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

**Band:** 11 (1904)

**Heft:** 21

**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:** 24.07.2025

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

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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

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

**№ 21.** XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 15. Oktober 1904.

Gesund sein und Natur und Menschen lieben,
Der Wahrspruch sei durch's Leben dein Begleiter!
Da steht's! In sieben Worten ausgeschrieben,
Und aller Weisen Weisheit reicht nicht weiter.
Denn Herzensreinheit, frohe Lust am Leben,
Verständigen Gebrauch der wachen Sinne
Und Furcht vor dem, der Luft und Licht gegeben:
Das alles und noch vieles schließt es inne!

Waldmüller.

## Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

### II.

Kaum acht Tage sind verstrichen, seit meine Nachbarin mich zur Mithülfe aufforderte, um gegen die Appetitlosigkeit ihrer Hausgenossen anzukämpfen und schon klopft sie zaghaft wieder an meine Türe. „Darf ich wiederkommen?" frägt sie schüchtern. „Ich habe Ihre Anordnungen nach bestem Wissen und Können befolgt, es ging die ersten Tage vortrefflich. Jeder schien mit Lust und gutem Appetit zu schmausen und ich erhielt manches Lob für meine gute Küche; aber jetzt fängts schon wieder an zu hapern. Die größte Platte voll Kohl mußten wir gestern wieder wegstellen und vom Kartoffelstock blieb auch mehr als die Hälfte übrig, das Roastbeef — es war allerdings ein bischen hart und zähe — aßen sie mir weder warm, noch als kalten Aufschnitt."

„Das sind allerdings schlimme Nachrichten, meine Gute; ich möchte wohl am liebsten Ihre verschmähten Gerichte kosten, um zu wissen, wo der Grund liegt. Vielleicht setzen Sie auch zu große Portionen von jeder Platte auf. Leute, die erschöpfende geistige Arbeit verrichten, die nach stundenlangem Sitzen am Schreibtisch, nach dem Aufenthalt in schlecht gelüfteten Räumen zur Mahlzeit kommen, bringen wohl das Gefühl des Hungers, aber selten den rechten Appetit mit. Sie sind wählerisch, ohne gerade Feinschmecker zu sein. Eine sehr große Portion, eine unordentlich oder unschön angerichtete können bei Leuten mit überreizten Nerven, wie sie ja heutzutage in den Städten bei der Mehrzahl der Menschen vorkommen, schon Verstimmungen hervorrufen. Der Sehnerv und der Geschmacksnerv leben in inniger Freundschaft. Sobald der erstere etwas Eßbares erblickt, tippt er den Kameraden an und flüstert

ihm entweder in's Ohr: „Du, heute ist nichts rechtes los", oder aber er sagt freudig angeregt: „Paß auf, jetzt gibts was feines". So ist der Geschmack schon beeinflußt, bevor das Essen beginnt. Ich sagte Ihnen ja das letzte Mal schon, daß von der Zierlichkeit und Nettigkeit der Gerichte und des Speisetisches viel abhängt und und vor allem wirken übermäßige Mengen von Speisen verhindernd auf die Eßlust. Machen Sie also lieber kleinere Portionen; das regt viel mehr zum Appetit an, als große Haufen. Legen Sie vielleicht dafür ein Gericht mehr zu, oder wie ich bereits schon sagte, etwas Pikantes als Beilage oder dann auch frische Früchte oder in der obstarmen Zeit Konserven."

Ich begleite meine junge Frau nun wieder in ihr Heim, um die Ursachen ihres Mißbehagens in Augenschein zu nehmen. Da ist also zuerst „die größte Platte Kohl". Der Wirsing sieht allerdings, mißfarben in großen Fetzen in einer grauen Brühe schwimmend, nichts weniger als einladend ein. Ich koste und finde auch den Geschmack „brüetelig". „Offenbar haben Sie diesen sonst so schmackhaften Grünkohl nicht richtig zubereitet; Sie ließen ihn zu lange und in zu wenig Wasser vorkochen, deckten ihn wahrscheinlich noch zu bei dieser Manipulation. Merken Sie sich ein für allemal: Bei der Zubereitung von allen Kohlarten gibt es zwei Wege. Entweder man kocht sie in viel siedendem Salzwasser, in welches die Stücke langsam, damit das Kochen nicht aufhört, hineingelegt werden, abgedeckt weich — oder man schneidet den Kohl oder Kabis nudelartig wie zu Salat, gibt ihn so zum schmoren in heißes Fett und gießt nach und nach etwas Fleischbrühe, nach Belieben auch etwas Most oder Wein zu und dämpft ihn zugedeckt weich. Den auf erstere Art vorgekochten Kohl dagegen kocht man, wenn er durch frisches kaltes Wasser gezogen und gut abgetropft ist, in einer weißen Buttersauce auf, die weder dick noch reichlich sein darf oder man dünstet den Kohl in heißem Fett, streut ganz wenig Mehl darüber und dämpft unter Zugießen von Fleischbrühe, bis er wieder recht heiß ist. — Der vorgekochte Kohl kann auch fein gewiegt auf die eben beschriebene Art fertig gekocht werden. Zuletzt ein Stück frische Butter beigefügt, macht alle Kohlarten schmackhafter. Viele lieben den Zusatz von Zwiebeln oder Knoblauch. Etwas Pfeffer oder Muskatnuß und vor allem ziemlich viel Fett verbessern den Geschmack ebenfalls.

