

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

Band: 12 (1905)

Heft: 13

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: 15.05.2025

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 Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 St. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 13. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 8. Juli 1905.

Arbeit, edle Himmelsgabe,
Zu der Menschen Heil erkoren,
Nie bleibt ohne Trost und Labe,
Wer zu deinem Dienst geschworen.
Dir entspringt der Weisen Labe,
Und dich meiden nur die Toren;
Ungestützt von deinem Stabe,
Ach, wie oft wär' ich verloren!

Bodenstedt.



Eingemachte Früchte und Gemüse.

(Nachdruck verboten.)

Daß frische Früchte und Gemüse, wie sie der Sommer und Herbst bietet, für eine rationelle Ernährung einen hohen Wert besitzen, brauchen wir nicht mehr zu beweisen. Leider aber stehen gerade die delikatesten Früchte und die feinsten Gemüse uns nur verhältnismässig kurze Zeit frisch zur Verfügung. Glücklicherweise haben wir seit einer Reihe von Jahren verschiedene Konservierungsmethoden kennen gelernt, so daß es auch der einfachsten Hausfrau möglich ist, einige Flaschen Fruchtsaft und einen Topf Konfitüre selber herzustellen und Gemüse in kleinem Maßstabe haltbar zu machen.

Zur Erhaltung der Früchte als „Eingemachtes“ im engern Sinne ist vor allem Zucker, manchmal auch noch Essig oder eine spirituöse Flüssigkeit notwendig. Je vollkommener die Früchte und die Zutaten sind, desto besser wird das Eingemachte. Die Früchte sollten immer gut erlesen, gleichmäßig reif und reinlich gewonnen sein. Wichtig ist ferner, daß der Zucker- oder Essigsaft die Früchte gehörig durchziehe. Darum läßt man namentlich größere Früchte und die Essigfrüchte (Zwetschgen) tagelang im Saft stehen, um denselben aufgekocht wieder darüber zu gießen, damit der Essig den Fruchtstoff anziehe.

Das Kochgeschirr selbst muß gut verzinkt oder von Zinn, gutem Email oder Messing sein. Schlecht oder gar nicht verzinktes Eisengeschirr ist zum Einkochen völlig unbrauchbar. Die Früchte und Säfte erhalten eine abscheuliche Farbe. Gesundheitsschädlich wird allerdings das Eingemachte dadurch nicht, aber wir haben, gut deutsch oder eigentlich französisch gesagt, einen „dégoût“ vor kaffeebraunen Himbeeren und graubraunen Erdbeeren.

Eine Hauptsache bei allen gezuckerten Früchten ist das gehörige Einkochen des

Saftes bis zu dem erforderlichen Grad (Breitlauf, kleine oder große Perle). Der Breitlauf ist erreicht, wenn der Zuckersaft beim Kochen kleinere Blasen wirft und in breiten, lappenförmigen Tropfen vom Löffel fließt. Nach einigen Minuten weitem Kochens fängt der Saft an zu steigen; derselbe wirft größere Blasen und fällt in kleinen runden Perlen (Kügelchen), die an einem feinen, bald brechenden Faden hängen, vom Löffel. Das ist die sogenannte kleine Perle oder der kurze Faden. Fällt der Saft nach weiterm Kochen in einer großen, an einem langen Faden hängenden Perle ab, so ist dies die große Perle oder der lange Faden. Im allgemeinen kocht man Säfte zu schwachem Breitlauf, Marmeladen zur kleinen und Gelee zur großen Perle, so daß einige Tropfen auf einen nassen Teller gegeben, sich zu einer zitternden Gallerte formen.

Zum Aufbewahren des Eingemachten sind Gläser mit weitem, offenem Halse bevorzugt, den Töpfen vorzuziehen, weil man leichter jede Veränderung wahrnehmen kann. Töpfe haben dagegen wieder größere Dauerhaftigkeit.

Es ist nicht durchaus notwendig, daß für Zucker- und Essigfrüchte hermetisch verschließbare Gläser und Töpfe vorhanden seien. Leicht benetztes und wieder abgewischtes Pergamentpapier schmiegt sich den Geschirren so gut an, daß keine Luft einbringen kann, wenn gut zugebunden wurde.

Daß alle Gefäße vor dem Einfüllen durchaus rein sein müssen, ist selbstverständlich. Man läßt deshalb die gewaschenen alten wie die neuen Gläser, mit Wasser gefüllt, einen Tag stehen. Dann spült man sie mit warmem Sodawasser tüchtig aus und in kaltem Brunnenwasser völlig klar; darauf läßt man die Feuchtigkeit abfließen. Vor dem Einfüllen mit saftigen Früchten werden in der Regel die Gläser noch geschwefelt, um alle etwa noch vorhandenen Gärungs- oder Schimmelpilze unschädlich zu machen. Man hält hiebei das umgestürzte Glas so lange über einen angezündeten Schwefelfaden, bis dasselbe ringsum blau anläuft. Die Früchte müssen dann im gleichen Mo-

ment, wo das Glas umgewendet wird, eingefüllt werden und vor dem Verschließen wird wieder einen Augenblick ein brennender Schwefelsaden über die Früchte gehalten. So werden namentlich Früchte, bei denen man nicht viel Zucker zusetzt — Kirschen, Heidelbeeren u. — behandelt.

