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

Band: 18 (1911)

Heft: 14

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: 16.05.2025

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 14. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 22. Juli 1911.

Das Leben, Freund, mißt nicht nach Tag und Nacht,
Mißt, wie ein Buch, nach dem, was drin zu lesen,
Je mehr du hast erlebt, gedacht,
Je länger ist dein Erdenpfad gewesen.

Wie wird Obstmarmelade zubereitet? *)

Marmelade ist mäßig eingekochtes, mit stärkerem Zuckerzusatz versehenes Obstmark. Sie darf nur kürzere Zeit auf dem Feuer bleiben, damit sie ihre natürliche Farbe bewahrt. Die Haltbarkeit wird besonders durch die reichlichere Zuckerzugabe bedingt. Da die Marmelade ein besseres Produkt darstellt, so sollten auch nur die besten Obstarten und -Sorten dazu verwandt werden. Gerade diejenigen Früchte, welche zum Frischverkauf, zum Rohgenuß oder Einmachen nicht gut geeignet sind — also alle kleinen, schadhaften, minderwertigen, überreifen Früchte — lassen sich durch diese Verwertungsmethode noch vorteilhaft dem Haushalte zunutze machen.

Marmelade aus Äpfeln. Nicht alle Apfelsorten eignen sich gleich gut zur Marmeladenbereitung. Am besten sind recht würzige Sorten, zum Beispiel die verschiedenen Borsdorfer, die Peppings- und Goldreinetten. — Selbstverständlich werden von diesen edlen Sorten nur diejenigen Früchte zur Marmeladenbereitung verwandt, die sich nicht für den Frischverkauf oder zum Rohgenuß im eigenen Haushalt eignen.

Die Äpfel, welche möglichst reif sein sollten, werden mit klarem Brunnenwasser gründlichst abgewaschen, geteilt und alsdann mit etwas Wasser in einem Kessel auf das Feuer gesetzt zum Zerkochen. Ein Schälen und Herausschneiden des Kerngehäuses ist verwerflich, da gerade diese Teile reich an gelierenden Stoffen sind, die das Festwerden der Masse beschleunigen. Das Wasser darf nicht vergessen werden, da sonst die Äpfel anbrennen. Während des Kochens darf man ein zeitweises Durcheinanderrühren mit einem neuen ausgelaugten, oder mit einem gut gereinigten, lediglich zu Obst-

*) Aus dem empfehlenswerten Obsteinkochbüchlein von R. Mertens, neubearbeitet von E. Junge, 13. Auflage. Verlag Rud. Bechtold & Cie., Wiesbaden.

einkochzwecken dienenden Holzlöffel nicht versäumen.

Nach einiger Zeit sind die Äpfel zu Brei geworden. Ein längeres Einkochen muß man vermeiden, weil sonst die natürliche Farbe verloren geht. Jetzt reibt man den Brei recht heiß durch ein feines Sieb (Haarsieb) oder treibt ihn durch die Passiermaschine, um Kerngehäuse, Kerne, Schalen und Fleischfasern auszuscheiden. Das auf diese Weise erhaltene Fruchtmark bringt man wieder auf das Feuer, setzt Zucker zu, und zwar auf 1 Kilo Mark durchschnittlich 500 Gr. und dickt die Masse unter fortwährendem Rühren ein, bis sie hinter dem Löffel nicht mehr gleich zusammenläuft. Das Abpassen des richtigen Momentes ist lediglich Sache der Praxis. Es darf nicht zu früh aufgehört werden, weil sonst die Marmelade zu wässerig bleibt und leicht verdirbt. Doch auch nicht zu lange Zeit darf eingekocht werden, da sie sonst an Farbe und Aroma verliert, zudem auch meist zu fest wird und sich alsdann nicht mehr gut streichen läßt. Dies gilt übrigens auch für alle nachfolgend beschriebenen Marmeladen.

Zutaten von Gewürz sollte man nicht verwenden; denn eine gute Marmelade soll sich gerade durch den reinen natürlichen Fruchtgeschmack auszeichnen.

Marmelade aus Steinobst. Unstreitig die beste Marmelade liefern die Aprikosen, Pfirsiche und Mirabellen. Aber auch die Reineclauden, Zwetschgen und Kirschen lassen sich sehr gut dazu verwenden. Auch gemischte Marmelade läßt sich aus den genannten Steinobstarten gewinnen, indem man beispielsweise zur Hälfte Pfirsiche und Zwetschgen und halb und halb Aprikosen und Mirabellen zusammen einkocht. Mit dem Mischungsverhältnis braucht man es übrigens gar nicht so ängstlich zu nehmen. Man gehe vielmehr in jeder Haushaltung von dem Grundsatze aus, keine Frucht umkommen zu lassen, sodaß auch Marmeladen aus den verschiedensten Obstarten gemischt hergestellt werden können.