Doch, was beginnen wir nun heute mit Ihrem großen Kohlrest? Geben Sie einmal Ihre Muscheln für Coquilles her.

Was, Sie besitzen keine Muscheln? Die sollten Sie sich unbedingt zulegen. Ein so billiges und dabei so vielfach brauchbares Küchengeschirr sollte in einer sonst so gut ausgestatteten Küche nicht fehlen. Namentlich für Restgerichte aller Art sind die Muscheln unerläßlich. Nun verwenden wir eben einige der kleinen Gratinförmchen, die Sie hier haben. Rasch mit frischer Butter ausgestrichen, in jedes der Förmchen etwa zwei Löffel von dem Kohl, dann mischen wir unter den Kartoffelstockrest ein Ei, zwei Eßlöffel geriebenen Käse, einige Löffel Milch oder noch besser Rahm. Mit dieser Mischung füllen wir die Förmchen über den Kohl auf und bringen sie dann etwa 20—30 Minuten in den heißen Bratofen. Wohlverstanden muß alles zuerst gekostet und allenfalls mit Maggi-Würze oder Bratenjus oder auch nur mit Salz nachgekräftigt werden. Was gilts, wenn jeder der Tischgenossen so ein goldgelbes Gratinchen vorgesetzt bekommt, so ißt er es mit Behagen. Das zähe Roastbeef macht mir eigentlich mehr Sorgen, denn ein verdorbener Braten ist schwer zu kurieren. So viel ich sehe, war das Fleisch zu frisch, es war nicht lange genug abgelagert. Da müssen Sie Ihren Fleischlieferanten abkanzeln. Hat er nicht genügend mortifiziertes Roastbeef vorrätig, so soll er es melden, dann ändert man das vorgesehene Menü und wartet ab. Ferner sehe ich auch an den langen zähen Fleischfasern, daß Ihre Mina das Fleischstück viel zu wenig lange klopfte. Zwei Kilo Roastbeef müssen mindestens 7 Minuten geklopft werden. Und zum dritten ist es zu lange im Brat-

ofen geblieben. Richtig zubereitetes Roastbeef muß innerhalb zart rosa und saftig sein, was erreicht wird, wenn der Bratofen recht heiß ist, bevor der Braten hineinkommt. Es bildet sich dann sofort eine Kruste von dem Eiweiß und den Extraktivstoffen, die das Fleisch in der Hitze absondert. Diese Kruste hält die übrigen nahr- und schmackhaften Bestandteile im Fleisch zurück, anstatt sie in die Sauce abzugeben, wie es bei mäßig warmem Bratofen geschieht. Die Sauce zu Roastbeef wird deshalb nie kräftig sein und muß mit Rahm, Fleischbrühe oder aus Fleischextrakt hergestellter Brühe verlängert und verbessert werden. Aus diesem Fleisch läßt sich nur ein Haschee oder ein aus Gehäck hergestelltes Gericht fabrizieren. Weil wir aber schon ein trockenes Gericht haben, bereiten wir das Restenfleisch „à la portugaise". Zu diesem Zwecke dünsten wir zwei Kochlöffel Mehl in ein Kochlöffel Fett braun, löschen mit der verdünnten übrig gebliebenenen Bratensauce ab, fügen das fein gewiegte Fleisch darunter, kochen etwa 10 Minuten zusammen, gießen 1/2 Glas Madeira oder sonst guten Weißwein daran und richten in eine tiefe runde Schüssel an. Ringsum legen wir die Viertel von 2—3 hartgekochten Eiern. Das ist hübsch und schmeckt ganz vortrefflich dazu. Reichen Sie heute noch eine Portion Salzkartoffeln zu Ihrem Mittagessen und ich bin überzeugt, Ihre Leute sind wieder zufrieden mit Ihrer Kunst.

Und morgen setzen Sie als Hauptplatte keinen Rindsbraten zu, vielleicht ein Ragout von Kalbszungen oder gespickte Schweinsfilets. Denn Abwechslung gehört mit zu den Appetiterregern. Prost Mahlzeit!"

