

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **12 (1905)**

Heft 19

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

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.

N^o 19. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 14. Oktober 1905.

Freundliches Geben
 Zieret das Leben;
 Schließet dem Dürftigen
 Nimmer die Hand!
 Frommes Erbarmen
 Läßt nicht verarmen,
 Wohltun ist Quelle im
 Brennenden Sand! Usteri.



✿ Zur Puddingbereitung. ✿

Die ursprünglich aus England stammenden Puddinge haben sich seit langem auch bei uns eingebürgert und gehören zu den beliebtesten Mehlspeisen; man kennt verschiedene Arten, je nach ihrer Zubereitung. Die eigentlichen englischen Puddinge enthalten gewöhnlich eine reiche Menge rohes, feingehacktes Rindsfett. Sie werden in ein mit Butter bestrichenen Tuch eingebunden und in einem Topf oder Kessel mit siedendem Salzwasser gargekocht, bisweilen auch in blechernen, mit gutschließendem Deckel versehenen Formen, die ebenfalls in Servietten gebunden sind, in Wasser

gekocht, sind aber meist sehr fest, fett und schwerverdaulich. Man gibt deshalb gewöhnlich Saucen aus starkem Wein oder Brandy dazu. Feiner sind die sogenannten Dunst-Puddinge, zu denen man die Masse weniger kompakt, sondern leicht und zart durch längeres Verrühren der Bestandteile und Zutat von Eiweißschnee herstellt. Man kocht sie dann langsam in gebutterten, mit Semmel ausgefiebten Formen im Wasserbad und gibt sie, aus der Form gestürzt, mit irgend einer passenden Sauce auf. Man hat teils süße Puddinge, die verschiedenartig zusammengesetzt sind, teils solche, wo Fleisch, Leber, Fisch, Krebse, Austern oder Gemüse u. dergl. die Hauptbestandteile bilden, zu welchen man dann pikante Saucen reicht. Manchmal werden die Puddinge auch gebacken anstatt gekocht, doch muß man dabei die Ofenhitze genau regulieren, so daß das Backen nur langsam bei mäßiger Hitze geschieht, weil der Pudding sonst leicht entweder verbrennt oder austrocknet. Die englischen gebackenen Puddinge werden stets in einer mit Butter- oder Würbteig ausgefütterten Form gebacken, nur z. B. Kartoffel-, Reis- oder Gries-Puddinge bä

man direkt in der Form ohne Teigkruste. Außerdem bringt man auf feine Tefeln viele kalte Puddinge, welche sehr beliebt sind, weil sie zugleich die Stelle von Mehlspeise und Torte vertreten. Entweder kocht man dieselben zuvor im Dunst gar, läßt sie dann erkalten und stürzt sie aus der Form, oder man bereitet sie mit Hausenblase oder Gelatine u. s. w. und läßt sie auf Eis erstarren, so daß sie geleeartig sind, oder man läßt Zusammenstellungen von Crèmes, Früchten und Rahmschnee in einer in Eis eingegrabenen Form förmlich frieren. Diese gefrorenen Puddinge sind ganz besonders wohlschmeckend.

Es seien nun noch einige notwendige Verhaltensmaßregeln für die Zubereitung der Puddinge mitgeteilt, weil trotz der genauen Befolgung aller in den verschiedenen Rezepten gegebenen Vorschriften oft durch ein anscheinend geringfügiges Versehen die Speise gänzlich mißraten kann. Zu dem Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß das Tuch, um jede Spur von Seifengehalt heraus zu bringen, längere Zeit in siedendem Wasser eingeweicht und sehr gut ausgerungen werden. Vor dem Einfüllen der Puddingmasse bestreicht man die Serviette gut mit Butter und bestäubt sie mit Mehl, tut den Teig dann hinein, nimmt die Enden und Seiten des Tuches darüber zusammen und bindet sie gut zu, wobei man wohl zu beachten hat, daß bei dem Zusammenbinden zwischen dem Band und dem Teig weder zu wenig noch zu viel Raum bleibt, da er im ersten Fall sich nicht genügend auszudehnen vermöchte und demgemäß weder locker werden noch die erforderliche runde Form erlangen könnte, wogegen er bei zu viel Spielraum platt und unansehnlich ausfallen würde. Man kocht den Serviettenpudding in einem seiner Größe angemessenen völlig sauberen, nicht fettigen Kochgeschirr, mit reichlichem, siedendem, etwas gesalzenem Wasser, auf dessen Boden man einen Teller legen kann, um das Anhängen des Puddings zu vermeiden. Man darf denselben nicht eher hineinlegen, als bis das Wasser im vollen Kochen ist. Das Geschirr wird

hierauf zugedeckt, doch legt man den Deckel nicht ganz fest darauf, damit der Wasserdampf entweichen kann, weil der Pudding sonst zu rasch aufquellen und die Serviette zersprengen würde. Nach der Hälfte der Kochzeit wendet man die Masse einmal um, so daß der Knoten des Tuches nach unten zu liegen kommt; man hat auch stets darauf zu sehen, daß aufs Neue siedendes Wasser nachgegossen wird, sobald die in die Topf befindliche Flüssigkeit zu sehr eingekocht ist. Beim Herausnehmen aus dem kochenden Wasser tut man wohl, den Pudding rasch in kaltes Wasser einzutauchen und in eine passende Schüssel oder einen Durchschlag zu legen, bevor man das Band löst, um das Auseinanderbrechen zu verhindern, was die Mehlspeise völlig unansehnlich machen würde. Man streift die Serviette an den Seiten behutsam ab, legt eine Schüssel über den Pudding und kehrt ihn rasch um.