Die Mirabellen und Kirschen müssen schön reif sein. Sind die Früchte dieser Obstarten nicht reif genug, so erhält die Marmelade von Mirabellen eine unansehnliche, grünlichgelbe Farbe, und die von den Kirschen schmeckt nicht so angenehm.

Dagegen können die Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden und Zwetschgen auch in weniger ausgereiftem Zustande verwandt werden. Daß die Marmeladen aus diesen Fruchtarten in Farbe und Geschmack um so schöner werden, je mehr ihre Reife vorgeschritten ist, braucht nicht bemerkt zu werden. Die Vorbereitung der Steinobstfrüchte besteht im Entsteinen, und bei den Zwetschgen noch im Enthäuten. Letzteres ist ratsam, damit die Marmelade durch die blaue Schale in ihrer Färbung nicht beeinträchtigt wird; sie soll vielmehr die reine helle Farbe des Fruchtfleisches behalten. Die Haut der Zwetschgen läßt sich mit Hülfe eines Obstmessers leicht abziehen, wenn man die Früchte in einem Körbchen von geschälten Weiden oder verzinntem Drahte in einem Gefäß mit siedend heißem Wasser etwa 3 Minuten lang aufwallen läßt. Je reifer die Früchte sind, um so leichter läßt sich nach diesem Abbrühen die Haut — schon durch einen sanften Druck der Finger auf die Frucht — abstreifen.

Die so vorbereiteten Früchte werden mit etwas Wasser in einem Kessel zu Brei gekocht, und in diesem heißen Zustande entweder durch ein gewöhnliches Sieb oder durch die Passiermaschine getrieben, so daß alle Schalen, groben Fleischfasern &c. zurückbleiben. Es ist ein Fehler, beim Zerkochen der Früchte viel Wasser zuzusetzen, da dadurch die Einkochzeit der Marmelade nur unnötigerweise verlängert wird. Je länger jedoch eingekocht werden muß, um so mehr gehen Farbe und Aroma verloren. Auf 1 Kilo Mark rechnet man 500—750 Gr. Zucker; beides wird in dem Kessel (am besten Kupfer- oder Messingkessel) auf dem Feuer unter ständigem, sorgfältigem Rühren schnell eingedickt. Durch zu langes Kochen

wird leicht die Farbe dunkler; auch liegt die Gefahr vor, daß die Marmelade einen scharfen Geschmack erhält und zu fest wird, sodaß sie sich nicht mehr streichen läßt. Deshalb darf man die Marmelade gerade nur so lange auf dem Herd lassen, daß beim Durchziehen des Rührlöffels die Masse nicht gleich zusammenläuft und vom Löffel nicht mehr dünnflüssig herunterläuft. Ihre volle Steife bekommt sie übrigens erst, wenn sie erkaltet ist.

Die Steinobst-Marmeladen zu würzen, ist nicht zweckmäßig, weil dadurch der wahre köstliche Fruchtgeschmack verdeckt wird. Allenfalls macht bei Zwetschgenmarmelade etwas Zimt und Gewürznelken den Geschmack für viele angenehmer, und bei der Mirabellenmarmelade ist ein Zusatz von etwas Zitronensäure anzuraten (auf 1 Kilo Mark 3—4 Gr), wodurch der Geschmack erfrischender wird.

Marmelade aus Beerenobst. Zu Beerenobst-Marmelade eignen sich besonders Erdbeeren und Himbeeren; doch auch rote, weiße und fleischfarbige Johannisbeeren liefern eine vortreffliche Marmelade. Stachelbeeren allein sind nicht recht verwendbar, da das Produkt zu dünnflüssig bleibt; doch können sie mit anderen zusammen sehr gut genommen werden. Zu gemischten Beerenobst-Marmeladen werden etwa zu gleichen Teilen Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, oder Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren und süße Kirschen miteinander eingekocht. Es empfiehlt sich auch ein Zusatz von Mark früher Sommeräpfel, wodurch die Marmelade kräftiger schmeckt und schneller steif wird.

Zur Vorbereitung der Beeren gehört das saubere Abwaschen, das Abstreifen der Johannisbeeren von ihren Traubenstielen (Kämmen), sowie überhaupt das Entfernen der Stiele bei den übrigen Beerenarten. Sollen größere Mengen Johannisbeeren zu Marmelade verarbeitet werden, so kann das Abstreifen von dem Stiele — da sehr zeitraubend — auch unterbleiben. Bei den Erdbeeren besonders versäume man nicht das gründliche Abwaschen, da sonst die kleinen Sandteilchen, welche mit in die Marmelade übergehen, sich beim Genießen recht unangenehm bemerkbar machen. Der Verlust an Aroma ist nicht nennenswert. Die zu den gemischten Marmeladen hinzuzufügenden Süßkirschen sind zu entsteinen, sofern dieselben nur durch ein einfaches Sieb durchgeschlagen werden müssen. Das Apfelmark muß schon vorher gekocht und durchgeschlagen sein, da sonst die Äpfel mit den sich schneller kochenden Beerenfrüchten nicht gleichzeitig weich werden.