## Der Einkauf von Stoffen und Garnen.

Unsere Hausfrauen und Töchter sind beim Einkauf von Garnen und Stoffen verschiedener Art (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide) viel zu sehr auf die Ehrlichkeit des Verkäufers angewiesen, da die wenigsten im Stande sind, ein fertiges Gewebe oder Gespinst auf seine Rohstoffe zu prüfen. So erhält man nicht selten für sein gutes Geld minderwertige Ware. In der Broschüre „Garne und Stoffe" von G. Schradin (Stuttgart, Verlag Konrad Wittwer, Preis Mk. 1. 60) sind die Erkennungszeichen und die Methoden zur Unterscheidung textiler Rohstoffe genau angeführt und seien hiemit zur Kenntnis unserer werten Leserinnen gebracht.

Die zu machenden Proben trennen sich in Zerreiß-, Verbrennungs- und Chemische Proben. Erstere kommen vorzugsweise bei den verschiedenen Garnen zur Anwendung.

Gutes Wollgarn ist dehnbar und nur mit einer gewissen Kraftanstrengung je nach Drehungsgrad und Zwirn leichter oder schwerer zerreißbar; es ist mehr ein Auseinanderziehen, als ein Zerreißen der Wollfasern; hält man das Garn dabei ans Ohr, so gibt es einen eigentümlichen knisternden Ton von sich, der von dem beim Zerreißen der Baumwolle hörbaren ganz verschieden ist.

Kunstwolle ist sicher durch Zerreißen zu erkennen. Sie bricht sehr leicht, ist ganz kurz in der Faser und macht einen mürben, spröden Eindruck.

Haspelseide, wie Cordonnet-, Tramaseide, Näh- und Cucierseide ist nur mit großer Anstrengung zerreißbar, denn gute Haspelseide hat ein Drittel der Festigkeit eines gleich dicken Eisendrahtes.

Je geringer die Qualität des Florettgespinstes, desto leichter ist das Zerreißen und umgekehrt.

Kunstseide, die aus Holzstoff, gewöhnlich aus Baumwolle besteht, ist spröde und bricht bei mäßiger Spannung auseinander; mehrfaches Zwirnen erhöht ihre Haltbarkeit.

Die Zerreißprobe und die Verbrennungsprobe führen zu sicherer Unterscheidung zwischen pflanzlicher Kunstseide und tierischer echter Seide.

Baumwolle zerreißt im allgemeinen leicht, je nach Drehung und Zwirn mit mehr oder weniger Anstrengung, Mulegarn mit lockerer Drehung leichter als Water-

garn mit stärkerer. Der Ton beim Zerreißen ist hell und kurz.

Ein guter ungebleichter Leinenfaden ist ohne besondere Kraftanstrengung kaum zerreißbar, reißt er leicht, so ist die Faser schon vor dem Verspinnen durch Ueberröttung, d.h. durch einen schon eingetretenen Fäulnisprozeß geschwächt worden.

Blendend weißes Leinengarn kann mit Chlor nnd Schwefelsäure überbleicht und dadurch spröd und brüchig geworden sein.

### Verbrennungsproben.

Tierische und pflanzliche Fasern verhalten sich verschieden beim Verbrennen an der Luft. Tierische Fasern verbrennen schwer und langsam, ohne helle Flamme, oder schmelzen rasch zusammen, hinterlassen ein Räupchen oder Knötchen brauner oder schwärzlicher, schwer zerreibbarer Asche und verbreiten hiebei den eigentümlichen unangenehmen Geruch nach verbrannten Haaren, Federn oder Horn.

Pflanzliche Fasern verbrennen rasch mit lebhaft leuchtender Flamme, hinterlassen nur wenig weiße oder graue, leicht zerreibbare Asche verbreiten dabei keinen besonders unangenehmen Geruch.

Loses Wollgarn verbrennt leichter als dickes, stark gezwirntes, das schwer fortbrennt und dessen Flamme leicht ausgeht. Die Asche krümmt sich zusammen zu einem Räupchen oder Knötchen; Geruch nach verbranntem Horn.

Verbrennt ein als reine Wolle gekauftes Garn oder der ausgezogene Faden eines Wollstoffs leicht und rasch mit hell leuchtender Flamme, so ist er entweder ganz Baumwolle oder ist Baumwolle beigemischt wie beim Vigognegarn.

Seide verbrennt ähnlich wie Wolle, erstklassige Seide rasch mit leichtem Knistern, wobei sich die Asche zu einem Knäulchen zusammenzieht; der Geruch ist wohl etwas hornartig, doch nicht so stark wie bei der Wolle.

Kunstseide ist Nitrocellulose und verbrennt als solche explosionsartig mit starkem Geräusch, hinterläßt beinahe keine oder doch viel weniger Asche als echte Seide.

Baumwolle verbrennt rasch und leuchtend, hinterläßt bei dünnen Fäden beinahe keine Asche, bei dickem, mehrfach gezwirntem Garn je nach der chemischen Behandlung der Faser verschiedenfarbige Asche in Fadenform, z. B. weißer Zwirn schwarze, mercerisiertes rotes Garn weißliche Asche.