Wem dieses Verfahren nicht behagt, kann den gleichen Zweck durch eine ganz einfache Manipulation erreichen, die neben der Einfachheit auch den Vorzug hat, daß sie probat ist. Man füllt ein Glas mit Wasser, stellt es dann in warmes Wasser auf eine Strohunterlage und läßt das Wasser auf schwachem Feuer siedend werden. Man hat nun so viel Früchte gekocht, als zum Füllen des Glases erforderlich sind, leert dann das Wasser aus dem Glase, stellt es auf ein nasses, warmes Tuch und füllt die Früchte sofort ein.

Ueber das Eingemachte legt man vor dem Verbinden so große Papierdeckelchen (von Postpapier), daß sie ringsum an die Wand des Glases oder Topfes anschließen und tränkt dieselben auf der Oberfläche mit Kirschwasser oder einer zweiprozentigen Salizyl-Lösung. Den gleichen Zweck erfüllt aber auch eine centimeterhohe Schicht Staubzucker, die den Luftzutritt hemmt.

Sollte das Eingekochte in Gärung überzugehen drohen, was man am Bauchigwerden der Oberfläche und an kleinen Bläschen erkennt, so muß dasselbe mit einer Zuckerbeigabe nochmals aufgekocht werden. Ein sicheres Vorbeugungsmittel, welches die Gärung verhindert, ist das nochmalige Aufkochen des Saftes, wenn derselbe einige Tage nach dem Einkochen wässerig und dünnflüssig geworden ist.

Wie die Gärung meist eine Folge zu geringen Zuckerzusatzes oder zu kurzer Kochzeit ist, so muß man das Randieren, das „Körnig- und Krümeligwerden“ der Marmelade einer zu reichlichen Menge Zucker zuschreiben. Beide Mängel können stattfinden, auch wenn das Einkochen mit peinlicher Gewissenhaftigkeit ganz genau nach den Vorschriften des Kochbuches vorgenommen wurde. In trockenen Jahrgängen sind die Früchte gewöhnlich süßer und zucker-

haltiger und weniger saftreich, sie bedürfen also weniger Zucker, als im allgemeinen die Kochbücher notieren. In nassen Jahrgängen darf man von selber mehr Zucker nehmen als in trockenen. Im allgemeinen darf man auf 3 Kilogramm süße Früchte 2 Kilogramm Zucker rechnen, auf Johannisbeeren aber auch 3 Kilogramm.

Für Früchte und Gemüse, die im Wasserbade gekocht werden, ist ein hermetischer (luftdichter) Verschluss des Gefäßes unbedingt nötig. Sehr gut bewähren sich die Einmachgläser mit Patentverschluss (System Beck, Ernst, Schildknecht-Tobler etc.). Dieselben sind wohl bei der erstmaligen Anschaffung etwas teuer, dafür sind sie jahrelang brauchbar. Blechbüchsen kann man nur einmal verwenden und das Verlöten hat im Privathause seine Schwierigkeiten. Büchsen eignen sich deshalb für große Hotels und Konservenfabriken, die einen Spengler für diese Arbeit zuziehen können.

Neue Gläser legt man in einen Kochtopf auf etwas Heu oder Stroh, füllt eine Hand voll Salz und so viel kaltes Wasser in den Topf, daß die Gläser bedeckt sind. Man läßt das Wasser langsam zum Sieden kommen, hebt das Gefäß vom Feuer, nimmt jedoch die Gläser erst heraus, wenn das Wasser erkaltet ist. Dies Verfahren macht dieselben widerstandsfähiger gegen die Hitze.

Gemüse müssen nun vor dem Einfüllen etwas vorgekocht werden. Zu diesem Zwecke läßt man Wasser mit Salz kochen (auf 1 Liter 1 Theelöffel voll Salz), kocht die Gemüse einige Minuten vor, schichtet sie nach dem Abtropfen in die Gläser bis dicht an den Rand, stellt die gut geschlossenen Gläser in einen großen Kessel auf Stroh, Holzwolle oder eine solide Holzunterlage, auch in Drahtkörbchen, sorgt, daß sie weder umstürzen, noch einander berühren, indem man, wo Holzwolle verwendet wird, solche auch dazwischen gibt, füllt Wasser ein und wenn dasselbe siedet, kocht man die vorgeschriebene Zeit fort. Dicker Stangenspargel wird z. B. 3 Minuten vorgekocht; für das Nachkochen im Wasserbade muß man für $\frac{1}{2}$ Liter-Glas 45, für ein Liter-Glas 50 Minuten rechnen. Erbsen werden je nach

ihrer Größe 2—3 Minuten vorgekocht und ($\frac{1}{2}$ Liter) 45—50 und (1 Liter) 50—60 Minuten im Wasserbad gesotten. Bohnen haben 4—5 Minuten vorzukochen und je nach Zartheit und Menge 45—55 und 55—60 Minuten im Wasserbade zu bleiben.

