

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

Band: 27 (1920)

Heft: 15

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: 31.01.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementpreis: Jährlich Fr. 3.—, halbjährlich Fr. 1.50. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Nonpareillezeile 45 Cts

Nr. 15. XXVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 24. Juli 1920.

Nur von dem besten Meister muß man lernen.
Vom Werke lernest du des Meisters Kunst;
Ein für dich unbekanntes Werk wird dir
Geheimnisvoll schon lieb, wenn du nur weißt,
Es ist von deinem Meister! ist sein Schönstes!
Vermute das getrost von der Natur!

Und schaffe dir sie zart, die große, nach,
Ein lieblich Bild in deiner Seele Spiegel,
Und lieben wirst du sie mit Menschenliebe.

L. Schefer.



Dörren und Trocknen.

(Nachdruck verboten.)

Das Dörren und Trocknen von Obst und Gemüse geschieht durch Wasserentzug. Sowohl Obst wie Gemüse enthalten viel Wasser und sind deshalb einer raschen Zersetzung unterworfen, daher muß viel Wasser verdunstet werden, um ein dauerhaftes Dörrprodukt zu erhalten.

Nach den Untersuchungen von Dr. König kommen die Bestandteile des Dörrobstes fast dem Brot gleich.

	Wasser	Stickstoff	Fett	Extraktstoffe	Rohfaser	Asche
Zwetschgen	28,07	2,37	0,44	65,52	2,14	1,46
Apfel	31,28	1,42	1,94	57,67	6,10	1,59
Birnen	29,41	2,07	0,35	59,63	6,87	1,67
Weizenbrot	33,66	6,81	0,54	57,80	0,31	0,08
Roggenbrot	37,70	6,43	1,14	50,44	0,80	1,49

Der Dörrprozeß muß in möglichst kurzer Zeit vor sich gehen, damit das Produkt nicht zu viel an Nährgehalt und Aroma verliert, das Obst soll deshalb auch nicht gekocht werden.

Für den Haushalt kommen folgende Verfahren in Betracht:

1. Dörren und Trocknen an Luft und Sonne, Estrich unter dem heißen Ziegeldach etc. Das Obst wird unter öfterem Wenden an der Sonne getrocknet. Auf diese Art werden die Schnitze aber gerne zähe und verlieren ihre schöne Farbe.

2. Der Kochherd, auf welchem die Wärme während des Kochens durch Aufstellen von Hürden oder Blechen ausgenützt wird. Bei Gasöfen können die Bratöfen dafür eingerichtet werden. Man nütze auch während des Kochens die Wärme recht aus und trockne Abfälle unter dem Rechaud. Zum vollständigen Austrocknen eignet sich dieser und die nach dem Kochen heiße Feuerstelle ausgezeichnet. Auch Back- und Rachelöfen werden zum Dörren eingerichtet.

3. Der Dörrapparat ist natürlich das Zweckmäßigste, da hier Wärme und Feuchtigkeit durch Zugluft reguliert werden und man ein schönes gleichmäßiges Produkt erhält.

Die Hürden sollen aus gutem Drahtgeflecht sein, sie sind natürlich dem Trocknen auf Blechen oder Papier vorzuziehen, da das Drahtgeflecht stets eine gute Luftzirkulation zuläßt. In Ermangelung der Hürden breitet man das Obst oder Gemüse auf Kuchenblechen oder Papier aus. Man kann die Hürden übrigens leicht selbst herstellen, indem man einen Holzrahmen

mit feinem Drahtgeflecht oder Kanevas überzieht. Beim Dörren des Obstes darf die Hitze nicht zu groß sein (80 bis 90° C.), sonst geht zu viel Saft verloren, da der Wasserdampf Saft mit sich zieht. Nach beendigter Dörrung soll das Obst rasch abgekühlt werden, indem man es der Zugluft aussetzt, damit es eine schöne glänzende Farbe bekommt. Das fertige Dörrprodukt wird in Säckchen hängend an trockenem Ort aufbewahrt. Bei gutem Wetter sollte der Raum, in dem sich die Dörrvorräte befinden, stets gelüftet werden, bei feuchter Witterung geschlossen, damit die Dörrware keine Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und schimmelig wird. Beim Gebrauch ist sowohl Dörrobst wie Gemüse längere Zeit in Wasser zu legen, damit es aufquellen kann.