Leinen verbrennt wie Baumwolle ohne Aschenrest bei feinem, mit wenig Asche bei gezwirntem Garn. Eine Unterscheidung durch Verbrennung ist also zwischen Baumwolle und Leinen nicht möglich.

### Chemische Proben.

Um zu erfahren, ob ein Garn oder ein Gewebe rein aus tierischen oder rein aus pflanzlichen Fasern oder aus beiden gemischt besteht, ob also ein Wollgarn mit Baumwolle vermischt oder der Stoff reinwollen oder halbwollen ist, kocht man die Probe in konzentrierter Kali- oder Natronlauge; die tierischen Fasern werden sich hiebei zu einer trüben Flüssigkeit auflösen, die pflanzlichen Fasern aber ungelöst bleiben.

Die umgekehrte Probe kann durch Kochen in verdünnter Schwefelsäure gemacht werden; diese löst die pflanzlichen Fasern auf, greift aber die tierischen nicht an.

Will man wissen, ob ein Gewebe reinleinen oder reinbaumwollen ist, so reinigt man die Probe sorgfältig in reinem, gekochtem Wasser, taucht den Stoff in beliebiges helles Oel (Leinöl, Mohnöl, Olivenöl), drückt den Überschuß aus und legt die Probe auf einen dunkeln Grund; die Leinenfäden, nun durchsichtig geworden, erscheinen dunkel, die Baumwollfäden, die nicht durchsichtig wurden, zeigen annähernd ihre natürliche helle Farbe.

Reinleinen ist bei dieser Probe gleichmäßig dunkel, Halbleinen Kette dunkel, Schuß hell oder umgekehrt, Reinbaumwolle gleichmäßig hell.

Die Frau verliert in der Liebe zu einem ausgezeichneten Manne das Bewußtsein ihres eigenen Wertes; der Mann kommt erst recht zum Bewußtsein des seinen durch die Liebe einer edlen Frau. Marie Ebner-Eschenbach.

## Vom Obstdörren.

Dörrobst, und besonders Schweizer Dörrobst, ist stets ein gesuchter Artikel. Mancher Landwirt scheut Zeit und Auslagen für die nötigen Arbeitskräfte, die zum Zurüsten notwendig sind, und zieht es vor, sein Obst im grünen Zustand zu verkaufen.

Gerade in diesem Jahre aber, da der ungewöhnlich trockene, warme Sommer das Frühobst allzu rasch zur Reife brachte, die Obstmärkte mit Früchten überfüllt und die Verkaufspreise infolgedessen sehr niedrig sind, ist die häusliche Verwertung des Obstes nicht nur sehr zweckmäßig, sondern auch lohnend.

Schälen und Zerschneiden der Früchte verursacht recht viel Arbeit; es gibt jedoch Maschinen, die uns diese Arbeit ganz bedeutend erleichtern: Schälmaschinen, Schneidmaschinen, Kernhausausstoßer.

Für den kleinen Obstzüchter wurde schon vor Jahren eine einfache, billige Schälmaschine empfohlen, die seitdem von Herrn G. Leberer, mechan. Werkstätte in Töß bei Winterthur und Schäppi, Mechaniker, in Horgen, hergestellt wird. (Preis 1 Fr.)

Herr Alexander Buchhofer, Kochkursleiter in Bern, hat ebenfalls einen recht guten Apfelschnitzer mit Kernhausausstoßer konstruiert. (Preis 1 Fr.) Eine schwach kegelförmige Blechhülse dient als Handhabe; an sie werden Vier-, Fünf-, Sechs- oder Achtteiler angebracht. Der Stückler wird an der Kelchseite der Frucht angesetzt und durch Druck wird diese zerteilt. Das ausgestoßene Kerngehäuse schiebt sich in der Röhre nach oben und fällt heraus. Das Stückeln nimmt man zweckmäßig auf einem kleinen Brett vor. Mit Schälmaschine und Stückler kann eine Person bei einiger Uebung ebensoviel Obst zum Dörren herrichten, als sonst vier zu leisten vermögen.

Von Dörrapparaten werden bis jetzt die sogenannten Geisenheimer am meisten verwendet; solche sind in etwas verbesserter Konstruktion von der Ofenfabrik Sursee zu beziehen.

Sogenannte Wanderdörren — sehr leistungsfähig, und größern Obstzüchtern wie Vereinen 2c. zu empfehlen — kosten zirka 300 Fr.

Was das Dörren der verschiedenen Früchte anbetrifft, so können in den Haushaltungen von Aepfeln alle Sorten gedörrt werden. Entweder stellt man Aepfelschnitze her, indem man die Früchte schält, je nach der Größe in sechs oder acht Teile zerlegt und das Kernhaus entfernt, oder man macht Aepfelringe, wozu besondere Schäl- und Schneidmaschinen nötig werden.