Auf ganz ähnliche Weise können Früchte in Zuckerlösung gekocht werden, wobei dieselben ein prachtvolles Aussehen behalten. Größere Steinobstfrüchte, wie Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen werden in Zuckerlösung $10\frac{1}{2}$ Minuten ($\frac{1}{2}$ Liter-Gläser), 15 Minuten (1 Liter-Glas) im Wasserbade gekocht, kleinere Früchte und Beeren $8\frac{1}{2}$ und $11\frac{1}{2}$ Minuten. Erdbeeren haben die kürzeste Siedezeit, 4 und 6 Minuten, Johannisbeeren 9 und 12 Minuten. Birnen müssen dagegen erst vorgekocht und 60—75 Minuten im Wasserbade schweigen, bis ihr hartes Innere sich erweicht. Die Gläser müssen selbstverständlich einige Tage nach dem Einmachen nachgesehen werden, ob der Verschluss noch hält.

Trotzdem diese Art der Früchte- und Gemüsekonservierung die beste ist, werden doch noch Bohnen in Salz eingemacht. Man befreit dieselben von den Fäden, schneidet sie zurecht, brüht sie in kochendem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Hierauf kocht man Wasser mit so viel Salz, daß das erkaltete Salzwasser ein Ei trägt. Die Bohnen schichtet man in ein Fäßchen oder in einen Steinguttopf, belegt jede Lage Bohnen mit Weinrebenblättern und gießt das Salzwasser darüber. Man legt ein Tuch auf die Bohnen, ein gut passendes Brett darüber und beschwert dasselbe mit einem großen Stein. Wenn Bohnen geholt werden, was alle 8 Tage geschehen sollte, so nimmt man die Gärstoffe weg, wäscht Tuch und Brett in Wasser tüchtig und legt sie wieder hin. Die Bohnen, die man kochen will, werden einmal in Wasser gespült, über Nacht in frisches Wasser gelegt und erst dann gekocht und wie frische Bohnen behandelt.

Um Bohnensalat im Winter frisch zu haben, werden die Böhnchen in Salzwasser weich gekocht und auf ein Tuch gebreitet, damit sie gut abtropfen und erkalten können.

Dann gibt man sie in einen steinernen Topf, gibt abgekochten und wieder erkalteten Essig (Weinessig) darüber und zuletzt eine drei Cm. hohe Schicht reines Olivenöl. Zugewunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt, halten sie sich bis tief in den Winter hinein; nur muß das Öl immer gleich hoch über den Bohnen stehen. Ganz gleich werden auch Gurken eingemacht, indem man sie schält, hobelt, ohne zu kochen, sie in die Töpfe schichtet und gekochten Essig und Öl darüber gießt.

Schließlich sollen wir aber auch den Wert von Dörrobst und Dörrgemüse nicht unterschätzen. Zwar enthalten beide nicht den vollen Wert und den vollständigen Geschmack der frischen Frucht und des grünen Gemüses, aber die Bedeutung derselben ist durch die Erfahrung festgestellt. Zu jener Zeit, da der „Großvater die Großmutter nahm“, kam Dörrobst und Dörrgemüse öfters auf den Tisch und die Leute befanden sich wohl dabei. Die einfache Hausmannskost jener Tage ernährte ein kräftiges, starkes Geschlecht. M. H.



Ich will's „jetzt dann“ machen!

(Nachdruck verboten.)

Den Frauen wird oft der Vorwurf gemacht, daß sie Großes mit dem — Munde leisten, daß es oft lange geht, bis dem Entschlusse auch die Tat folgt.

So ungerechtfertigt ist der Vorwurf nicht, gibt es doch Frauen, die bei jeder Gelegenheit sagen: „Ich will jetzt dann dies und das — irgend eine Arbeit — machen!“ Und was gilt's, nach acht Tagen ist sie noch nicht getan; vielleicht hat die Sprecherin schon vergessen, daß sie die Sache schon — vor acht Tagen an Hand nehmen wollte, sie gibt nämlich auf unser Befragen wieder die gleiche Antwort. O dieses „ich will's jetzt dann machen“ kommt einem so öde, so leer und nichtsnuzig vor, daß man der Sprecherin am liebsten gleich den Mund schließen möchte. Unererschütterlich treu bleiben sie dem „machen wollen“, aber zur Tat kommt es selten!

Es mag Gedankenlosigkeit, Gewohnheit sein, daß die einen Frauen diese Redensart stets führen, aber es dünkt einem, dem Gatten sollte bei dem „machen wollen“ die Geduld ausgehen. Tätige Frauen führen die Redensart sicher nicht im Munde, sie vollbringen, was getan werden muß und sie finden manche Arbeit selbstverständlich, nicht der Erwähnung wert, welche ihre Bekannte vielleicht schon öfters „jetzt dann machen wollte“.

Lieber weniger wollen, aber mehr tun, sei das Lösungswort jeder Hausfrau; sie selbst erspart sich dadurch manchen Ärger, manchen Verdruß und hat die Befriedigung, das Mögliche geleistet zu haben.