Äpfel. Es können saure und süße Sorten verwendet werden, namentlich diejenigen, die sich ihrer kurzen Haltbarkeit wegen nicht zur Frischaufbewahrung eignen. Die Äpfel werden gewaschen, halbiert oder geschnitten, und das Kernhaus entfernt. Süße Äpfel werden nicht geschält. Die Schnitze werden einschichtig auf Hurden ausgebreitet. Man rechnet in einem guten Dörrföfen 8—12 Stunden, doch dauert es oft je nach den Verhältnissen natürlich viel länger. Die Ausbeute beträgt zirka 12—15% des Grünobstes.

Birnen. Man wähle süße aromatische Sorten, die beste Mostbirne ist auch die beste Dörrbirne. Die Birnen sollte man entweder etwas teig werden lassen, der Gerbstoff, der in den Birnen enthalten ist, geht zurück und die Birnen schmecken süßer oder harte Birnen werden vorgedämpft. Meistens werden die Birnen ganz und ungeschält gedörrt, sie bleiben auf diese Weise saftiger. Nur große Sorten werden geschnitten. Die Kelche werden mit spitzem Messer herausgestochen. Je langsamer der Prozeß des Dörrens bei den Birnen vor sich geht, desto besser wird das Produkt.

Kirschen. Die erlesenen Früchte werden auf die Hürde gelegt und entweder an der Sonne oder in nicht zu heißem Ofen getrocknet.

Zwetschgen, Aprikosen, Pflaumen werden entweder ganz oder entsteint gedörrt, in letzterem Fall wird der Stein entfernt, ohne die beiden Fruchthälften zu trennen, und das Obst auf den Hürden ausgebreitet.

Heidel- und Holunderbeeren werden erlesen und entweder an der Sonne oder auf dem Kochherd auf Hurden oder Blechen getrocknet.

* * *

Gemüse.

Fast alle Gemüse können getrocknet werden. Es ist dies die einfachste, bequemste und billigste Aufbewahrungsart. Sorgfältig getrocknetes Gemüse bewahrt jahrelang seinen Wohlgeschmack und Nährwert. Zu diesem Zwecke müssen aber die Gemüse gedämpft und nicht im Wasser abgekocht werden. Nur durch das Dämpfen bleiben die so wichtigen Nährsalze erhalten und können vollwertige Produkte erzielt werden. Alle Gemüse werden weich gedämpft, aber nicht bis sie zerfallen. Nach dem Dämpfen sollen sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und sofort getrocknet werden. Gedämpfte Gemüse dürfen nicht noch lange herumliegen gelassen werden. Die Zubereitung der Gemüse geschieht in derselben Weise wie für den Tisch. Der Ofen darf für das Gemüse nicht so stark erwärmt werden wie für das Obst. Trocknet man das Gemüse an der Luft, sollen die Hürden nicht zu dicht belegt werden, damit das Trocknen rasch vor sich geht. Dauert der Prozeß des Trocknens zu lange, nimmt das Gemüse einen säuerlichen Geschmack an. Bei Eintritt schlechter Witterung werden die Produkte am besten sofort in abgekühltem Ofen oder auf dem Herde fertig ausgetrocknet.

Bohnen werden ganz gedörrt und nicht zerschnitten, da dadurch die nähr-

stoffreichsten Teile, die Kerne, verloren gehen. Die Bohnen werden entfädelt — gedämpft, mit kaltem Wasser abgeschreckt — auf Hürden ausgebreitet und an der Luft oder im Ofen getrocknet. 1 Kilo grüne Bohnen ergibt zirka 100 Gramm gedörrte.

Erbsen werden entfernt, weich gedämpft, abgeschreckt und auf mit Pergament belegten Hürden oder Blechen getrocknet.

Rabiz, Rohl können entweder mit dem Hobel geschnitten oder in Blätter zerteilt werden, dann gedämpft, abgespült, auf Hürden oder mit weißem Papier belegten Blechen getrocknet.

Blumenkohl wird zerteilt, gedämpft, abgespült und ausgebreitet getrocknet.