Das hellste Produkt geben Aepfel mit grünlich-weißem Fleisch. Die größte Ausbeute ergeben fettfleischige, rundliche Sorten mit kleinem Kernhaus. Der Markt verlangt ein helles, geschältes Produkt.

Das geschnitzte Obst ist so rasch wie möglich auf die Hurden und in den Dörrofen zu bringen. Die Abfälle (Schalen und Kerngehäuse) geben eine ausgezeichnete Gelee.

Birnen werden ungeschält entweder geschnitzt oder ganz gedörrt. Wie die Aepfel, sind auch Birnen in kleine Schnitze (6—8) zu zerschneiden. Bei ganzen Birnen soll der Kelch mit einem spitzen Messer entfernt werden. Mit Ausnahme der Butterbirnen sind alle Birnen vor dem Dörren weich zu dämpfen. Rauhere Mostbirnensorten können in einer 30%igen Zuckerlösung vorgekocht und dann gedörrt werden, wodurch man ein recht gutes Dörrprodukt erhält.

Gedörrte Zwetschgen haben für die Haushaltung sehr großen Wert. Die Früchte lasse man solange am Baum hangen, bis sie schrumpfen. Dann wird der Stiel entfernt und Zwetschge neben Zwetschge mit dem Stielansatz nach oben gekehrt auf die Hurden gelegt. Zuerst erwärmt man sie nur ganz mäßig; andernfalls platzen die Früchte, überhaupt das Steinobst.

Während des Dörrens ist es zu empfehlen, die Hurden mit den Zwetschgen öfters an die Sonne oder an die Luft zu stellen.

Kirschen, die man dörren will, läßt man ebenfalls lange an den Bäumen hängen; dann nimmt man die Stiele weg und dörrt wie bei den Zwetschgen angegeben.

Heidelbeeren dörrt man auf Hurden, die mit dünnem Papier belegt sind, bei ganz

**mäßiger Hitze. Es ist gut, wenn man die Heidelbeeren vorher recht trocken werden läßt und sie zu diesem Behufe der Sonne aussetzt.**

Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau.

## Haushalt.

**Der Keller.** Um Obst gut durch den Winter zu bringen, selbst wenn uns nur ein kleiner Keller, wie ihn die städtischen Mietshäuser haben, zur Verfügung steht, ist größte Reinlichkeit zu empfehlen. Im Frühjahr und Herbst muß der Raum gründlich gereinigt und einige Tage vollkommen leer gelüftet werden. Dann streut man weißen Sand, der womöglich auf dem Küchenherd gut ausgetrocknet worden ist, auf dem Fußboden aus, bringt die gescheuerten Kartoffelkisten und Bretter wieder hinein und brennt in dem fest verschlossenen Raum je nach der Größe eine Anzahl Schwefelfäden ab. Nach drei Tagen lüftet man aufs neue und kann dem Keller nun unbesorgt sein Obst anvertrauen. Mein Keller ist folgendermaßen eingerichtet: An einer Schmalwand sind die Waschgefäße aufgestellt, entgegengesetzt die Weinflaschen, die man am praktischsten in den bekannten zusammenklappbaren, eisernen Flaschenschränken unterbringt; die eine Längsseite wird den Kartoffelkisten genügend Raum bieten und die andere ist dem Obst reserviert. Fliegenfenster, die man mit Mull auch noch extra überziehen kann, halten Straßenstaub und Ungeziefer ab und ermöglichen das Offenhalten der Fenster bis zum eintretenden Frost. Dann werden die Fenster mit sauberen Säcken gut verwahrt, doch vergesse man nicht, ebenso wie das häufige Revidieren des Obstes nach angefaulten Früchten, an schönen, sonnigen Mittagen etwa fünfzehn Minuten zu lüften. Natürlich sind die käuflichen Obsthürden zum aufbewahren von Aepfeln und Birnen am geeignetsten; doch da dieselben teuer sind, so lassen sich selber wohlfeile Gestelle herrichten. Man kann dazu entweder vom Eierhändler bezogene Eierkisten zweckentsprechend anbringen oder, wo man vorrätige Kistenbretter in gleicher Größe hat, diese mittelst durchgehenden Stricken in Etagen abgeteilt, an der Wand befestigen. Auf das Holz legt man Holzwolle (in Porzellangeschäften billig erhältlich) bei feinerem Obst noch zerknittertes Seidenpapier. Darauf kommen die Aepfel und Birnen zu liegen; man sorge dafür, daß sie sich nicht berühren. Wer diese Vorschriften befolgt, kann auch in der Stadt gut Obst überwintern, wenn zudem eine gute Auswahl getroffen worden ist. B.

**Vergoldete Holzgegenstände,** wie Bilderrahmen 2c. werden oft falsch behandelt beim Reinigen und dabei verdorben. Das beste und einfachste Mittel, sie zu putzen, ist das Abreiben mittels einer halben Zwiebel, die man in rektifizierten Weingeist taucht.