Leichter ist das Verfahren, die Puddinge in einer Form zu kochen, doch muß man diese durch Hineingießen von Wasser zuerst genau untersuchen, ob sie auch überall gehörig verlötet ist, so daß die Flüssigkeit weder von innen heraus, noch von außen hinein dringen kann; ferner bestreicht man die gut ausgetrocknete Form gleichmäßig auf dem Boden und um den Rand mit Butter und streut sie mit gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel aus, auch füllt man sie höchstens zu drei Vierteln mit der Masse, um letzterer gehörigen Raum zum aufgehen zu lassen. Das Geschirr in welches man die Form setzt, darf nicht zu viel Wasser enthalten, damit die Form nicht durch die Bewegung des wallenden Wassers umgeworfen werde, daher genügt es, wenn das Wasser nur bis zur Hälfte der Form hinaufreicht. Ebenso beschwert man den Deckel, damit der Dampf den Deckel nicht in die Höhe heben kann, läßt das Wasser nur langsam kochen und deckt das Geschirr (am besten ein Kasserol oder hochwandiges Bain-marie), in dem die Form steht, gleichfalls fest zu, um die Wasserdämpfe, welche das Garwerden des Puddings befördern, nicht entweichen zu lassen. Hat letzterer die nötige, je nach den Bestandteilen ver-

schiedene, gewöhnlich angegebene Zeit gekocht, so stellt man die Form einige Minuten in kaltes Wasser, wodurch der Pudding sich leichter davon ablöst und auf die Schüssel stürzen läßt; häufig überzieht man die in der Serviette sowie in der Form gekochten Puddinge beim Anrichten mit einem Teil der Sauce, um ihnen ein gutes Aussehen zu geben, was bei den im Ofen gebackenen, mit einer hellbraunen Kruste versehenen nicht notwendig ist. Bei letzteren hat man, wie schon erwähnt, sorgsam auf einen gemäßigten Hitzeegrad des Ofens zu sehen, auch bedürfen gebackene Puddinge stets weniger Zeit zum Garwerden, als die gekochten; bei ersteren ist eine Stunde, bei letzteren 2 Stunden die durchschnittlich erforderliche Zeit. Auch der Selbstkocher leistet bei der Puddingbereitung gute Dienste.



Wenn die Tage kürzer werden.

Eine hygienische Betrachtung
Von Dr. Paul Richter.

(Nachdruck verboten.)

Jetzt kommen die Tage, von denen wir sagen: sie gefallen uns nicht! Lange nächtliche Dunkelheit, dazu noch viel Dämmerung, und nur wenige Stunden wirklich helles Tageslicht, werden wir zu verzeichnen haben. Das übt besonders schädlichen Einfluß auf die Augen aus, namentlich bei den geistig Arbeitenden, die viel lesen und schreiben müssen. Wie schwächend der winterliche Lichtmangel, allerdings vereint mit der ganzen unhygienischen winterlichen Lebensweise, auf die Augen wirkt, hat man schon wiederholt durch zahlreiche Untersuchungen statistisch nachgewiesen. Unlängst haben wieder Beobachtungen an der Realschule in Quedlinburg folgende interessante Resultate ergeben: Vor Beginn des Winters, im Oktober, wurden von denselben Schülern Buchstaben von bestimmter Größe durchschnittlich über einen Meter weiter erkannt, als am Ende des Winters, wobei in einzelnen Fällen sich die Sehweite im Laufe des Winters sogar mehr als um die Hälfte verringert hatte. Hierbei kommt einerseits

der günstige Einfluß des Sommers, andererseits der ungünstige des Winters auf die Augen in Betracht. In der warmen Jahreszeit lesen und schreiben die Schüler fast nur bei hellem, gutem Tageslicht; die Augen haben häufigere Erholungspausen durch den öfteren Aufenthalt im Freien bei Spiel und Sport; dazu kommt der kräftigende Einfluß der Spaziergänge, Turnmärsche, Schulausflüge, wo die Augen auch viel auf dem wohlthuenden Grün von Wald und Wiesen ausruhen. Anders im Winter! Da haben die Kinder vielfach selbst am Tage weder in der Schule noch zu Hause genügend helle Plätze bei ihrer Arbeit; die Schulaufgaben werden oft in der Dämmerung oder im Zwielicht (Tages- und Lampenlicht zugleich) angefertigt; spät abends, häufig noch im Bett, sitzen die Schüler über Indianer- oder Räubergeschichten, und die Mädchen übermüden die Augen durch zu viele und feine Häkel-, Stick-, Mal- und andere Handarbeiten in gebückter, der Atmung und dem Blutumlauf hinderlicher Stellung. Bei schwindender Helligkeit, bei schlechter Beleuchtung ist das Auge zu immer stärkerer Anstrengung gezwungen. Von alters her ist deshalb das Lesen und Schreiben bei scheidendem Tageslicht, in der Dämmerung, verpönt, und dennoch wird alltäglich von der lieben Schuljugend sowie von Erwachsenen in dieser Hinsicht gesündigt, als ob es gar nicht möglich wäre, ein gutes Auge durch solchen Mißbrauch zu schwächen und zu schädigen.