Spinat wird von den Stielen befreit, sorgfältig erlesen und gewaschen. Er kann entweder kurz vorgedämpft oder sofort an der Luft getrocknet werden unter öfterem Wenden. Man kann ihn auch in mäßiger Hitze im Ofen trocknen.

Julienne, verschiedene Gemüse, wie Karotten, Erbsen, Bohnen, Sellerie, Rabiz, Rohl, Blumenkohl werden in kleine Streifen oder Scheiben geschnitten, gedämpft, abgekühlt auf Hürden oder Papier ausgebreitet und getrocknet. Dafür lassen sich auch alle Abfälle von Gemüse wie äußere Rohl- und Rabizblätter, Strunke, Erbsen, die rasch gelb werden, Blumenkohl, der zerfällt, vortrefflich verwenden, ebenso Rüblikraut, Erbsenschalen, die ebenfalls getrocknet und dann zerrieben, vortreffliche Suppeninlagen ergeben.

Kartoffeln werden gewaschen, gedämpft, bis sie ziemlich weich sind, aber nicht zerfallen, dann geschält und entweder durch die Kartoffelpresse oder die Fleischhackmaschine getrieben oder auch in dünne Streifen geschnitten. Man breitet sie auf Papier aus und trocknet sie auf Hürden oder Blechen, nicht zu dicht liegend, möglichst rasch. Da Kartoffeln gerne sauer werden, darf der Dörrprozeß nicht länger als zwei Tage

dauern und ist das Trocknen im Ofen vorzuziehen.

Suppenkräuter, wie Petersilie, Sellerieblätter, Lauch, Schnittlauch, Pfefferkraut, Majoran, Thymian, Minze, Estragon, Dill &c. werden gereinigt und im Schatten getrocknet, an Schnüren aufgehängt oder auf Blechen ausgebreitet, dann zerrieben und in Blechbüchsen aufbewahrt.

Aromatische Kräuter für Thee, junge Blätter von Walderdbeeren, Brombeeren, Waldmeister, Holunder, werden ebenfalls im Schatten getrocknet und in Blechbüchsen aufbewahrt.

Pilze. Kleinere Pilze wie Morcheln können auf Fäden gezogen, an der Sonne oder auch im abgekühlten Ofen getrocknet werden. Größere werden in Scheiben geschnitten. F. K.



Die Elektrizität im Haushalt.

(Nachdruck verboten.)

I.

Wir wollen heute nicht eine eigentliche Abhandlung über dieses Thema bringen, sondern nur auf einzelne an der Schweiz. Elektrizitäts-Ausstellung in Luzern (15. Mai bis 20. Juni) vorgesehene Einrichtungen und Gegenstände aufmerksam machen, die für die Hausfrau von besonderem Interesse sind. Seit der Landesausstellung 1914 in Bern sind auf diesem Gebiete der Elektrizität bedeutende Fortschritte zu verzeichnen, an denen auch der Haushalt Anteil hat. Verlangen solche Einrichtungen oft bedeutende Auslagen, so gibt es auch wieder solche, die selbst Hausfrauen in einfachen Verhältnissen anschaffen können. Auf diese möchten wir hinweisen.

Noch viel zu wenig versteht z. B. die Hausfrau die Vorteile der elektrischen Taschenlampe zu würdigen. Man nimmt sie mit in den Keller oder auf den Estrich, denn elektrisches Licht ist noch nicht überall eingeführt. Auch in der Nacht leistet die elektrische Taschenlampe sehr gute Dienste. Bei Armen- und Krankenbe-

suchen, wo man oft über dunkle, ausgetretene Treppen und Gänge zu gehen hat, wird man die kleine Lichtspenderin ebenfalls zu schätzen wissen. An der Ausstellung waren Taschenlampen mit farbigem Licht in reicher Auswahl zu sehen, sowie alle dazu gehörenden Bestandteile.