Je schneller man eine Arbeit anpackt, desto besser gelingt sie, desto weniger Zeit braucht man dazu. Aber wer's „jetzt dann machen will“, der stolpert noch über manches Hindernis, bis er's zur Tat bringt. Gs.



Haushalt.



Blätter zu konservieren. Vorbeerzweige, Efeu-, Rosen-, Brombeerblätter und andere lassen sich wie frisch und glänzend erhalten, wenn man sie auf beiden Seiten mit Trockenöl, das man auch bei der Malerei anwendet, bestreicht. Die kleine Mühe wird reichlich belohnt. Sind die Blätter gut getrocknet, so lassen sich hübsche Sträuße davon arrangieren. Auch zu Tisch-Decorationen oder zu Kränzen um die Bilderrahmen eignet sich das schöne Laub vortrefflich.

Um zu verhüten, dass der Teig beim Aufgehen über die Form läuft, umgibt man sie mit einem überstehenden Streifen von weißem Papier, den man mit Eiweiß zusammenklebt.

Badewannen zu reinigen. Badewannen von Zink werden sehr blank, wenn man sie mit Sand und verdünnter Salzsäure tüchtig ausreibt und mit Wasser nachspült. Bei der Anwendung von Salzsäure ist Vorsicht geboten, damit sie nicht an Kleider oder andere Gegenstände kommt. Sie sollte immer so aufbewahrt werden, daß sie nicht in unberufene Hände gelangen kann.

Unsaubere Badewannen u. dergl. putzt man auf folgende Weise: Man macht eine fette Lauge von grüner Seife, taucht einen Lappen in diese Flüssigkeit, gibt außerdem auf das Tuch etwas Soda und Sand und reibt die Wanne tüchtig aus, von außen und von innen. Flecken, die nach dieser Behandlung nicht weichen wollen, reibt man mit Salzsäure ab. Dann spült man die Wanne tüchtig aus und übergießt auch die Ränder mit frischem

Wasser. Die so gepuzte Wanne wird ganz sauber und blank.

Glaserkitt von fenstern zu entfernen. Glaserkitt, der die Fenster befleckt hat, entfernt man dadurch, daß man die Flecken mit Petroleum anfeuchtet; nachdem sie aufgeweicht sind, schabt man sie mit einem spitzen Messer, über welches man einen Lappen legt, behutsam ab, damit man die Scheiben nicht verkratzt.

Gummigegenstände, Schläuche, Eisbeutel u., die hart geworden sind, legt man in lauwarmes Wasser, schüttet nach und nach heißes hinzu, läßt die Sachen langsam darin erwärmen, das letzte Wasser darf so heiß sein, daß man es an den Händen ertragen kann. Dann wickelt man Schläuche rund auf, daß keine Bruchstellen entstehen können. Schwammbeutel und dergleichen Gegenstände, die leicht brüchig werden, feuchte man von Zeit zu Zeit an. Auch beim Einpacken des Brennapparates achte man darauf, daß der Schlauch nicht geknickt wird, weil derartige Bruchstellen nicht zu reparieren sind. Damit der Schlauch nicht hart wird, hebe man den Brennapparat im Winter im erwärmten Zimmer auf; braucht man diese Vorrichtung, hält er sich jahrelang.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Brotsuppe, Kalbfleischvögel, Reis mit Käse, Kopfsalat.

Dienstag: Einlaufsuppe, Schafsragout, Bohnen, *Kirschkuchen.

Mittwoch: Grüne Suppe, *Leberpudding, Kohlrabi, gebratene Kartoffeln.

Donnerstag: Mehlsuppe, Lungenragout, Nudeln, Heidelbeerkompott.

Freitag: *Kerbsuppe, gebackene Kalbsfüße, Spinat, Kirschkuchli.

Samstag: Gemüsesuppe, *Schweinsbraten, *Schotenerbsen, Kartoffeln à la crème.

Sonntag: Suppe aus grünen Erbsen, *Lachs auf holländische Art, *Eierschwämme, gebackenes Hirn, Mangoldstengel, *Himbeerglace mit Rahm.

Demit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

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

Kerbelsuppe. Etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk wird kurze Zeit in Butter geschwitz, worauf man einen Kochlöffel Mehl darüber stäubt und ebenfalls kurze Zeit schwitzen läßt, soviel Fleischbrühe oder siedendes Wasser darauf füllt, als man zur Suppe bedarf und diese damit verkocht, dann

durchsiebt und mit einer Handvoll feingehacktem Kerbel noch eine Viertelstunde langsam kochen läßt. Man legert die Suppe kurz vor dem Aufgeben mit einigen Eidottern, tut ein Stück frische Butter daran und gibt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Lachs auf holländische Art. Man kocht frischen, ausgenommenen und geschuppten Lachs ganz oder in Stücken bloß in Salzwasser, indem man auf je 4 Liter Wasser 180 Gr. Salz rechnet. Das Wasser rasch zum Sieden bringt und den Fisch hineinlegt, welcher hierauf ganz langsam gargekocht, angerichtet und mit holländischer Sauce zu Tisch gegeben wird.