Je längere Zeit man bei künstlichem Lichte arbeiten muß, um so leichter tritt Kurzsichtigkeit ein. Interessante statistische Angaben hierüber verdanken wir dem bekannten Breslauer Augenarzt Professor Dr. Hermann Cohn. Während Kinder im Alter bis zum siebenten Lebensjahre, welche also erst kurze Zeit und wenig die Augen anzustrengen brauchten, nur in den seltensten Fällen kurzsichtig sind, sehen wir bei den Schulkindern allmählich die Zahl der Kurzsichtigen anwachsen. In Dorfschulen fanden sich unter 100 Schülern nur 1 Kurzsichtiger, in städt. Elementarschulen 7, in den Mittelschulen 10, in höheren Töchterschulen 17,

in Realschulen 30 und schließlich in den Gymnasien sogar 42 Kurzsichtige. Für diese Tatsache darf man aber nicht etwa allein die Schule, oder auch nur hauptsächlich, verantwortlich machen; sondern die Augen werden vielmehr namentlich zu Hause geschädigt durch ungenügende Beleuchtung, durch Lesen bis in die Nacht hinein, und besonders durch Lektüre und Arbeiten in den Dämmerstunden. Bei eintretender Dunkelheit, wie sie die jetzige Jahreszeit oder stärkere Bewölkung mit sich bringt, sind Schreiben, Lesen und feinere Handarbeiten ganz zu unterlassen, bis genügende künstliche Beleuchtung vorhanden ist. Die Dämmerstunde werde als eine von der Natur dargebotene Erholungszeit ausgenutzt von Jung und Alt!

Haushalt.

Um Polstermöbel vor Motten und andern schädlichen Ungeziefer dauernd zu bewahren, empfiehlt es sich, die chemisch präparierte Polsterauflage von Dr. Bischoff zu verwenden. Sie bietet nicht nur wirksamen Schutz gegen das Eindringen dieser Schädlinge, sondern sie ist auch weich und schwellend und erhält sich lange in diesem Zustande. Diese chemisch präparierte Polsterauflage ist in allen bessern Möbelschäften und Tapeziererwerkstätten vorrätig, so daß es jeder Hausfrau möglich sein wird, bei Neuanschaffung oder Aufarbeitung ihre Möbel mit diesem Material polstern zu lassen. Der Preis ist gegenüber der gewöhnlichen Polsterung nur um ein geringes höher. Jedes Möbel, das mit dieser Einlage versehen ist, trägt zum Kennzeichen eine in Fünffarben druck hübsch ausgeführte Metallmarke.

Zur Aufbewahrung des Obstes. Ein empfehlenswertes Verfahren ist: Man schüttet eine Schicht feines Flußsand, der weder zu feucht noch zu trocken sein darf, in eine Kiste oder ein Faß, legt die Früchte, je nach den Sorten gesondert, neben einander, so daß sie einander nicht berühren können, und füllt alle Zwischenräume gehörig mit Sand aus. Ueber jede Lage Obst kommt wieder eine dichte Sandschicht und auf diese Art werden die Kisten oder Fässer bis obenauf gefüllt, mit ihrem Deckel gut verschlossen und im Keller übereinander aufgestellt, wobei man die zunächst reifenden Sorten zu oberst stellt. Das Obst bedarf bei dieser Aufbewahrungsmethode keines zeltraubenden und für seine Haltbarkeit nachteiligen Durchsuchens, da, wenn auch einige Früchte faulen sollten, durch den dazwischen geschütteten Sand

jede Ansteckung verhindert wird. Außerdem behält das Obst seine ganze natürliche Frische, welch fast gar nicht und bewahrt den eigentümlichen Wohlgeschmack viel länger. Beim Herausnehmen reinigt man die Früchte von den anhängenden Sandteilchen am besten durch Abwaschen und Abtrocknen. Späte Pflaumenarten kann man eben so wie die Weintrauben eine zeitlang aufbewahren, indem man die Stiele oben mit Siegelack oder Wachs betropft und die Früchte an einer Schnur in einer luftigen, schattigen Bodenkammer aufhängt; namentlich die Trauben, welche mit einem Teil ihrer Ranken abgeschnitten sind, halten sich auf diese Art längere Zeit vortrefflich. Die Trauben müssen völlig trocken und nicht überreif sein.