Wie beim Steinobst, so wird auch dem Beerenobst nach dem Zerkochen (wobei nur wenig oder gar kein Wasser zuzusetzen ist), und Durchtreiben Puder- oder Kristallzucker zugesetzt, und zwar auf 1 Kilo Mark 500—750 Gr. Zucker. Bei Johannisbeeren empfiehlt sich ein Zugeben von mindestens 750 Gr. auf 1 Kilo.

Das weitere Verfahren bei der Herstellung von Beerenobst-Marmeladen ist das gleiche wie bei den Steinobst-Marmeladen. Zimt, Gewürznelken und andere Gewürze können auch hier wegbleiben; doch empfiehlt sich bei den Himbeeren und Erdbeeren ein Zusatz von etwas Zitronensäure (auf 1 Kilo Mark 3—4 Gr.)

Die Aufbewahrung sämtlicher Marmeladen geschieht entweder in Steinguttöpfen oder Gelee- und Honiggläsern. Die Gläser sind vorzuziehen, da in ihnen die Farbe des Eingekochten sich dem Auge in voller Schönheit darbietet. Die Gefäße müssen auf das peinlichste gesäubert, womöglich ausgekocht und tüchtig ausgetrocknet werden. Ratsam ist es, vor dem Füllen die Gläser und Töpfe zum Abtöten etwa noch vorhandener, das Verderben verursachender Pilze auch noch auszuschwefeln, indem man sie umgekehrt eine kleine Weile über einen brennenden Schwefelschnitt hält, den man auf einem alten Teller oder Blechstück angezündet hat.

Damit die Gefäße beim Einfüllen der heißen Marmelade nicht platzen, müssen sie angewärmt werden.

Erst nach dem vollständigen Erkalten wird obenauf ein rundgeschnittenes, in Branntwein getauchtes Papier gelegt und

die Gefäße mit angefeuchtetem Pergamentpapier, womöglich in doppelter Lage, zur besseren Abhaltung der Luft fest zugebunden.

Bemerkt man nach 5—8 Tagen, daß die Marmelade obenauf etwas wässerig geworden ist, so muß sie unverzüglich nochmals aufgekocht werden.

Als Aufbewahrungsort wähle man nicht den Keller, weil warm und feucht, sondern am besten einen kühlen, trockenen, recht luftigen Raum.

Haushalt.

Gedörrte Küchenkräuter. Jede Hausfrau sollte darauf bedacht sein, die würzigen Küchenkräuter, wie: Petersilie, Pfefferkraut, Estragon, Majoran, Thymian, Beifuß, Salbei, Basilikum zu dörren, um das ganze Jahr hindurch diese Würze für Suppen und Saucen zur Verfügung zu haben. Anstatt der alten Methode, die getrockneten Kräuter in Papier- oder Mullsäckchen hängend aufzubewahren, ist folgendes Verfahren empfehlenswerter: Die Kräuter werden, jede Sorte für sich, in kleine Büschel gebunden und an luftigem Orte, der nicht den grellsten Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, getrocknet. Ofenwärme ist nicht ratsam, da die Kräuter dadurch an Aroma verlieren. Sind sie vollständig trocken geworden, so befreit man die Blättchen sorgfältig von den Stielen und zerreibt erstere auf einem sauberen Bogen Papier (nicht Zeitungspapier) zu einem feinen Pulver, das man in gut schließende Blechbüchsen füllt, jede Sorte besonders. Man versieht die Büchsen mit Aufschrift, wozu sich das gut klebende Markenpapier verwenden läßt. Es ist auch zu empfehlen, eine Büchse mit gemischtem Kräuterpulver zu füllen. Man nimmt dazu von jeder Sorte gleichviel. Das Estragonkraut läßt sich seiner Zähigkeit wegen nicht zu Pulver zerreiben, man muß es daher mit dem Wiegemesser ganz klein schneiden. Das Konservieren der Kräuter auf diese Art hat nicht nur den Vorteil, das Aroma besser zu bewahren, es ist auch im Gebrauch praktischer. Eine oder zwei Messerspitzen voll werden je nach Quantität der betreffenden Speise beigefügt.

Kakaopulver löst sich beim Verrühren mit Milch oder Wasser viel leichter, wenn man sofort den nötigen Zucker beifügt.

Frisches Brot läßt sich leichter schneiden, wenn man das Messer vorher in heißes Wasser taucht.

Küche.

Kochrezepte.