Leberpudding. Zeit 2 Stunden. 1 Kalbsleber, 150 Gr. Schweinefett, 20 Gr. Butter, 2 Zwiebeln, 2 Schalotten, 2 altbackene Brötchen, 5 Eier, ferner nach Belieben 50 Gr. geriebener Käse und einige Trüffeln, Salz, Gewürze. — Die enthäutete Leber zweimal durch die Fleischhackmaschine lassen, hernach das Schweinefett und zuletzt die eingeweichten und fest ausgebrückten Brötchen. Zwiebeln und Schalotten werden fein geschnitten und in der Butter mit dem Brot gedünstet. Man bringt die Eigelb mit dem übrigen zusammen und rührt zu einem festen Teig. Eine Puddingform mit Butter oder Del austreichen, vor dem Einfüllen den Schnee der 5 Eiweiße darunterziehen und 1¼ Stunden im Wasserbade kochen. Man serviert zu diesem Gericht eine pikante Sauce.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gewöhnlicher Schweinsbraten. Zeit 1½ bis 2 Stunden. 1 Kilo vom Rücken, Schlegel oder der Lasse, ½ Liter Wasser, Bratengemüse, Salz, Pfeffer. — Das gelagerte Fleisch wird gut geklopft, in die Bratpfanne, wenn möglich auf den Bratenrost gelegt, gesalzen und mit dem siedend gemachten Wasser begossen, zugedeckt ½ Stunde gedünstet, dann abgedeckt und entweder in den heißen Bratofen geschoben und unter fleißigem Begießen und Entfetten gar gebraten oder wo kein Bratofen zur Stelle ist, schüttet man die Brühe vom Vorkochen in ein bereitstehendes Töpfchen, brät den Braten im eigenen Saft braun und gießt dann die Brühe wieder zu, um ihn zugedeckt weich zu schmoren. Schweinebraten sollte nie im Fett angebraten werden.

Schotenerbsen. Zeit ¾ Stunden. 500 Gr. Erbsen, 30 Gr. Fett, 20 Gr. frische Butter, ½ Kochlöffel Mehl, Petersilie, 3 Deziliter Fleischbrühe, Muskatnuß. — Die von Fäden und Spitzen befreiten Erbsen werden gewaschen und in das heiß gemachte Fett gegeben, geschüttelt und etwas gedünstet. Dann wird das Mehl darüber gestäubt, wieder etwas gedünstet und zuletzt die Flüssigkeit zugegossen und die feingehackte Petersilie mitgekocht. Auf langsamem Feuer weich schmoren. Die Sauce muß kurz eingekocht sein. Zuletzt fügt man die frische Butter bei und richtet über einige gebackene Brotschnitten an, die um den Rand der Platte gelegt werden.

Eierschwämme als Gemüse. Die geputzten, gewaschenen und in Stücke zerschnittenen Schwämme werden mit reichlicher Butter, einer gehackten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einem verdeckten Kasserol weich gedämpft, worauf man ein wenig Mehl darüber stäubt und kräftige Fleischbrühe oder ein wenig Rahm darüber gießt, womit man sie noch einigemal aufkochen läßt. Nimmt man Fleischbrühe, so fügt man zuletzt auch noch etwas gehackte Petersilie dazu. Oft schmort man sie mit zerlassenem Speck, worin eine gehackte Zwiebel und Petersilie geschwitzt werden, gießt später Fleischbrühe hinzu und überstreut sie mit geschabtem Käse.

Himbeerglace mit Rahm. 2 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm tüchtig zerquirlt und über gelindem Feuer unter fortgesetztem Schlagen zum Kochen gebracht, worauf man die Masse bis zum Erkalten weiterschlägt, mit dem Saft von 1 Liter durchgestrichener Himbeeren und 150 Gr. Zucker vermischt und in die Gefrierbüchse füllt.

Kirschenkuchen. Man schneidet altbackene Wegglt oder Mordelbrot fein, kocht dies mit wenig Milch zu einem dicken Brei und gibt ein Stückchen frische Butter dazu, gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und roh gestoßene Mandeln. Der Teig kommt vom Feuer in eine Schüssel, wenn alles gut vermischt worden ist. Ist der Teig erkaltet, kommen 3–4 Eier dazu, das Weiße zu Schnee geschlagen, und 500 Gr. gewaschene Kirschen mit oder ohne Steine. In gut gebutterter Form wird nun die Masse, in nicht zu heißem Ofen gebacken und mit Kirschenauce serviert. H.

Eingemachte Früchte.

Heidelbeersirup. Gut erlesene, recht reife Heidelbeeren werden gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und in ein Kasserol geschüttet, welches man entweder eine Viertelstunde in den warmen Ofen oder in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt. Dabei zerdrückt man die Beeren mit einem Holzlöffel und preßt sie, wenn sich reichlicher Saft gebildet hat, durch ein Tuch. Sobald sich der Saft etwas geklärt hat, schüttet man ihn vorsichtig ab, damit nichts von dem Bodensatz hinzukommt, wiegt ihn, nimmt auf je 500 Gr. Saft das gleiche Gewicht Zucker und setzt beides zusammen aufs Feuer. Man nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, bis sich keiner mehr bildet, siedet den Saft bis zum kleinen Faden ein, läßt ihn dann in einer Schüssel erkalten und füllt ihn später in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt aufbewahrt.