Das Abreiben der Früchte, wie es in den Läden der Städte und verkehrterweise auch auf Ausstellungen gehandhabt wird, ist verwerflich. Zwar erhalten die Früchte durch die Entfernung der duftigen Wachsschicht ein lebhafteres glänzendes Aussehen, ihre Haltbarkeit leidet aber darunter, und, was das schlimmste ist, der unkundige Käufer erhält dadurch eine ganz falsche Vorstellung von der Sorte. Gesunde Früchte müssen ihre normale Größe, ihren natürlichen Ueberzug in Gestalt jener duftigen Wachsschicht, eine unverletzte Schale und ebensolchen Stiel besitzen. Sie dürfen weder zu klein noch krüppelig, faulflechtig, wurmstichig noch sonstwie fehlerhaft sein, wenn es sich um Tafelobst oder solches handelt, das für längere Zeit aufbewahrt werden soll.

* * Küche. * *

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Kohlsuppe, Kalbsragout, *Gebackener Kürbis, Kopfsalat.

Dienstag: Brotsuppe, *Rauchfleisch nach Hamburger Art, Bairisch Kraut, Salzkartoffeln.

Mittwoch: Griesklößchensuppe, Rindfleisch mit Tomatensauce, Gefüllter Kohl, Handschuhkuchen.

Donnerstag: Kürbissuppe, Schweinsbraten, Macaroni, Birnenkompott.

Freitag: Gerstensuppe, Gebackene Kalbsfüße, *Weiße Rüben, Feine Apfelolette.

Samstag: Paniermehlsuppe, Gemüswürstchen, Sauerkraut, Salzkartoffeln.

Sonntag: *Baumwollsuppe, *Farciertes Hase, Endivien Salat, *Aufschnittpudding, Risotto, *Karolaspitze.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

Baumwollsuppe. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Für 6 Personen. 2 Eßlöffel Mehl, 30 Gr. frische Butter, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 1 Prise Backpulver, 1 Liter Fleischbrühe. Die Butter wird schaumig gerührt, Mehl, Milch und Ei gut ver-

rührt und damit gemischt, zuletzt das Backpulver beigelegt und durch den trocklochtigen Schaumlöffel in die siedende Fleischbrühe eingetropft und einigemal aufkochen lassen. Ueber feingeschnittene Petersilie angerichtet.

Farcierter Hase. Aus einem jungen Hasen löst man außer dem Rückenknochen alle Knochen behutsam aus, hackt die Leber nebst 125 Gr. geschabtem Speck, etwas Petersilie, Estragon und Thymian, einer Schalotte und etwas Zitronenschale sehr fein, mischt ein in Milch geweichtes und wieder ausgebrücktes Mundbrot, zwei Eidotter nebst einer Prise Salz und Pfeffer hinzu und füllt alles in den Hasen. Man näht ihn zu, spickt ihn reichlich und brät ihn in Butter.

Rauchfleisch nach Hamburger Art. Das zweite Schwanzstück (ein länglich geschlossenes Stück) wird mit einer Messerspitze Salpeter, den man mit einer Hand voll Salz und 3 Löffel Staubzucker mischt, fest eingerieben. Dann legt man das Fleisch 8 Tage lang in einen engen Topf, begießt es mit Wasser und wendet es täglich. Nach dieser Zeit wird es gut abgetrocknet in Mull genäht und in leichten Rauch gehängt, bis es goldbraun geworden ist. Dann ist man das Fleisch roh, oder man gibt es aus der Pökelbrühe in siedendes Wasser mit allerlei Kräutern. Man kocht es bis es weich ist und genießt es warm oder kalt. Die Brühe ist wertlos. h.

Aufschnittpudding von Resten. Wiege 500 Gr. verschiedene Bratenreste, 100 Gr. Schinkenreste, 375 Gr. Schweinsleber, 1 Zwiebel, 6 feingepulverte Sardellen ganz fein, gib eine eingeweichte Semmel dazu, Salz, Pfeffer, einige Eier. Indeß dünstet man 6 feingeschnittene Champignons in Butter, vermischt mit etwas Rahm, mengt dies unter das Fleisch und siedet die Masse 1½ Stunden in der Puddingform. Wenn man den Pudding nicht sofort brauchen will, gibt man eine Schicht Schweinschmalz darauf, dann hält er sich lange frisch. Beim Stürzen wird die Fettschicht abgeschritten. Als kalter Aufschnitt ist der Pudding delikater: auf jede Schichte gibt man etwas gehackte Sulz oder gehackte Salzgurken. h.

Gebackener Kürbis. Ein reifer Kürbis wird geschält und in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, in Wasser beinahe weich gekocht und auf ein Haarsieb gelegt. Dann rührt man einen Ausbackteig aus Mehl, etlichen Eiern und Milch recht glatt, macht ihn aber weder zu dick, noch zu dünn, gibt Salz, etwas Pfeffer dazu, wälzt hierin die Kürbistreifen, daß sie überall mit dem Teig bedeckt sind und bäckt sie zu goldgelber Farbe.

Weisse Rüben werden in gleichmäßige Stengel geschnitten, in heißes Fett gegeben und gefalzen. Einer Zugabe von Flüssigkeit bedarf es nicht, da die Rüben sehr wasserhaltig sind. Werden Speck liebt, legt ein Stück in die Mitte der Rüben. Etwas später werden Kartoffeln in Stücke geschnitten, obenauf gelegt und mit den Rüben gargekocht. Viele gießen ein mit ½ Kaffeelöffel Mehl und ½ Tasse Milch angerührtes Teiglein

nach dem Garwerden über das Gemüse, rührer um und lassen noch kurze Zeit kochen. Wenn Speck mitgekocht wird, muß das Stück entfernt werden, ehe man das Teiglein zugießt.

