die Sonnenstrahlen erzeugen nicht nur Sommersprossen, sondern auch die sogenannte sonnverbrannte Haut, die sich oft an der Stirn oder am Halse in einer bestimmten Linie abgrenzt. Gegen die dunkle Hautfärbung empfehlen sich besonders abendliche Waschungen mit Ziegen- oder Buttermilch, das Bestreichen mit Goldcream, dem einige Tropfen Benzoetinktur zugesetzt sind, oder das Auftragen einer Salbe, die aus 20 Gr. Lanolin, 5 Gr. Glycerin, 3 Gr. Borax, 1 Tropfen Rosenöl besteht. Auch das Befeuchten mit einer Mischung von 100 Gr. Rosenwasser, 5 Gr. Borax und 10 Gr. Benzoetinktur ist von Nutzen.

Krankenpflege.

Spucknäpfe sollen niemals Sand oder sonst eine austrocknende Füllung enthalten, sondern Wasser. Denn der Auswurf bewirkt die Ansteckung erst dann, wenn er ausgetrocknet ist. Daher sollte auch niemand in das Taschentuch spucken. Chronisch-Lungenkranke müssen ein Speißfläschchen bei sich tragen, in welches sie ihren Auswurf entleeren.

Speisen, die ein Kranker aus Appetitmangel zurückgewiesen hat, lasse man niemals neben dem Bett oder im Zimmer stehen, etwa in der Erwartung, daß er später noch zugreifen werde. Man verleidet ihm dadurch das Essen ganz und gar und kann so tatsächlich eine Mahlzeit nach der andern vereiteln.

Bei Vergiftung mit Hetzkali, Hetzkalk oder Ammoniak (letzteres z. B. in dem sogenannten „Salmiakgeist“) gebe man, während der Arzt noch nicht erschienen ist, Milch oder starke Zitronenlimonade zu trinken und lasse Eisstückchen schlucken. Sollten blutige Durchfälle auftreten, so mache man wiederholte Klystiere mit Eiswasser.

Kinderpflege und -Erziehung.

Was beim Baden zu beachten ist. Kein Kind darf mit vollem Magen in's Bad kommen und es soll nach dem Baden nicht sofort an die Luft getragen werden. Die Reinigung beginnt mit dem Auswaschen der Augen mit reinem, kühlem Wasser und einem reinen Leinwandläppchen. Niemals darf dazu das Badewasser genommen werden. Der behaarte Kopfteil muß glatt und sauber aussehen. Hat sich trotzdem eine Kruste gebildet, so ist sie nach wiederholtem Einreiben mit Del durch Waschen mit Seife und tägliches Auskämmen leicht zu entfernen. Das Abtrocknen geschieht mit erwärmten leinenen Tüchern; zum Nachreiben wird vielfach noch ein Flanelltuch benützt. Das Bad für Neugeborene soll 26 bis 28 Grad Reaumur haben und etwa 6 Minuten dauern; wärmere Bäder rufen leicht Rinnbackenzwang hervor. Für halbjährige Kinder soll das Bad 24 Grad Reaumur oder 30 Grad Celsius, für etwas ältere 23 Grad Reaumur oder 20 Grad Celsius warm sein und 4 bis 5 Minuten dauern.

Gartenbau.

Namenszüge und Buchstaben auf Obst (Apfel und Birnen) zu gravieren, ist eine sehr schöne Spielerei. Man nimmt ein scharfes Messer und zeichnet auf die fast ausgewachsene Frucht den Namen oder Namenszug, den man gerade wünscht. Es wird dies in der Weise ausgeführt, daß man die betreffenden Buchstaben einfach mit dem Messer daraufschreibt, ohne etwas auszuscheiden. Die Einschnitte erweitern sich, die Frucht bildet an diesen verletzten Stellen Ueberwollungen und bis zur Reife tritt die Zeichnung sehr schön hervor. Solche Früchte geben zu gewissen Zwecken reizende Geschenke.

Prakt. Wegweiser.

Die Sperlinge von den Gemüse- und Obstkulturen abzuhalten. Um das Spazenvolk von unsern Beerenfrüchten, Erbsen- und Salatbeeten zc. fernzuhalten, nehme gewöhnlichen starken schwarzen Zwirnfaden. Für die zu schützen-

den Gemüsepflanzen spanne man diesen an Stäbchen kreuz und quer über die Beete oder ziehe ihn auch je in drei- bis vierfacher Anzahl den einzelnen Pflanzenreihen entlang, so daß zwischen je zwei Fäden bloß ein 2-3 Cm. breiter Raum verbleibt. Man spannt die Fäden etwa handhoch über die Pflanzen. Fliegen dann die Spaken, um die Beete abzusuchen, herbei und stoßen sie an das gespannte Netz, so kommt sie eine solche Furcht und Angst an, sie könnten einmal gefangen werden, daß sie sich auf einem solchen Beet kein zweites Mal blicken lassen. Bei Johannisbeeranlage wird der Zwirnfaden gleich über den Sträuchern hin von Spitze zu Spitze gezogen.