Heidelbeergelee. 6–8 Liter sehr reife Heidelbeeren werden mit einem Holzlöffel zerdrückt und durch ein Tuch oder Haarsieb geseiht; auf 500 Gramm Saft nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, läutert ihn zu dünnem Sirup, mischt den Saft hinzu und verkocht denselben unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer so lange, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen sofort starr wird. Dann füllt man die Gelee in Büchsen,

bedeckt sie mit Kumpapier und bindet Blase oder Pergamentpapier darüber.

Erdbeerkonfitüre (Schüttelfrüchte). Die Gartenerdbeeren werden zweimal mit kaltem Wasser abgespült und in einer Messingpfanne auf mittelstarkes Feuer gebracht. Geseihter Zucker, $\frac{3}{4}$ des Gewichts, wird darüber gestreut, fleißig umgeschüttelt und mit einem silbernen Löffel abgeschäumt. Kochzeit 10–20 Minuten. Man richtet die Beeren in eine Schüssel an und füllt halb erkaltet in die Einmachgläser. Die Erdbeeren bleiben auf diese Weise schön ganz (weil nicht gerührt wird) und haben ein frisches Aroma; auch halten sie lange.

Kirschen einzumachen in Fruchtgelee. 2 Kilo Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Himbeersaft und $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeersaft klar gekocht und gut abgeschäumt: hierauf legt man $1\frac{1}{2}$ Kilo süße, ausgesteinte schwarze Kirschen und ebenso viel reife ausgekernte Weichseln in den Sirup und läßt alles unter häufigem Umrühren kochen, bis der Saft geleeartig erstarrt, wenn man einen Tropfen auf einen Teller setzt. Man füllt die Kirschen samt dem Sirup in Steinbüchsen, läßt sie auskühlen, bedeckt sie mit einer Lage Staubzucker und bindet sie gut zu. Dieses besonders wohlsmekende Eingemachte hält sich vortrefflich.



Gesundheitspflege.



Vorsichtsmassregeln beim Baden.

1. Man bade nie mit gefülltem Magen, am besten erst drei Stunden nach dem Essen.
2. Man steige nie erhitzt oder wenn man zu schnell gegangen ist, gleich ins Bad, sondern ruhe sich erst aus, bis das Herz ruhig geworden und der Schweiß sich verloren hat; dann aber kleide man sich nicht zu langsam aus, um Erkältungen zu verhüten, wasche schnell Brust und Kopf, tauche schnell unter und bewege sich kräftig.
3. Man bade nie bei Gemütsbewegung, Schwindel, Uebelkeit und Brustbeklemmungen.
4. Man bade nicht zu lange, bei kalten Bädern nie länger als vier bis fünf Minuten, unter 14° R. oder $17-18^{\circ}$ C. genügen eine bis zwei Minuten, bei warmen Bädern nicht über zwanzig Minuten und nicht über 30° R. oder $37,5^{\circ}$ C.
5. Man bade kalt täglich nie mehr als einmal, warm wöchentlich ein- bis zweimal.
6. Man bade kalt nicht bis in die rauhen Herbsttage, da dadurch leicht Erkältungen, Ueberreizungen etc. entstehen.
7. Nach dem Bade umhülle man sich rasch und reibe sich tüchtig ab, ziehe sich nicht zu schnell an und mache sodann Bewegungen, aber nicht zu stürmisch und so lange, bis das Gefühl behaglicher Körperwärme aufgetreten ist. Nach einem warmen Bade gehe man nicht sogleich in die kalte Luft, sondern bewege sich im Zimmer.





Krankenpflege.



Wie behandelt man Insektenstiche?

Man erkennt sie an der örtlichen Entzündung, Schwellung, Rötung, Schmerz, Beulen, Lymphgefäßentzündung, Ohnmacht, Fieber, Krämpfen und Lungenlähmung.

Behandlung: Entfernung des Stachels aus der Haut, Betupfen mit Ammoniaklösung (1:5–10), Eiskümpfschläge, Bleiwasser, innerlich Alkohol, kalte Uebergießungen in warmem Bade, wenn im Munde und Rachen, gurgeln mit starker Salzlösung oder etwas verdünnter Ammoniaklösung (2:200), dann Eispielen.

Dr. Barth.



Gartenbau.



Die zehn Gebote des Gemüsebaues.

Da auf dem Lande die Besorgung des Gemüsegartens hauptsächlich der Hausfrau obliegt, so seien ihr folgende zehn Gebote über die Gemüsekultur zur Beherzigung anempfohlen:

1. An Orten, wo das überflüssige Gemüse nicht zu guten Preisen regelmäßigen Absatz findet, lege man den Gemüsegarten nicht zu groß an, weil diese zu viel Arbeit und Dünger erfordern würden, im Vergleich zu dem Ertrag, den sie liefern.

2. Die Gemüsebeete müssen eben liegen, oder doch nur wenig nach Süden oder Südwesten geneigt sein. An Abhängen müssen die Beete terrassenförmig übereinander gelegt werden, damit das Wasser nicht oberflächlich abfließt.