Karola-Speise. Aus 4 Eiweiß ist ein zum schneiden steifer Schnee zu schlagen, der mit Vanille-Zucker gesüßt wird. Die Hälfte wird mit Cochenille oder Johannisbeersaft rot gefärbt. Dann formt man mit einem Löffel Eier von dem Schnee und siedet diese in gesüßter Milch, läßt sie abtropfen und legt sie um eine Vanille-Grème, die man aus 4 Dezil. Milch, 5 Eigelb, 120 Gr. Zucker und einer Schote Vanille zubereitet. Man kann die Grème auch mit Liebigs Pflanzengelee oder 12 Gr. Gelatine zum Stürzen herrichten und legt dann die weißen und roten Schneeballen rund herum. h.

Eingemachte Früchte.

Quittenkonfitüre. Man schält und zerteilt die Quitten, entfernt die Kerngehäuse, wiegt ebensoviel Zucker, als man Früchte hat, läutert denselben, schäumt ihn ab, siedet die Quitten langsam darin weich und legt auf je 1—1½ Kilo Früchte eine kleine, in dünne Scheiben zerschnittene, vor allen Kernen gesäuberte Zitrone hinzu, sobald die Quitten sich rot zu färben beginnen. Man kocht sie völlig rot, nimmt sie heraus, siedet den Sirup geleeartig ein und gießt ihn über die in die Gläser eingelegten, mit einigen Zitronenscheiben vermischten Früchte.

Quittengelee. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnenquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuche abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdener glasierten Kasserol, mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weingedünstet. Man preßt hierauf den Saft gut aus, filtriert ihn, bis er ganz klar ist, nimmt auf je 500 Gr. Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelee in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt. — Es kann auch zur Hälfte des Gewichtes eine gute Apfelsorte (Reinette u.) zu den Quitten genommen werden.

Hagebutten mit Zucker und Essig. Wenn die Früchte gereinigt und in Wasser halb weich gekocht sind, rechnet man auf 1 Kilogramm derselben die gleiche Menge Zucker, siedet ihn mit ½ Liter Weinessig, 4 Gr. Zimmt und einigem 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 und den noch etwas eingedickten Zuckersirup darübergießt.

Gesundheitspflege.

Uebermässiges Trinken während des Essens kann nur schädlich auf die Verdauung einwirken, indem sowohl die Herausbeförderung des Speisebreites aus dem Magen in den Darm verzögert und dadurch eine andauernde Ausdehnung, resp. Erweiterung des Magens verursacht, als auch der Magensaft durch viel Flüssigkeit in dem Grade verdünnt wird, daß eine Hemmung oder gänzliche Sistierung des Verdauungsprozesses eintreten muß. Man hat durch Probeuntersuchungen des Mageninhalts nachgewiesen, daß während der Mahlzeit bis $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ohne erheblichen Einfluß auf die Verdauung getrunken werden kann, was aber diese Quantität übersteigt, wirkt progressiv verlangsamend auf die Verdauung ein. Ist aber die eingeführte Flüssigkeit zugleich das Medium von alkoholischen Stoffen, d. h. wird anstatt Wasser — Bier, Most, Wein von den verschiedensten Qualitäten zum Essen getrunken, dann stören schon kleinere Quantitäten den Verdauungsprozeß, weil der Alkohol schon in geringen Dosen lähmend auf das Pepsin des Magensaftes einwirkt, abgesehen von dem krankmachenden Reiz auf die Schleimhaut und von der erschlaffenden Wirkung auf die Magenmuskulatur, wenn solche Getränke in übermäßiger Menge und oft in verdorbenem Zustande getrunken werden. Aus der Kinderdiät sollen alle gegorenen Getränke, geradeso wie die scharfen Gewürze möglichst fern gehalten werden, nicht nur, weil sie dem Magen nicht zuträglich sind, sondern auch das Nervensystem, besonders das Gehirn, in einen Reizzustand versetzen, der leicht zu nervösen und psychischen Krankheiten führen kann. Auch gewöhnt sich der kindliche Organismus sehr rasch an solche Genüsse und läuft Gefahr, später dem Alkoholismus in die Arme zu fallen. Selbst von dem unmäßigen Wassertrinken vor und während den Mahlzeiten, sollten die Eltern ihre Kinder zurückhalten, warnen, weil dadurch nicht nur der Appetit verdorben, die Verdauung wesentlich gehemmt und der Magen leicht zu Erschlaffung und Erweiterung disponiert wird.

Aus Dr. Lötischer's Schrift

„Wie erhält man seinen Magen gesund?“

Tierzucht.

Anleitung zur Behandlung der Hunde im allgemeinen.

1. Ernähre den Hund gehörig. Biete ihm eine reichliche gemischte Nahrung, die für den Jaghund kräftiger als für den Kettenhund sein soll. Einseitige Nahrung, z. B. Kartoffeln oder Maisbrot in Wasser gekocht oder abgerahmte Milch, verträgt er auf die Dauer nicht.