## Küche.

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

### Kochrezepte.

**Gerstenschleimsuppe.** Zeit 2½—3 Stunden. Selbstkocher ½ Stunde Vorkochzeit. 100—150 Gr. Gerstenkerne, 2 Liter Wasser, 1 Kalbsfuß oder Knochen, 1 Tasse Milch, 30 Gr. Butter, Salz. — Man wasche die Kerne durch mehrere Wasser rein, weiche sie einige Stunden in lauwarmem Wasser und bringe sie mit demselben aufs Feuer; je nach Belieben kann man Suppenkräuter oder Wirsing beifügen. Man rühre von Zeit zu Zeit um, da sie leicht anbrennen. Ueber die Butter durchseihen. Ohne Beigabe der Gemüse eine leichtverdauliche Krankenspeise. Schön weiß kann man sie bekommen, wenn während des Kochens nach und nach eine Tasse Milch zugegossen wird. Sollte sie zu wenig schleimig sein, kann mit einem halben Theelöffel Maizena, das mit Wasser aufgelöst wurde und noch 10 Minuten mitgekocht wird, nachgeholfen werden.

**Rehrücken.** Zeit 1—1½ Stunden. 1½ Kilo Rehrücken, 250 Gr. Butter, 100 Gr. Speck, 2 Deziliter sauren Rahm, 3 Deziliter Wasser, Salz. Der abgelagerte Rücken wird gereinigt und enthäutet, gespickt und mit feinem Salz bestreut, in eine Bratpfanne gelegt und mit der kochend heißen Butter begossen, in den heißen Bratofen gebracht und unter öfterm Begießen mit der Butter braun gebraten. Von Zeit zu Zeit gießt man 2—3 Eßlöffel heißes Wasser unter den Braten und in der letzten Viertelstunde den sauren Rahm nach und nach dazu. Ist der Braten herausgenommen, bindet man die Sauce mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl und gießt eventuell noch etwas heißes Wasser zu unter Lospinseln des Bratensonds.

Aus „Gritli in der Küche".

**Gefüllte Schweinsfüsse.** Die Füße werden der Länge nach entzwei gespalten, mit Leinenband zusammengebunden und in einem Kasserol mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, Zwiebeln, Rüben und zwei Knoblauchzehen ganz langsam weichgekocht, was mindestens 5—6 Stunden in Anspruch nimmt. Man schöpft den Schaum fleißig ab und gießt hin und wieder etwas kochendes Wasser nach. Wenn sie weich genug sind, läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen und halb auskühlen, nimmt die Bänder ab, füllt die Füße mit einer pikanten Schweinefleisch- oder Kalbfleischfarce, taucht sie in zerlassene Butter oder Oel, wendet sie in geriebenem Weißbrot und brät sie über lebhaftem Feuer. Man gibt sie sofort auf einer heißen Schüssel auf und ißt sie mit Senf.

**Sellerie à la crême.** Einige gut gewaschene Sellerieknollen oder die Wurzeln vom Stauden-

sellerie werden in Wasser beinahe weichgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten; inzwischen verkocht man 1/4 Liter Rahm oder Milch mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer, dünstet die Sellerie-scheiben noch ein Weilchen darin durch, würzt sie mit ein wenig darübergestreuter Muskatnuß und gibt sie auf.

**Kalte Tomatensauce.** 4 geputzte, gewaschene und entgrätete Sardellen, Petersilie, ein wenig Knoblauch, eine halbe Zwiebel hackt man fein und rührt sie in einer Schüssel mit feinem Oel, Essig, Salz, Pfeffer zu dicklicher Sauce. Man bricht dann 4 Tomaten, schält sie, entfernt die Kerne, wiegt sie fein oder stößt sie durch das Sieb unter die Mischung. Zu allem kalten Fleisch eine vorzügliche Sauce H.

**Apfelrösti.** In heiße Butter wird das eingeschnittene Brot (nicht zu frisches) gegeben und darauf ebensoviel feingeschnitzelte Aepfel, die sich leicht weichkochen lassen, gelegt. Darüber streut man reichlich Zucker. Dies wird zusammen ohne umzurühren fünf Minuten gedämpft, dann gut durcheinandergerührt und noch kurze Zeit gedünstet. Ein sehr schmackhaftes Gericht.

**Handschuhkuchen.** Auf 2 gerührte Eier kommen 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Zucker und etwas Zimmt, dann soviel Mehl, daß man den Teig wirken kann. Man wallt ihn dünn aus, rädert längliche Vierecke, die man in der Mitte schlitzt und eine Ecke durchzieht. Diese Teigstücke bäckt man in Butter und bestreut sie heiß mit Zucker. H.