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

Blumenkohlsuppe. Für 3 Personen. 1 kleiner Blumenkohl, 1¼ Liter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Grünes, geröstete Brotwürfel. — Der Blumenkohl wird gereinigt in kleine Röschen zerteilt und in Fleischbrühe weichgekocht. Nun dämpft man in süßer Butter das Mehl kurze Zeit, gießt die Fleischbrühe mit dem Blumenkohl zu, kocht noch einigemale gut auf und richtet die Suppe über Grünes und geröstete Brotwürfel an. Etwas Parmesan zugegeben, macht die Suppe kräftig. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Gedämpfte Äschen. Für 3 Personen. 750 Gr. Äschen, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel süße Butter, ½ Glas Weißwein, etwas Fleischbrühe, ½ Eßlöffel Mehl, ½ Zitrone, Petersilie. — Die Äschen werden entschuppt, ausgenommen, gewaschen, der Rücken einigemale mit dem Messer eingeschnitten und gut gesalzen. Dann legt man sie in eine Bratpfanne auf süße, zerlassene Butter, bestäubt sie mit Mehl, gießt wenig Fleischbrühe und etwas Weißwein zu, streut noch feine Petersilie darüber und dämpft sie im Ofen 10—15 Minuten. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Falscher Rehbraten. Für 3 Personen. 1 Kilo Hammelsrücken, Salz, Pfeffer und Salbei, Speck, 1 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Fleischbrühe, ½ Tasse Rahm, etwas Kartoffelmehl. — Der Hammelsrücken wird ohne die Niere geklopft, gehäutet, die Rippen gekürzt und das Fett weggeschnitten. Nun wird die Oberseite mit Speckstreifchen, die man in Salz, Petersilie und Knoblauch umgewendet hat, überspickt und das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben. Es wird nun mit dem Bratengemüse in heißem Fett gelb gebraten, etwas Fleischbrühe und sauren Rahm zugegossen und unter fleißigem Begießen weichgebraten. ¼ Stunde vor dem Anrichten fügt man etwas angerührtes Kartoffelmehl in die Sauce und glasiert den Braten damit, das heißt, beim Herausnehmen übergießt man den Braten noch 2—3 mal damit. Zubereitungszeit 2 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Auberginen (Eierpflanze). Zeit 1 Stunde. 5 Auberginen, 30 Gr. Fett, 20 Gr. Butter, 2 Kochlöffel Mehl, 3 Deziliter Milch, 25 Gr. Käse, Salz. — Dieses ebenso schmackhafte wie gesunde Gemüse ist südlichen Ursprungs, verkauft sich jedoch auf jedem städtischen Markt. Man halbiert die gurkenähnlichen Früchte der Länge nach, streut etwas Salz darüber

und läßt sie 1/2 Stunde stehen, drückt die inzwischen entstandene Flüssigkeit aus, trocknet die Auberginen ab und dünstet sie in dem heißen Fett abgedeckt unter Begießen mit dem Fett 10 Minuten lang. Dann bringt man sie in eine feuerfeste gebutterte Platte, begießt sie mit einer mit Milch abgelöschten Buttersauce, unter welche der geriebene Käse gemischt wird und bäckt sie 15 Minuten im heißen Bratofen. Die Auberginen können auch mit einer beliebigen Farce, auch von Fleischresten gefüllt werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Artischoken. Man reinigt die Artischoken von den äußeren spitzigen Blättern, schneidet das Holzige am Boden ab und kocht sie in Salzwasser gut weich. Es muß bei jeder Artischoke, wenn sie nicht mehr ganz jung sind, mit einem Löffelchen das Wollige vorsichtig herausgenommen werden. Dann legt man sie nochmals ins heiße Wasser zurück, damit sie warm zu Tisch kommen. Man serviert dazu eine Sauce von Zitronensaft, Öl und Salz.

„Vegetarische Küche".

Salbeiküchlein (Müsli). Man taucht je ein gewaschenes Salbeiblatt in einen Backteig und läßt den Stiel herausgucken. In schwimmender Butter werden die Küchlein zu schöner Farbe gebacken (kein Zucker).

Aus „Gritli in der Küche".

Heidelbeernocken. Man nimmt 2—3 Liter Heidelbeeren in eine Schüssel, schlägt 2 Eier daran und gibt 250 Gr. Mehl dazu. Dies alles rührt man zu einem Teig in der Dicke eines Knöpfliteiges und legt davon einen Eßlöffel voll nach dem andern in eine flache Eisenpfanne, worin man Fett hat heiß werden lassen. Nun bäckt man die Nocken auf beiden Seiten hellgelb und läßt sie dann zugedeckt noch 10 Minuten weiter dünsten, worauf man sie in eine Platte schichtet und jede Lage mit Zucker bestreut. Sie können warm und kalt gegessen werden.