3. Nach je 6–8 Jahren soll der Gemüsegarten tüchtig rigolt, d. h. bis auf 60–70 Ctm. Tiefe umgegraben werden. Außerdem muß man ihn jedes Späthjahr spatentief umgraben, damit der Boden recht durchfrieren kann.

4. Den Sommer über ist der Boden mit der Hacke recht fleißig zu lockern, dies muß auf Lehm-, Ton- oder Sandboden nach jedem stärkeren Regengusse geschehen, weil durch dieselben auf solchem Boden leicht eine harte, undurchdringliche Erdkruste entsteht, die eine gedeihliche Entwicklung der Gemüsepflanzen hindert.

5. Beim Begießen der bepflanzten Gemüsebeete darf am Wasser nicht gespart werden. Es ist besser und man erspart viel kostbare Zeit und Arbeit, wenn so stark begossen wird, daß selbst der Untergrund noch gehörig durchfeuchtet wird; man kann dann selbst bei trockenstem Wetter 4 bis 5 Tage warten mit dem weitem Begießen. Saatbeete müssen nicht so stark, aber dafür täglich begossen werden. Im Sommer begießt man des abends, im Frühjahr und Herbst richtiger am Morgen.

6. Um die so nachteilige Krustenbildung auf Samenbeeten zu verhüten, empfiehlt es sich sehr, den Boden mit Asche, Gips, Sägemehl oder Torf-

streue leicht zu bedecken, wodurch zugleich ein zu rasches Austrocknen des Bodens verhindert wird.

7. Die Gemüsesamereien bestelle man, um die gewünschten Sorten zu erhalten, möglichst frühzeitig, auch unterscheide man bei der Sortenauswahl frühe, mittelfrühe und späte, wetterharte und frostempfindliche Sorten.

8. Zum Bepflanzen der Gemüsebeete verwende nur kräftige, gesunde, auch nicht zu alte Setzlinge. Pikierte Setzlinge, wenn auch etwas teurer, sind den andern vorzuziehen, weil sie besser anwachsen und sich rascher entwickeln.

9. Man pflanze ja nicht zu dick und womöglich im Verband; es ist viel besser, weniger und dafür schöneres Gemüse zu ziehen, sowohl für den eigenen Bedarf, wie für den Verkauf. Es ist auch nicht von Vorteil, die Gemüsebeete mit Zwischenkulturen zu sehr auszunützen, besonders wenn der Boden nicht sehr fett ist.

10. Alle Blattpflanzen (besonders die Salat- und Kohlgewächse) brauchen zur guten Ausbildung viel Nahrung. Daher darf das Düngen derselben mit schnellwirkenden Düngern während des stärksten Vegetationstriebes nicht unterlassen werden.

Werden diese Gebote richtig befolgt, dann wird auch der Erfolg ein befriedigender sein. —r.



* Frage-Ecke. *



Antworten.

40. Ich bezweifle, daß man einen grauen, durch das Tragen gelblich gewordenen Hut wieder in tadelloser Schönheit herstellen kann! Da möchte ich doch lieber, wenn das Stroh noch gut ist, denselben dem Hutmacher anvertrauen und event. schwarz färben lassen. Abonnentin.

41. Wie man Tabakstaub verwendet, resp. wie viel auf eine Gießkanne voll Wasser zu rechnen ist, kann ich Ihnen leider nicht sagen; wir benutzen als sehr wirksames und unschädliches Vertilgungsmittel das Petrolseifenwasser, das sich bei richtiger Zubereitung wochenlang aufbewahren läßt, so lange kein Petrol auf der Oberfläche schwimmt. Man nimmt dazu 2 Kilo Seifenpulver, die mit ca. 1½ Liter Wasser zu einem dickflüssigen Brei aufgelöst wird. In diese Masse gießt man unter fortwährendem Rühren 1 Liter Petrol, das sich gut mit dem Seifenbrei vermischen läßt. Nun gießt man bis auf 50 Liter Wasser dazu, indem wieder fortwährend mit einem Besen umgerührt wird. Die Mischung ist verwendbar, sobald kein Petrol mehr obenausschwimmt. Dieses Insektenvertilgungsmittel kann man entweder mit der Rehspritze oder Gießkanne mit feiner Brause verspritzen, aber nie bei der großen Hitze, sondern abends. Es sollte überhaupt kein solches Mittel in der Sonnenglut verwendet werden. R. W.

42. Aus Kirschen lassen sich sehr gute Nachspeisen, die auch als Hauptspeisen am Abend dienen können, machen. Ich nenne Ihnen einige:

Kirschküchli. Binde 5 Kirschen an den Stielen zusammen, tauche sie in guten, nicht zu dünnen Omelettenteig und backe sie in heißer Butter, die darüber zusammengehen muß. Noch heiß, drehe man die Küchli in Zucker und Zimmt.

Kirschpüree. Röstete feine Brotwürfel schön gelb in ziemlich viel Butter, gieß gekochte Kirschen heiß an das Brot und serviere die Speise warm.