2. Gehe ihm sein Futter regelmäßig, reinlich zubereitet und warm vor. Reinige den Fressnapf

fleißig, damit er nicht säuert und infolge dessen gesundheits-schädlich wird.

3. Lasse es ihm nicht an reinem Trinkwasser fehlen; erneuere dasselbe dem Kettenhunde namentlich im Sommer tagsüber mehrmals.

4. Halte den Hund reinlich; sieh nicht gleichgiltig zu, wie er vom Ungeziefer gequält wird; wasche und reinige ihn öfter mit Seife und Bürste; gib ihm möglichst viel Gelegenheit zum Baden; bestreue ihn und die Hütte mit Insektenpulver. Im Frühling bürste die ihn belästigenden Winterhaare aus; langhaarige Hunde lasse etwa im Mai mindestens zur Hälfte scheeren.

5. Während des Hundebannes verschaffe ihm einen Maulkorb, der ihm weder das Nasenbein wund reibt, noch die Augen unmittelbar berührt und belästigt. Das beste System ist das lederne Nasenband.

6. Dulde es nicht, daß dein Hund von irgend jemand gequält oder gereizt werde. Behandle ihn selbst gut und freundlich; gönne ihm gute Worte. Züchtige ihn nie maßlos und unbarmherzig.

7. Eine rücksichtslose Behandlung, schlechte Verpflegung und Ernährung, zu starke Erhitzung und Erkältung leisten der Tollwut Vorschub. Schon die deinem Mitmenschen schuldige Rücksicht sollte dich deshalb bestimmen, deinen Hund so zu behandeln, daß er niemandem gefährlich wird.

8. Bedenke, daß du eine niedrige Gesinnung verrätst, wenn du ein Tier schlecht behandelst, das dir nicht nur sehr gute Dienste leistet, sondern dir auch mit einer unwandelbaren Treue und Anhänglichkeit zugetan ist.

(Tierschutz-Berein d. R. L.)

* Frage-Ecke. *

Antworten.

59. Die Behandlung des **Linoleumteppichs**, sofern dieser nicht den ganzen Zimmerboden bedeckt, richtet sich am besten nach dem letzteren. Bei weiß gelbweuerten Fußböden ist nur das Aufwaschen mit kaltem Wasser — ab und zu, wenn nötig, mit warmem Sodawasser — und die Behandlung mit Milch oder ausnahmsweise auch mit Leinöl zu empfehlen. Bei gewicksten Parkettböden ist es einfacher, den Linoleumteppich wie den Boden zu reinigen und glänzend zu machen. Durch die Wische und Blochbürste wird der Teppich fast wie imprägniert und hält sich doch lange. Zeitweises Abwaschen mit Sodawasser ist deshalb nicht ausgeschlossen. Städterin.

62. Sie sagen nicht, welche **Passiflora** Sie zu pflegen haben. Ich besitze über 20 Sorten Passiflora; am leichtesten zu pflegen sind Passiflora coenilea, mit blauem Fadenkranz. Passiflora Constance Elliot, schneeweiß, Passiflora Impératrice Eugénie, violett, Passiflora incarnata und lutea. Diese kann man im Zimmer bei 5 Grad überwintern, die andern verlangen alle Wärme von 10—15 Grad. Näheres darüber

kann die geehrte Blumenfreundin brieflich gratis von mir vernehmen, da ich schon zehn Jahre diese Pflanzen halte.
K. S.

63. Unser einziges Kind litt mit fünf Jahren noch an dem Uebel des **Bettnässens**, und da gab uns ein erfahrener Arzt folgenden guten Rat: Das Kind soll sich mit wollenen Socken oder Strümpfen, die über die Knie reichen, die es aber tagsüber nicht getragen, zu Bette legen und damit die ganze Nacht liegen bleiben; ferner soll man noch einen warmen Krug an die Füße legen und mit diesem Verfahren nicht aufhören, bis das Uebel beseitigt ist. Bei unserem Kinde war der Erfolg überraschend; das Uebel verminderte sich dabei von Woche zu Woche, bis es sich nach zirka sechs Wochen ganz verlor, worüber das Kind und ich auch sehr froh waren. Jener Arzt hat einen eigenen 11-jährigen Knaben nur durch dieses einfache Mittel gründlich kuriert und hat auch noch andern Müttern damit gute Dienste geleistet. Das Mittel kann zu jeder Jahreszeit gebraucht werden, sogar im Sommer, nur muß darauf geachtet werden, daß der Kopf kühl gehalten wird. Der bekümmerten Mutter wünscht besten Erfolg
Frau J.

64. **Gelbgewordene Beingriffe** an Messern werden innert 2—4 Stunden gebleicht, wenn dieselben in eine Lösung schweflige Säure in Wasser gelegt werden. Gasförmige schweflige Säure macht das Eisenbein rissig, ist also nicht zu gebrauchen. Wird vergilbtes Eisenbein angefeuchtet und unter Glasglocken dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt, so wird es auch wieder schön weiß.
F. in W.