Eispudding. Für 6 Personen. 250 Gr. Reis, 125 Gr. Zucker, 3 Zitronen und Fruchtgelee. Der Reis wird mit 2 Liter Wasser bedeckt 1 Stunde gekocht, der Zucker dazugegeben, sowie die feingewiegte Schale einer und der Saft von zwei Zitronen. Ist der Reis beinahe abgekühlt, so gibt man eine Lage in eine Kristallschale, streicht Obstgelee darüber und fährt abwechselnd fort, bis die Schale voll ist. Die Speise wird aufs Eis gestellt. „Vegetarische Küche".

Schweizertorte (große Fruchttorte). Blätterteig. Füllung: 750 Gr. beliebige Früchte, 150—200 Gr. Zucker mit Vanille oder Zimtgeschmack. — Nachdem das eingefettete Tortenblech mit Blätterteig ausgelegt worden ist, legt man die Früchte regelmäßig darauf. Man kann hiezu zerteilte Zwetschgen oder Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, feine Äpfelschnitzchen u. s. w. verwenden. Die Früchte werden mit 1 Eßlöffel voll Zucker bestreut und mit einem Gitter von Blätterteig belegt. In mäßiger Hitze braucht die Torte 1 Stunde zu backen und wird beim Herausnehmen je nach der Säure der Früchte mit mehr oder weniger Zucker bestreut.

Statt einem Teiggitter kann man auch eine Creme über die Früchte geben, indem man 2 Deziliter Rahm, 2 Eier und 100 Gr. Zucker zusammenquirlt.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Eingemachte Früchte.

Salzgurken. Halbreife Gurken läßt man 24 Stunden in hartem Wasser liegen und dann rein ablaufen. Nun kocht man soviel Wasser, daß man die Gurken bedecken kann, und fügt auf je 1 1/2 Liter eine knappe Hand voll Salz hinzu. Dann legt man die Gurken schichtenweise mit Weinlaub, Sauerkirschlaub, Dill, einigen Lorbeerblättern und Kapern in einen Steintopf (oder ein Fäßchen), gießt die kochende Lake darauf, und stellt es zugedeckt in den Keller. Am folgenden Tage gießt man die Brühe ab und kochend wieder darüber, am dritten Tage ebenso. Dann verschließt man das Gefäß.

Melangekonfitüre. Melange bereitet man aus verschiedenen Beerensorten, am besten Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren (auch Stachelbeeren, Brombeeren, Kirschen). Man nimmt auf 1 1/2 Kilo Früchte 250—375 Gramm geklärten Zucker, kocht die Früchte darin weich, den Saft dann noch allein und, nachdem alles noch einmal aufgewallt ist, wird die Masse gleich eingefüllt und verschlossen

Kirschsaft. Man kocht dunkle Kirschen ohne Zutaten in Wasser weich, zerquetscht sie und preßt sie aus. Auf je 500 Gr. Saft gibt man knapp 250 Gr. Zucker und läßt beides etwa 15—20 Minuten kochen, schäumt den Saft ab und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die luftdicht verschlossen werden.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Gesundheitspflege.

Vorsichtsmaßregeln bei kalten Bädern. Ist vom raschen Gehen der Atem beschleunigt, so warte man, bis sich Herz und Lunge vollständig beruhigt haben, entkleide sich dann schnell, befeuchte sich Kopf und Brust, und bringe darauf rasch den Körper, womöglich auch den Kopf unters Wasser. Es ist zu vermeiden, lange im Wasser zu bleiben; natürlich kommt auch die Temperatur in Betracht, nie darf aber ein Frösteln eintreten oder die Haut sich bläulich färben. Stürzt man sich mit dem Kopf zuerst ins Wasser, so schütze man ihn mit den Armen oder Händen vor

dem Anprall. Nach dem Baden sorge man für schnelle Erwärmung durch Laufen oder Sonnenbäder. Niemals bade man weder kurz vor einer Mahlzeit, noch unmittelbar nach einer solchen. Letzteres ist sehr gefährlich; es kann den sofortigen Tod herbeiführen. Mindestens zwei Stunden sollen nach dem Essen verstrichen sein.

Krankenpflege.

Nachtschweiße sind, besonders für Lungenleidende, gefährlich. Täglich vorgenommene kühle Abreibungen sind sehr zu empfehlen. Während der Nachtruhe vermeide man die Federbetten und bediene sich nur wollener Decken. Als Kopfkissen diene ein solches aus Roßhaar oder Hirsespreu.