### Eingemachte Früchte.

**Hagebutten mit Zucker und Essig.** Nachdem die Früchte gereinigt und in Wasser halb weich gekocht sind, rechnet man auf 1 Kilogramm derselben die gleiche Menge Zucker, siedet ihn mit 1/2 Liter Weinessig, 4 Gr. Zimmt und einigen Nelken klar, nimmt Zimmt und Nelken heraus, kocht die Früchte einmal darin auf und wiederholt dies nach Verlauf von zwei Tagen abermals, worauf man die Hagebutten in die Gläser legt, den noch etwas eingedickten Zuckersirup darübergießt und die Büchsen nach dem Erkalten zubindet.

**Rohe Quittengelee.** Nachdem man die Früchte ungeschält in vier Teile geschnitten mit wenig Wasser weichgekocht, ausgepreßt und den Saft filtriert hat, nimmt man auf je 500 Gr. dieses Saftes 750 Gr. gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt beides mit einer Drahtrute drei Viertelstunden lang recht gleichmäßig nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen, und füllt den Saft in Gläser, wo er nach Verlauf von einigen Tagen zu Gelee erstarrt.

**Mispeln einzumachen.** Hierzu läßt man die Früchte nicht ganz teigig werden, sondern nimmt sie, so lange sie noch etwas hart sind, schneidet die Blüte ab, reibt die Früchte mit einem Tuche ab, sticht sie mehrmals mit einer Nadel und wirft sie in siedendes Wasser. Dann läßt man sie einigemal aufkochen, auf einem Siebe abtropfen und trocknet sie mit einem Tuche ab. Hierauf läutert man auf je 500 Gr. Früchte das gleiche Gewicht Zucker, gießt den Sirup siedend über die in eine Schüssel gelegten Mispeln, läßt ihn 24 Stunden darauf stehen, gießt ihn ab und kocht ihn abermals auf, wobei man etwas Aepfel- oder Quittensaft zusetzt, um den Mispeln einen feineren Geschmack mitzuteilen. Dann schüttet man den Sirup wieder über die Früchte und wiederholt dies noch an zwei Tagen, indem man das letztemal die Mispeln in dem Zuckersirup einmal mit aufsieden läßt, herausnimmt, in die Büchsen einlegt und den Zucker gehörig eingedickt darüber schüttet.

## Gesundheitspflege.

**Ueber Kautschukunterlagen.** Die Leserinnen dieses Blattes werden wissen, daß man für gewisse Familien-Ereignisse neben vielen andern Sachen und Sächelchen auch große und kleine Kautschukunterlagen haben muß. Sehr viel wird aber dabei von den Frauen gefehlt, daß sie unpraktisches und wertloses Zeug kaufen; teils aus Sparsamkeit, teils aus Unkenntnis.

Für ein großes Bett nimmt man am besten 120 Cm. ganz guten schwarzen Kautschuk. Dieser muß fein anzufühlen sein, darf nicht gar zu dick sein und soll einen tiefschwarzen Glanz haben. Es gibt zwei Sorten schwarzen Kautschuk; der höher im Preis stehende ist auch der bessere. Bis zum Gebrauch tut man am besten, denselben auf einen Stab aufzurollen und in einen Kasten zu stellen, möglichst an einem etwas kühlen Ort. Kann man den Kautschuk wieder entbehren, so wasche man ihn tüchtig ab mit weicher Bürste und gut warmem Seife- oder Sodawasser, dann mit Karbolwasser oder Lysollösung. Darauf lasse man gut trocknen und rolle denselben wieder auf den Stab. Der Kautschuk, auf diese Art behandelt, wird bei vielen solchen Gelegenheiten seine Bestimmung erfüllen und immer weich bleiben. Wünschen möchte ich, daß keine der Frauen sogenannte Stoff-Kautschukunterlagen kaufen würde, weder einseitige, noch doppelseitige. Niemand ist im Stande, diese Art Unterlagen richtig rein zu halten; sie nehmen einen sehr üblen Geruch an, sehen häßlich aus und was das schlimmste ist, sie sind hart wie ein Brett zum drauf liegen. Es ist schade um das Geld, das dafür ausgegeben wird. Es gibt zwar Leute, die glauben, man erkälte sich weniger bei der Verwendung dieser Sorte, doch ist diese Annahme nicht stichhaltig.

Auch für das Kinderbett sollte man guten schwarzen Kautschuk kaufen. In die Wickeltücher hinein sollte man ganz weichen braunen und gelben nehmen. Man bekommt diese Sorten in jedem guten Sanitätsgeschäft schon abgepaßt. Wenn man diese Gegenstände richtig behandelt, so reicht das einmal Angeschaffte ganz gut für ein Kind, bis es reinlich ist.

Sollte ich mit Vorstehendem den lieben Frauen gute Räte gegeben haben und werden diese auch befolgt, so soll es mich herzlich freuen!

Frau Barbara.