Sorget für schnelles Absammeln des Fallobstes unter den Obstbäumen! Hierin liegt ein Hauptmittel gegen die Beschädigungen und großen Verluste, welche der Apfelwickler und Pflaumenwickler durch das Madigwerden und frühe Abfallen der Äpfel, Birnen und Pflaumen veranlassen. Das Absammeln des Fallobstes sollte womöglich täglich erfolgen. Bei Unterlassung dieser Maßregel gehen die Larven alsbald aus den befallenen Früchten zur Ueberwinterung in den Erdboden, wo man ihrer nicht mehr habhaft werden kann und von wo aus sie im nächsten Jahre hervorkommen und ihr Zerstörungswerk wieder beginnen. Verwertung des gesammelten Fallobstes, besonders der Äpfel, zum Mosten oder in Stücke geschnitten und an der Luft getrocknet, zur Geleebereitung, der Pflaumen und Zwetschgen zum Branntweimbrennen, in Fässer gestochen.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

75. Besonders empfehlenswerte Gemüse sind: Spinat, reich an Natron, Kalk, Phosphorsäure, Eisen, Kieselsäure, Schwefelsäure, und Chlor; Kopfsalat, Nüßlisalat, Löwenzahn und Brennnessel, reich an Kali, Kalk, Phosphorsäure und Kieselsäure; Erdbeeren, besonders reich an Natron, Kalk, Phosphorsäure und Kieselsäure; Rettig, sehr reich an Phosphorsäure und Kali. Auch Rabis und Wirz sind sehr salzreich und darum für Blutarme gut, wenn ihre blähenden Eigenschaften nicht störend wirken. Gemüse werden am besten in ihrem eigenen Wassergehalt mit ganz geringem Wasserzusatz zur Verhütung des Anbrennens langsam gedünstet, nachdem sie in kühlem Wasser ein bis zwei Mal gewaschen worden sind; so verlieren sie nichts von ihrem löslichen Nährgehalt, sind schmackhaft und leicht verdaulich. Der Alte.

76. **Leberknödel** werden folgendermaßen zubereitet: Ca. 500 Gr. älteres Brot wird mit lauer Milch aufgeweicht, dann 500 Gr. Rindsleber, die mit der Maschine fein gehackt wurde, dazu getan; ziemlich viel Rindermark von zwei Markbeinen wird mit Petersilie gehackt, zwei Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, eine Prife gedörrten, geriebenen Majoran, alles noch mit dem nötigen Mehl in einer großen

Schüssel zu einem nicht zu dicken Teig geknetet, dann werden Knödel geformt; dieselben müssen in siedendem Salzwasser 20 Minuten kochen.

M. D.

77. Ich habe meine **Früchtepresse** ganz außer Gebrauch gestellt. Will ich Sirup bereiten, so stelle ich die Früchte in einem engern Topf in's Wasserbad in einen weitem. So läuft aller Saft so schön heraus und ich kann den Rückstand noch immer zu einer guten Marmelade verwenden. Will ich Gelee haben, so lasse ich den auf dem Feuer mit einem kleinen Wasser-Zusatz gewonnenen Saft in alter Weise durch das Tuch an den Beinen eines umgekehrten Stuhls befestigt, ablaufen und verwende den Rest wiederum zu Marmelade. Auf diese Weise geht gar nichts verloren. Ich machte die Erfahrung, daß das Trübe, welches in der Presse natürlich mit durchgeht, nachher entweder durch Abschäumen wieder entfernt werden mußte oder dann als trüber Bodensatz zurückblieb, wenn der Sirup zum Feuer gesetzt wird. Eine Ultraviolette.

78. Da sollte man in erster Linie wissen welcher Art die **flecken** sind, die Sie vertilgen wollen. Sind es bloße Staubflecken, so hilft schon kaltes Wasser, mit dem Sie die Flecken befeuchten, zwischen den Fingern reiben und nachher nach dem Strich des Gewebes bürsten. Noch zuverlässiger ist das Befeuchten mit Panama- oder Quillaja-Rinden-Wasser, das ich mir stets vorrätig halte. Legen Sie den Fleck auf ein mehrfach zusammengelegtes leinenes Tuch und bürsten Sie nach allen Seiten mit dem Wasser drauf los, zuletzt nach dem Strich, trocknen Sie mit einem trocknen Tuch etwas nach. Es macht gar nichts, wenn der Schaum, welcher entsteht, etwas daran haften bleibt. — Fettflecken entfernt man mit Benzin oder verdünntem Salmiatgeist. E. C.

Fragen.

79. Wir haben zur Zeit eine solche Menge **Gurken** im Garten, daß ich nicht weiß, wie ich sie verwerten könnte. Wie bereitet man die Salzgurken? Oder gibt es sonst ein Mittel, sie zu konservieren? J. L.

80. Gibt es ein Mittel, sich gegen **fliegen** zu schützen, wenn man viel im Freien ist. Ich bin so sehr von diesen unangenehmen Gästen belästigt, daß ich für irgend ein Mittel, welches dagegen anzuwenden wäre, dankbar bin. Geplagte.

81. Könnte mir eine der w. Mitabonnentinnen das Rezept zu **Kräuteressig** geben. Mein Mann behauptet stets, unser Salat habe zu wenig Geschmack, ich verstehe nicht, ihm die nötigen Zutaten zu verleihen. Ich will es nun einmal mit Kräuteressig probieren, wenn mir jemand gütigst das Rezept dazu verschaffen will. B. R.

Die Fortsetzung von „Wie Gritli haushalten lernt“, II. Teil, fällt in dieser Nummer aus.