Erkrankungen der Zunge. Es kommt vor, daß sich an der Zunge kleine Bläschen, sowie auch kleine Löcher bilden, die recht schmerzhaft sind. Meistens sind diese Erscheinungen eine Folge von Magenverstimmung; man suche daher diese durch Diät zu heben. Auch soll der Mund fleißig mit in Wasser verdünntem Zitronensaft ausgespült werden. Bildet sich auf der Zunge ein richtiges Geschwür, so ist ohne Zögern der Rat des Arztes einzuholen. Hat man sich die Zunge verletzt, so spüle man ebenfalls mit Zitronenwasser. Rührt die Verletzung von schadhaften Zähnen her, so lasse man sich die scharfen Kanten und Spitzen vom Zahnarzt abfeilen. Es kann auch vorkommen, daß die Zunge durch den Genuß von scharfen Säuren rissig wird. Natürlich hat man diese dann zu meiden und spüle den Mund fleißig mit kaltem Wasser aus.

Magenbeschwerden zeigen sich oft bei blutarmen und nervösen Leuten und erfordern von Seiten des Patienten große Geduld. Aus diesen Zuständen entwickeln sich oft ernste Magen-Erkrankungen. Wer ohne ärztliche Hilfe Magenverstimmungen selbst heilen will, muß so lange eine einfache Diät inne halten, bis alle Störungen, wie: belegte Zunge, Druck und Vollsein im Magen, Blähungen, Aufstoßen und unregelmäßige Verdauung vollständig gehoben sind. Für allgemeine Körperpflege und warme Füße ist zu sorgen. Zu empfehlen sind ferner milde Leibdampfbäder, tägliche leichte Massage des Magens und abends kühle Leibumschläge.

Bei Erstickungen muß dem Betäubten sofort frische Luft zugeführt werden. Das Gesicht ist mit kaltem Wasser zu waschen. Ferner sind kalte Klystiere zu empfehlen, sowie Bürsten der Handflächen und Fußsohlen; durch Kitzeln des Schlundes suche man Erbrechen hervorzurufen. Erholt sich der Bewußtlose, so gebe man ihm zur Stärkung etwas Wein. Beim Scheintod muß der Patient mit kaltem Wasser begossen und hernach mit warmen Tüchern tüchtig gerieben werden. In diesem Falle sind Essigklystiere angebracht.

Kinderpflege und -Erziehung.

Tierquälereien durch die Schuljugend. So hoch es auch anzuerkennen ist, daß die Lehrer, namentlich in den letzten Jahren, eifrig bemüht gewesen sind, den Sinn für die Gesamtlebewelt in der Natur zu wecken und durch Sammlungen von Käfern, Schmetterlingen &c. zu fördern, so hat der Sammeltrieb doch vielfach den großen Nachteil, daß viele Lebewesen unnütz und unter großen Qualen getötet werden. Wie häufig habe ich es beobachtet, daß Schüler, die sich gewiß dem Käfer- und Schmetterlingssammeln mit regem Eifer hingeben, mehr aus Unkenntnis als aus Hang zur Tierquälerei den gefangenen Tierchen durch nicht regelrechtes Töten einen langsamen und äußerst schmerzhaften Tod bereiten.

Große und kräftige Käfer werden z. B. manchmal eine Stunde in Spiritus gesetzt und dann schon auf die Nadel gespießt! Nach kurzer Zeit fangen die nur stark betäubten Tiere an zu zucken und zappeln oft noch tagelang. Oder den Schmetterlingen wird die Brust eingedrückt; auch dieses tötet — falls es nicht von sachkundiger Hand ausgeführt wird — nicht vollständig, sondern die Tiere sterben an der Nadel eines qualvollen Todes.

In dieser Beziehung müßte von den Lehrern auf das eingehendste darauf hingewiesen werden, in welcher Weise die Sammelobjekte am schmerzlosesten und kürzesten getötet und derjenige Schüler, welcher eine Veranlagung zur Grausamkeit zeigt, muß bestraft und ihm das Sammeln streng verboten werden.

Auch das unnütze Töten ist zu verwerfen! Ist ein Exemplar gefangen, so wird es zunächst einer Untersuchung unterzogen, ob es sich für das Präparieren eignet, wenn nicht, soll ihm unter allen Umständen die goldene Freiheit wieder gegeben werden.

Das Anlegen von Aquarien und Terrarien ist jetzt sehr in Aufnahme gekommen. Daher sollte die Aufbewahrung und Fütterung der gefangenen Fische, Lurche &c. zum Gegenstand eingehenden Unterrichts gemacht werden, denn ein nicht regelrecht eingerichtetes Aquarium oder Terrarium, welches den Lebensgewohnheiten der Tiere nicht angepaßt ist, bereitet den armen Geschöpfen ein langsames Siechtum und ist schlimmer als ein kurzer Tod!