## Gartenbau.

Das **Umgraben** des Gartenlandes darf man im Herbst nicht unterlassen. Man treibt dabei den Spaten tief in den Boden, sticht große Schollen ab und wirft diese auf, ohne sie zu zerkleinern. In dieser Weise grob umgesetzt, läßt man die Schollen roh liegen, so daß während des Winters Regen, Schnee und Frost leicht in die Tiefe eindringen und ihre wohltätigen Einwirkungen auf den Boden ausüben können. Das Land friert auf diese Weise recht gründlich durch und wird nach dem Auftauen und Abtrocknen so mürbe, daß es mit Leichtigkeit mit dem Rechen geebnet und bestellt werden kann. Dieses Graben im Herbst ist besonders für schweren, lehm- oder tonhaltigen Boden zu empfehlen und von ausgezeichneter Einwirkung auf die Güte des Bodens selbst.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

76. Um **Kesselstein** zu entfernen, löst man einen Teil Salzsäure in zwei Teilen Wasser auf, gießt dies in das Geschirr und schüttelt tüchtig hin und her. Nach dieser Prozedur wird mit vielem und recht heißem, dann mit kaltem Wasser nachgespült. Um den Ansatz von Kesselstein zu verhüten, soll zu empfehlen sein, ein Stückchen Marmor jeweilen in dem Gefäße mitzukochen. Die Kalkteile des Wassers setzen sich dort an. Lisa.

77. Gehen Sie mit Ihrem grünen, tintenbefleckten **Tischteppich** doch in die chemische Waschanstalt! Es ist falsche Sparsamkeit, wenn man in solchen gewiß schwierigen Fällen selber pröbeln will. Das Ende vom Lied ist in der Regel das, daß man mit dem viel größeren Schaden doch noch fremde Hülfe in Anspruch nehmen muß und doppelte Ausgaben hat. Also grad von vorneherein an die richtige Quelle!

Erfahrene Hausfrau.

78. Wo man **Birnenhonig** bezieht, kann ich Ihnen leider nicht sagen, dagegen will ich gerne mit einem Rezept aufwarten, das ich dem „Fleißigen Hausmütterchen" von Susanna Müller entnommen habe. Frisch gepreßter Birnensaft (Mostsaft) wird auf dem Feuer mit oder ohne Nelken und Zimmet zum Breitlauf eingedämpft. Feiner wird der Honig, wenn man saftreiche Birnen weich werden läßt, sie in Schnitze schneidet, in ein Sieb legt, auf ein passendes Geschirr stellt, und im warmen Ofen den Saft ablaufen läßt. Der Birnensaft sulzt schwer. Zur Erzielung eines Liters Honig bedarf man 10—12 Liter Most. — Man erhält eine gute Marmelade, wenn man in dem Birnenmoste noch geschälte, süße Aepfel, Birnen und Quitten zu gleichen Teilen oder nur das eine oder andere mitkochen läßt.

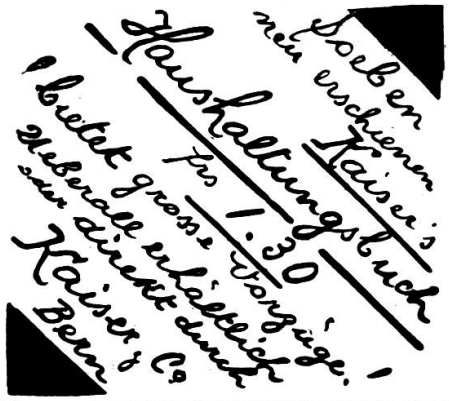
### Fragen.

80. In unserer Gemeinde wird jetzt überall das Gas eingerichtet; auch wir sollen dasselbe erhalten. Nun haben wir aber vor kurzer Zeit einen schönen dreilöchrigen **Petrolgasherd** System „Reliable" angeschafft. Könnte vielleicht eine werte Leserin solch einen Herd brauchen? Wir geben ihn sehr billig und da der Herd noch recht gut erhalten ist, wäre die Kaufgelegenheit sehr günstig. Meine Adresse ist durch die Redaktion zu erfahren. Eine Abonnentin.

81. Welche **Beleuchtung** ist für die Wohnzimmer und in Bezug auf die Gesundheit und aufs Portemonnaie am meisten zu empfehlen: das Elektrische oder das Gas? Ich höre sagen, ersteres sei sehr teuer. Kann mir jemand aus Erfahrung Rat und Auskunft erteilen? Junge Frau.

82. Was mag schuld sein, wenn an **Konservengläsern** die Deckel nachträglich sich loslösen? Ich habe diese Beobachtung an mehreren Gläsern gemacht und bin dadurch zu Schaden gekommen. Man kann doch nicht jede Woche alle Gläser untersuchen, besonders wenn man einen großen Vorrat hat? Um gute Auskunft bittet

Haustöchterchen.


**Urner-Museums-**

**Lose**

versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Emma Blatter,** Lose-Versand, **Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80.000 Lose.

**Für 6 Franken**

versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.

**Toilette-Abfall-Seifen**

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).

**Bergmann & Co.,**

Wiedikon-Zürich.