Der durch den Krieg bedingte außerordentliche Metallverbrauch blieb nicht ohne Einfluß auf die Preise der Beleuchtungskörper. Aus dem Grunde wurden Versuche gemacht, die als gelungen bezeichnet werden dürfen, aus anderm Material Beleuchtungskörper (Wand-, Hänge- und Stehlampen u. s. w.) herzustellen. Von Berner Schnitzlern, Luzerner Drechslern und aus Obwalden waren Lampenständer aus Holz ausgestellt, die festen Stand und hübsche Formen haben. Besonders gut verwendbar für die Hausfrau scheinen mir die zierlichen Stehlampen, welche W. Hinnen, Luzern, ausstellt und in den Handel bringt. Solch eine kleine elektrische Stehlampe mit apartem, zierlich geflochtenem Lampenschirm wird als Nachtlampe und für den Gebrauch in Jungmädchenzimmern sehr gut dienen. Die strohgeflochtenen Lampenschirme sind, wie die Ständer, Heimarbeit, und entbehren nicht einer gewissen Originalität, zudem sind deren Preise mäßig. Sie sind in allen Größen und Farbenzusammenstellungen erhältlich, so daß jedem Wunsche Rechnung getragen werden kann.

Einen für die Hausfrauen, aber auch für Photographen und Ärzte sehr wertvollen Apparat bringt die gleiche Firma auf den Markt: den elektrischen Tauchsieder Simplex, der in etwas anderer Form auch zum Vergären von Most und Wein brauchbar und vielseitig erprobt ist. Der kleine Apparat — für die Hausfrau wird Typ N. in Betracht kommen — ist leicht zu handhaben, kann in jede Schüssel, in jedes Becken, in jeden Krug &c. gestellt und an die Licht- oder Bügeleisen-Steckdose angesteckt werden. Man kann damit Warmwasser machen,

Milch, Suppe wärmen, wenn es sein muß auch Fuß- und Kinderbäder herichten ohne weitere Zuhilfenahme von Pfannen oder Töpfen. Nach Gebrauch wird zuerst ausgeschaltet, dann der Apparat aus der Flüssigkeit genommen, abgetrocknet und sorgfältig zum Abkühlen beiseite gelegt. Die Konstruktion von „Simplex“ scheint für die Hausfrau am angenehmsten, da die Reinigung sehr leicht ist. Auch Ärzte, die bei Krankenbesuchen oft Mühe haben, warmes Wasser zum Reinigen der Hände oder bei Untersuchungen von Patienten zu erhalten, wird es durch den Tauchsieder leicht gemacht, sich solches zu verschaffen. Walter Frey, Orlikon, Kummeler & Matter A.-G., Aarau, befassen sich auch mit der Herstellung solcher Apparate, aber in etwas anderer Form. Bei der Krankenpflege wird der Tauchsieder für die Pflegenden eine große Erleichterung bedeuten.

In der Küche wird durch Verwendung elektrischer Apparate der Betrieb einfacher und sauberer gestaltet. Dadurch wird die Hausfrau wieder etwas mehr Vorliebe für diese Abteilung des ihr unterstellten Betriebes bekommen. Elektrische Rechauds, Bratöfen, Herde, elektrisch betriebene Hackmaschinen, Dörröfen, Warmwasserspender &c. sind allerdings noch nicht jeder Hausfrau zugänglich, die Preise stehen hoch, die Abgabe von Elektrizität nach Belieben ist an vielen Orten noch unmöglich. Aber der eine oder andere Apparat läßt sich doch nach und nach einführen. Als wertvollste Neuheit, auch für einfache Haushaltungen, schätze ich den elektrischen Selbstkocher, der in verschiedenen Größen in der Schweiz fabriziert wird und sich vorzüglich bewährt. Auch ein kleiner, elektrischer Dörrapparat wird der Hausfrau das ganze Jahr hindurch gute Dienste leisten; sei es zum Dörren oder Trocknen von Obst, Gemüse und Heilkräutern, von Brot, Lebensmitteln, die in ungeeignetem Aufbewahrungsraum feucht wurden. Auch zum Wärmen von Platten, Tellern, Warmhalten der Speisen &c. dient solch

ein Dörrapparat. Ein Universal-Apparat, der auch einfach in der Konstruktion ist, scheint der von Eichenberger, Neufirch-Egnach, ausgestellte zu sein. „Therma“ Schwanden, „Salvis“ Luzern fabrizieren sehr praktische Selbstkocher, auch Kochplatten, Kochherde, vom kleinsten bis zum Restaurationsherd. Auch „Maxim“ Ularau, „Prometheus“ Liestal, Imbach, Sursee u. a. m. stellen verschiedene elektrische Kochplatten, Theekannen, Kaffeekannen, Backöfen etc. aus.