65. Als sehr gutes **Nahrungsmittel** kann ich Ihnen Hansens Hafer-Cacao empfehlen. Geben Sie Ihrem Kleinen täglich solchen zum Frühstück und Sie werden nach wenigen Wochen schon die gute Wirkung erfahren. Wird der Hafercacao sehr gerne genommen, so kann er auch zweimal im Tag als Mahlzeit dienen (je ein Würfel auf eine große Tasse Milch und zwei Stück Zucker; zum Anrühren nimmt man zwei Eßlöffel kaltes Wasser). Zwieback paßt sehr gut dazu, und ist auch leichter verdaulich als Brot. Reispeisen, welche die Kinder gewöhnlich mit Vergnügen essen, kann ich Ihnen ebenfalls sehr anraten; zum Beispiel Milchreis, dick eingekocht, mit gekochten Apfelschnitzen lagenweise in eine bestrichene Pudding- oder Kuchenform getan, im Bratofen hellgelb gebacken. Auch Omelette mit Käse, oder gewöhnliche Omelette mit süßlichem Eingemachten gefüllt (Marmelade oder Beerenfrüchte), sind in der Regel Kindern zuträglich und ihnen willkommen. Aus Erfahrung kann ich Ihnen auch sagen, daß Malzextrakt dann am besten wirkt, wenn man je nach einigen Wochen wieder eine kleine Pause im Gebrauche eintreten läßt
Städlerin.

66. Ich würde den **fussboden** weder ölen noch lackieren. Wenn Sie denselben gründlich gereinigt haben, so machen Sie den Versuch mit Bodenwäse. Man kann auch tannene Böden mit

Erfolg wie Parkett behandeln, wenn sie nicht rissig sind. Geölte oder lackierte Böden sehen nie so schön aus, wie gewichste.
Hausfrau in Z.

67. Wir haben jahrelang **Petrolapparate** der Firma Huber-Holz, Großmünsterplatz, Zürich, in Gebrauch gehabt und waren immer sehr zufrieden damit. Ich möchte Ihnen raten, Ihren Bedarf dort zu decken. Die Firma fabriziert die Herbe selber und führt auch alle Reparaturen aus.
Abonentin in Z.

68. Ich habe schon drei Jahre **Rhabarber** in Flaschen nur mit Wasser eingemacht; zuerst nur zwei Flaschen und zwar mit rechtem Mißtrauen. Sie sind aber so gut geblieben, daß ich nun jedes Jahr mehr auf diese Art konserviert habe. Die Flaschen müssen ganz mit Wasser gefüllt werden, also nicht zu früh verstopfen, indem das Wasser versickert und eingemalte nachgefüllt werden muß.

Es wurde mir auch angeraten, **Bohnen** in Flaschen einzumachen, ohne Wasser und nur etwas Salz darüber zu streuen. Leider waren diese dann aber nicht weich zu kriegen und hatten auch keinen guten Geschmack. Weiß mir jemand, wo ich gefehlt habe?
Hausmütterchen.

68. Der Zürcherin auf dem Lande sei mitgeteilt, daß sie ruhig **Rhabarber** in Flaschen nur mit Wasser einmachen kann. Dem Versuch glückte, nur schwefelte ich zur Vorsicht zuerst die Flaschen.
Anna.

69. **Würmer** im Obst, und **Maden** in Lebensmitteln (Käse, Fleisch etc.), sind nicht mit den **Holzwürmern** zu verwechseln. — Erstere stammen, zumeist bei Äpfeln, von einer Motteart (Schabe), zuweilen auch von Käseflätern. Solche haben kleine Fußanläge und einen erkennbaren Kopf.

Faulendes Obst, Käse, Pilze, sowie auch faulendes Fleisch, sind von Fliegenmaden bevölkert. Diese sind meist fußlos, haben keinen deutlich abgesetzten Kopf und am verdickten Hinterende eine Scheibe mit Luftlöchern. Die Freßwerkzeuge bestehen aus borstenartigen Organen. Wenn eine Frucht oder Käse von solchen Maden angenagt ist, so werfe man sie fort oder schneide die Stücke aus, weil sie sich schon im Fäulniszustand befinden. Würmer im frischen Obst (Äpfeln) — d. h. die Käfer- und Motte-Larven — können entfernt werden, ohne daß man das Obst wegwerfen muß.

Anderer Art sind die Würmer im Holz. Solche kommen meist von Käfern, wie Bock- und Springkäferarten, Buchdrucker (Borkenkäfer), der sogenannten Totenuhr, einem Käferchen, das in morschen Bettstätten bohrt und dabei ein tickendes Geräusch hören läßt. Auch eine Wespen- und eine Bieneart, sowie die große Weidenraupe bohren im Holze. Diese Larven haben stets starke Kiefer, einen hornigen Kopf und deutlich erkennbare Beine. Holzwürmer nagen niemals Obst an und kann man in Kammern, wo solche sich finden, Obst unbedenklich aufbewahren. Gegen die Obstlarven muß der Landwirt durch Bürsten der Aeste, Theer-

ringe, ankämpfen. Gegen Fliegen hilft Bedecken mit Gaze, die man über das Lagerobst breitet. Die Holzwürmer sind, wo sie stark überhandnehmen, nur durch Ausjagen und Entfernung der angefressenen Möbel- und Wandstücke zu vertilgen. Wo einzelne Bohrlöcher sind, glebt man Terpentinöl ein, oder salbt tüchtig mit einer Mischung aus Olivenöl und Terpentin. A. Th.