Das Sammeln von Vogeleiern müßte der Schuljugend überhaupt verboten werden, denn auch in dem Wegnehmen der Eier liegt eine Grausamkeit. T.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Behandlung der Topfpflanzen im Sommer. Es wird oft der Fehler gemacht, die Topfpflanzen zu häufig zu gießen, weil angenommen wird, die Pflanzen bedürfen größerer Feuchtigkeit bei erhöhter Luftwärme. So lange eine Pflanze Knospen und Blüten treibt, braucht sie viel Wasser, sobald sie aber verblüht ist und wohl auch Früchte getragen hat, bedarf sie einige Zeit der Ruhe, um sich für die nächste Blühperiode zu erholen. Dies Ruhebedürfnis kann man bei laubabwerfenden Pflanzen am leichtesten beobachten. Bei Blattpflanzen, die das ganze Jahr hindurch scheinbar in ununterbrochener Vegetation sind, ist das Erkennen der Ruhezeit schwieriger und man muß sich hier nach der Wachstumstärke der Pflanzen richten. Es ist notwendig, daß die Töpfe einen genügend hohen Gießrand haben und mit einer Scherbenunterlage versehen sind, damit der Pflanze durch Füllung des Gießrandes genügend Wasser gegeben wird und der Überfluß durch die Scherbenunterlage wieder abfließen kann. Einen sehr guten Dünger bilden Hornspäne oder in Wasser aufgelöster Schafmist, womit man in starker Verdünnung wöchentlich ein bis zweimal gießt. Ein präparierter Blumendünger, der sehr gute Dienste leistet, ist Hörnings Pflanzennährsalz. Der Abend ist die geeignetste Zeit zum Düngen, auch bei trübem Wetter kann es geschehen. Es darf aber nicht gedüngt werden, wenn das Wachstum der Pflanzen voll eingesetzt hat. Eine irrige Ansicht ist, daß reichliches Düngen das Verpflanzen überflüssig mache.

Bohnen beanspruchen trockenen, altgedüngten Boden, mit etwas Kalk und Holzasche vermischt, und einen warmen Platz. Es ist zu empfehlen, womöglich schon im Herbst zu düngen. Im Sommer sind die Bohnen weniger tief zu legen, als die früher gesäeten.

Tierzucht.

Die Ferien- und Wanderzeit veranlaßt uns, die ins Gebirge reisenden Touristen darauf aufmerksam zu machen, daß die Pferde der Fuhrunternehmer jetzt einen besonders anstrengenden Dienst haben. Gesunde und rüstige Reisende sollten daher nicht im Wagen sitzen bleiben, wenn der Weg längere Zeit bergauf geht, sondern aussteigen und ein Stück nebenher gehen. Steigt die Straße beträchtlich, so hängt den Pferden das ganze Gewicht des oft vollbesetzten Wagens am Körper, oftmals in heißer Mittagsglut. Jede Person weniger im Wagen, ist daher eine Erleichterung für die Tiere. Wohl steigt mancher Kutscher ab, sobald es bergan geht; er wagt es aber nicht, die Fahrgäste auch darum zu bitten. Darum bringe jeder Reisende, der gesund ist, aus Menschlichkeit freiwillig dieses kleine Opfer an Bequemlichkeit und gebe damit auch einem vielleicht trägen Kutscher ein gutes Beispiel. Wer für Tierschutz Verständnis hat, sollte sich auch niemals von Pferden fahren lassen, die hinken oder ein drückendes Geschirr tragen.

Frage-Ecke.

Antworten.

54. Die **Stahldrahtmatratzen,** welche eine gewölbte Form haben (von H. Heß im Pilgersteg Rüti) sind in jeder Beziehung praktisch. Ich wünsche mir keine andern mehr.

Hausfrau in A.

54. Ich möchte Ihnen sehr dazu raten, in Ihre neuen Betten **Stahldrahtmatratzen** zu kaufen. Wir benutzen seit ca. 10 Jahren „Stern-Matratzen", geliefert von der Eisen- und Metallbetten-Fabrik Rüti (Zürich). Vor einigen Jahren bezogen wir vom gleichen Geschäft auch die damals ganz neuen Elysium-Matratzen mit Federkanten. Beide Systeme haben uns voll befriedigt und sind wohl, was Solidität anbetrifft, unübertroffen; auch erleichtern dieselben das sonst so anstrengende Sonnen der Betten ganz ungemein. Lassen Sie sich von genannter Firma einen Prospekt kommen. Hausfrau.

55. In meinem Kochbuch „Illustr. Reformküche" steht folgendes Rezept: **Sterilisierte Erdbeeren.** Die Beeren werden gut erlesen, wenn nötig mit frischem Wasser schnell abgespült. Der Zuckerzusatz ist nach dem Säuregehalt der Früchte und nach eigenem Geschmack zu bemessen. Die Beeren können mit dem Streuzucker lageweise in eine gut glasierte Schüssel gebracht und einige Stunden gedeckt stehen gelassen werden. Oder Beeren und Zucker werden abwechselnd in die reinen Gläser gefüllt, oder die Beeren werden fest eingefüllt, ein wenig gut gesüßter Zuckersirup darüber gegeben. Sterilisieren während 30 Minuten bei 75—80°. Hausfrau in D.