Kirschenomelette. In guten Omelettenteig gibt man weiche Kirschen, bäckt die Omelette recht langsam gelb und bestreut sie heiß mit Zucker.

Kirschenkuchen von Blätterteig. Der Boden der Form wird mit Blätterteig belegt und ein hübscher Rand ausgelegt. Den Teig bestreut man dicht mit gestoßenem Zwieback, der mit Mandeln und Zucker vermischt ist, darauf legt man sehr eng aneinander ausgesteinte Kirschen, bestreut sie mit Zucker und gibt den Kuchen in den Ofen. Man kann auch etwas Milch mit verklopftem Ei darüber gießen, wenn der Kuchen bald fertig gebacken ist.

Kirschenkompott, hoch aufgehäuft in einer Glasschale mit Biscuits garniert, mit Schlagsahne aufgefüllt, schmeckt sehr gut.

Kirschenmus. Ausgesteinte Kirschen kommen mit wenig Wasser aufs Feuer und werden weich gekocht, dann noch heiß durch ein nicht zu feines Sieb gestrichen. Zu 250 Gr. dieser Masse kommen 250 Gr. Zucker; sie wird neben dem oder auf kleinem Feuer langsam zu Marmelade verkocht.

Kirschen dürfen nicht mit Mehl gekocht werden, auf keinen Fall soll solches daran gegeben werden, sondern nur wenig Wasser und Zucker; die Früchte ziehen Saft genug. Auch anderes Obst soll kein Mehl enthalten, auch Heidelbeeren nicht. Ich füge noch ein solches Rezept bei.

Auf 500 Gr. gewaschene Heidelbeeren koche ich vorher ein Glas Wasser mit einem Glase Zucker, bis es ein wenig zieht, dann kommen die Heidelbeeren darein, werden nur einmal aufgekocht und angerichtet. Sie schmecken vorzüglich. Durch längeres Kochen werden sie bitter und immer saurer. 5.

43. Ich bin gar nicht eingenommen für die sogenannten gemalten, also die mit Oelfarbe angestrichenen Küchen. Es verhält sich wirklich so, wie Sie sagen, auch wir haben immer nasse Wände und haben das Vergnügen, täglich am Boden das abfließende Wasser aufzutrocknen. Wie unangenehm das im Winter ist, können Sie sich denken. Also lieber eine geweißelte Küche, die man jedes Jahr frisch tünchen läßt. Das ist meine Ansicht. Ich bin begierig, zu lesen, was andere für Antworten einfinden werden. Frau Lisa.

44. Ein gutes Mittel zum Vertreiben der Erdkrebse (Werren) kann ich Ihnen nennen. Man gießt in die Gänge, die die Tiere an der Erdoberfläche anlegen, etwas Leinöl und darauf Wasser. Die Tiere kommen dann an die Oberfläche. Wo sehr viele solcher Schädlinge sich angesammelt haben, stellt man in Abständen von ein Meter glasierte Töpfe ein, die zu diesem Zwecke

eigens hergestellt worden sind. Der obere Topfrand muß dabei etwa 5 Cm. unter die Erdoberfläche kommen. Wo man statt der eigentlichen Werrentöpfe gewöhnliche Blumentöpfe nimmt, achte man darauf, daß das Abzugsloch gut mit einem Korken verstopft ist. Dann füllt man die Gefäße halb voll mit Wasser. Die Tiere fallen dann bei ihren Wanderungen in die Töpfe und sind gefangen. M.

Fragen.

45. Wird die Wäsche mit der Zeit verdorben, wenn ich nicht genau nach der Vorschrift verfare und die gründlich gespülten Stücke aufhänge, ohne sie vorher noch mit heißem Wasser gebrüht zu haben? Ich bin des Wetters wegen, um rasch trocknen zu können, in letzter Zeit wiederholt gezwungen worden, so zu verfahren und habe dabei noch keinen Nachteil herausgefunden. Ich möchte aber von Erfahrenen noch zu vernehmen suchen, ob es der Wäsche doch im Laufe der Zeit Schaden könnte. Eine Unerfahrene.

46. Wer gibt mir ein bewährtes Rezept zur Herstellung von Sirup von schwarzen Johannisbeeren an? Besten Dank zuvor.

Hausfrau in W.

47. Haben die w. Hausfrauen gute Erfahrungen gemacht mit dem Stopfapparat, der seiner Zeit im Inseratenteil verschiedener Zeitungen angepriesen wurde? Und wenn die Erfahrungen günstig gewesen sind, wer sagt mir, wo der Apparat noch zu haben ist? Esther.

Zuger Stadt-Theater-

Lose

 Ziehung 24. Juli 

Emission II, versendet à 1 Fr. per Nachn.

Frau Blatter, Lose-Versand, Aldorf.

Haupttreffer Fr. 30,000, 15,000. Gewinnliste 20 Cts. **Auf 10 ein Gratislos.**

Haus- u. Küchengeräte

emailirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.

Emailirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt,

Alles in vorzüglichster Ausführung

liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emailirwerke, Verzinnerei.

**Zu beziehen in allen Geschäften
für Haushaltsartikel.**

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.