70. **Petersilie** und **Schnittlauch** bewahrt man folgendermaßen für den Winter auf: Petersilie wird abgeschnitten, gut verlesen, gewaschen und auf Papier im Schatten getrocknet, was am besten auf der Winde (Estrich) geschieht. Nachher werden die so getrockneten Blätter von den Stielen gestreift, zwischen den Händen gerieben, durchgeseiht und gut verschlossen in Gläsern aufbewahrt. — Schnittlauch wird sehr fein geschnitten und auf gleiche Weise gedörrt und versorgt. Bei Gebrauch wird der Bedarf zur Suppe zuerst in der Schüssel mit 1—2 Löffel voll Brühe angefeuchtet und aufgequell und dann die Suppe darüber angerichtet. In gleicher Weise kann auch Majoran, Thymian, Salbei zc. konserviert werden.

Ehemalige Kochlehrerin.

Fragen.

71. Welche **Kochherde** eignen sich am besten in ein Bauernhaus? Sind die französischen praktisch, wo die Platte sich erhitzt oder sind andere vorzuziehen? Es muß mit Holz gefeuert werden. Ich habe gehört, daß es Kochherde mit Rauchverbrennungsapparat gibt, und jüngst kam mir ein Inseerat zu Gesichte, wo solche mit Heißwasserbatterien sehr empfohlen wurden. Das Wasser soll mittelst Röhren um den Herd geleitet werden. Da es sich um eine Neubaute handelt, möchte man gerade etwas Rechtes und Praktisches anschaffen. Um gültigen Rat bittet daher Marie.

72. Wir möchten einen neuen **Backofen** erstellen lassen, wissen aber nicht, ob ein Ofen mit feuerfestem Gewölbe, oder ein solcher mit schmiedeiserner Kochplatte, praktischer und solider wäre. Könnte mir eine Mitabonnentin darüber Auskunft geben? Zum voraus besten Dank.

Eine Abonnentin.

73. Würde mir vielleicht eine werte Abonnentin einen guten Rat, wie man frische **Eier konserviert**, daß sie lange brauchbar erhalten werden können? Zum voraus besten Dank. E. A.

74. Ich möchte an Stelle des **Schwarzthees** Brombeerblätterthee benutzen. Ist die Zubereitung dieselbe und können auch Erdbeerblätter mit verwendet werden? Sollen die Blätter zerrieben werden? Für gültige Auskunft besten Dank. Fr. St.

75. Wäre vielleicht jemand aus dem Abonnentenkreise so gültig, mir ein Muster zu **Bettsocken** oder besser noch Anleitung zur Anfertigung solcher zu geben? Ich möchte ferne auf Neujahr ein Paar stricken. Zum voraus besten Dank. Abonnentin.

76. Ich habe neulich gehört, daß in der Westschweiz irgendwo eine Fabrik bestehe, die sich mit der Erstellung von fußwarmen und wasserdichten **Fussböden** befasse und diese selbst an Ort und Stelle ausführe. Diese Böden sollen sich wie ein Linoleumbelag jeweils feucht aufnehmen lassen, gegen letzteren aber den großen Vorzug besitzen, daß sie aus einem Guße bestehen, nicht kälteleitend wirken und feuersicher seien. Ich wäre nun sehr dankbar, wenn mir aus dem werten Leserkreise Näheres hierüber mitgeteilt würde, besonders auch, wo schon solche Böden mit Erfolg ausgeführt wurden, für welche Räume sich diese hauptsächlich eignen und wie hoch der Preis zu stehen kommt. Für allfällige gültige Mitteilungen danke ich zum voraus bestens. Eine Hausfrau.

77. Könnte mir eine werte Abonnentin sagen, wie weiße **Emailbadwannen** gereinigt werden? Ich habe schon mit verschiedenem versucht, selbst mit Salzsäure. Doch umsonst, immer blieben wieder gelbliche Flecken zurück. Für eine gültige Antwort wäre sehr dankbar.

Ein angeheudes Hausmütterchen.

78. Wie werden **flecken** (namentlich Wassertropfen), aus helleichenen und nußbaumenen Möbeln am besten entfernt? Ich bringe dieselben mit der Möbelbürste, die mir beim Einkauf meiner Aussteuer empfohlen wurde, nicht weg. Besten Dank für gute Ratschläge. Frau S. in B.

79. Wie lassen sich **Rizinusölflecken** aus Leinwand am besten entfernen? Zum voraus herzlichen Dank für guten Rat.

Junge Hausfrau.

Zuger-Lose

Emission III, versendet à 1 Fr. per Nachnahme

Frau Blatter

Lose-Versand, **Aldorf**. — Haupttreffer: Fr. 30,000, 15,000. Gewinnliste 20 Cts.

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, Verzinnerie.

Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltsartikel.

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.