56. Ich bin seit einiger Zeit im Besitze eines **Grudeherdes** und kann denselben nur empfehlen. Alle die Nachteile der Gasküche, wie Anbrennen, Dampf, Überkochen &c. fallen beim Grudeherd dahin. Der Geruch der Speisen, sowie der Dampf werden durch ein Rohr abgezogen. Im Grudeherd läßt sich alles kochen, braten und backen und die Speisen werden dabei sehr schmackhaft. Man hat immer heißes Wasser in Fülle und da der Herd Tag und Nacht fortbrennt, hat man immer Gelegenheit, Speisen an die Wärme zu stellen. Der Kohlenverbrauch ist sehr gering. 100 Kilo Grude kosten Fr. 5.80 und reichen für einen

Monat, wobei man für eine sehr große Familie kochen kann. Besonders im Winter ist die Wärme, die der Grudeherd erzeugt, sehr angenehm. Meine Adresse liegt bei der Redaktion, wenn Sie weitere Auskunft wünschen.
Frau R.

56. Eine ausführliche Antwort wurde der Fragestellerin direkt übermittelt. Die Red.

57. Frische **Kaninchenfelle** müssen sofort nach dem Schlachten des Tieres umgekehrt werden, so daß sich die Fleischseite außen, die Haare inwendig befinden. Um diese sodann beim Trocknen in ausgespannter Lage zu erhalten, wird ein konisches Brettstück hineingesteckt, so daß sich der dünnere Teil nach dem Kopfe zu befindet. In Ermangelung eines geeigneten Brettes versieht eine Handvoll trockenen Strohes denselben Dienst. Dann werden die so ausgespannten Felle an einem luftigen Orte getrocket. Frau W.

58. Wenn Sie, was das Einfachste wäre, die mit Inlaid bedeckten **Böden** nur aufwaschen, so sehen sie nicht schön aus. Sie müssen jedenfalls, um ihnen Glanz zu verleihen, zu der Bodenwichse und Blochbürste greifen. Hoffentlich haben Sie in Ihrer Anstalt einen kräftigen Mann, der diese Arbeit versehen kann. Ich finde, man spricht so viel von großer Erleichterung für die Dienstboten, wenn man belegte Böden hat. Ich sehe aber nicht recht ein, worin diese Vorteile den Parkettböden gegenüber bestehen. Nur das allerdings sehr ermüdende Aufreiben mit Stahlspänen fällt weg. Hausfrau in Z.

59. In Nr. 5 des „Hauswirtschaftl. Ratgeber" (Seite 37) vom letzten Jahr steht eine ganz ausführliche Anleitung zum Waschen von weißwollenen **Damenjacketten.** Schlagen Sie dort nach, oder wenn Sie damals noch nicht Abonnentin waren, so lassen Sie sich die genannte Nummer kommen. Leserin.

Fragen.

60. Wie reinigt man weißwollene **Blusen,** ohne sie zu waschen? Für guten Rat dankt
Lilly.

61. Schadet der Zusatz von Terpentin, der zum Bleichen der **Wäsche** oft empfohlen wird, dieser in keiner Weise? Emma.

62. Kann mir eine werte Leserin ein bewährtes Rezept zum Einmachen von **Bohnen** und **Zuckererbsen** in Blechbüchsen mitteilen? Ich hätte eine größere Anzahl Galactina-Büchsen, welche einen halben Liter fassen, zur Verfügung. Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank. K. K.

63. Wie wasche ich am besten ein weißes **Voilebatistkleid** mit Stickereipunkten und breiter, schwerer Leinenspitze. Wenn ich den Stoff, um ihm etwas Halt zu geben, durch ein leichtes Stärkewasser ziehe, so sieht die Spitze, wenn sie noch so leicht gestärkt ist, nicht gut aus. Weiß mir eine gütige Mitabonnentin einen Rat? Im voraus bestens dankend. Frau Marie.

Reform-Strickerei
M. Bolliger
Kirchgasse 32 — Zürich I
empfiehlt:
Strümpfe aller Art, gestrickt und gewoben, uni, fantasie und àjour.
Socken.
Reizende Kindersöckli in waschechten Farben.
Knaben-Anzüge und **Sweaterli** mit kurzen u. langen Aermeln,
Herren-Unterkleider, auch porös,
Hemdhosen,
Corsettschoner,
Reformcorsett,
Reformbeinkleider,
Kinderschlüttli,
-Röckli und **-Hösli,**
Handschuhe, moderne Farben,
alles in reicher Auswahl und zu billigsten Preisen.
——
Strümpfe, grob und fein, auch gewobene,
werden angestrickt.