Die Hausfrau findet also auch in bezug auf Ausstattung und Preis eine erfreuliche Auswahl schweizerischer Apparate, die qualitativ empfehlenswert sind für kleine und große Betriebe. In das gleiche Gebiet gehören auch elektrische Brotröster, Bratpfannen, Reiskocher (die auch in der Krankenpflege gut dienen), Back- und Konditoröfen, die während der Ausstellung teilweise praktisch durchgeführt wurden und deren Erzeugnisse raschen Absatz fanden. Sie sind gut und sehr gleichmäßig durchbacken. Auch die elektrischen Bügeleisen, eine herrliche Einrichtung, seien erwähnt; elektrisch Plätten ist überaus angenehm. Die elektrischen Staubsauger, die die Ausstellung vorkührte, verdienen als sehr praktisches Haushaltungsgerät — wenn auch nicht jeder Hausfrau zugänglich — Erwähnung.

Haushalt.

Das doppelkohlen saure Natron im Haushalt.

Während der Obstzeit ist das Natron ein unentbehrliches Hilfsmittel. Eine Messerspitze davon dem gekochten Obst in noch heißem Zustande beigelegt, löscht die überschüssige Fruchtsäure und hilft an Zucker sparen. Leicht angesäuerte Speisereste, wie Suppen- Fleisch- oder Knochenbrühe, Gemüsereste, Saucen usw. werden wieder genießbar, wenn man sie mit einer Prise Natron aufkocht. Auch noch nicht geronnene, also nur leicht sauer schmeckende Milch läßt sich mit Natron noch retten, wenn man sie zum Kochen aufsetzt, ihr in lauem Zustande eine Messerspitze davon beigelegt und sie dann bis zum Kochen rührt. Sie läßt sich

meist noch tadellos kochen und gerinnt nicht. Ferner ersetzt das Natron die fertig käuflichen Backpulver vollständig, in Verbindung mit Salz (von beiden $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll in Wasser gelöst). Diese Menge genügt für 500 Gr. Mehl. Die damit getriebenen Gebäcke fallen zu vollster Zufriedenheit der Hausfrau aus und sind schön locker. Auch bei Eierkuchen und sog. Abstechflößchen von Mehl, Grieß, Semmel, Graupenmehl u. s. w. leistet das Natron in dieser Zusammenstellung als Triebmittel gute Dienste.

Küche.

Koch-Rezepte.

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

Somatensuppe. 150 Gr. Mehl werden in der Eisenpfanne in 3 Löffeln Butter oder Öl hellbraun geröstet. Dann gibt man das geröstete Mehl in das in der Suppenpfanne bereit gehaltene Wasser, das noch nicht kochend sein soll. Die Suppe wird nun gerührt, bis sie kocht, dann deckt man zu und läßt auf kleinstem Feuer kochen, 20—30 Minuten. Unterdessen werden 6—8 Tomaten gewaschen, quer durchschnitten, die Kerne behutsam herausgenommen und in eine Tasse gegeben. Die Tomaten werden mit ganz wenig Wasser und mit dem Saft von den herausgenommenen Kernen, den man durch ein Sieb dazu gibt, weichgekocht und durch ein Sieb in die Suppe gestrichen. Die Suppe wird mit dem Tomatensaft nochmals durchgekocht, gesalzen und über fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch angerichtet.

Gebackenes Kaninchenfleisch. Das gut vorbereitete Kaninchenfleisch wird in gleichmäßige Stücke zerlegt, mit Mehl, Salz und ein wenig feingestoßenem weißem Pfeffer bestreut, in zerquirtem, gesalzenem Ei getaucht, in geriebenem Brot gewälzt und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Man legt immer nur wenige Stücke zugleich ein und rüttelt die Pfanne leise hin und her. Man garniert mit gebackener Petersilie und gibt Gemüse oder Salat dazu.

Bratwurst in Senffauce. Nachdem die Würste gebraten sind, zerschneidet man sie in zwei oder drei Teile und legt sie in folgende Senffauce. Man röstet in 40 Gr. Butter einen Löffel voll Mehl, verrührt mit 1 Eßlöffel voll feinem Senf, füllt dann mit 2—3 Tassen voll Fleischbrühe auf, würzt mit etwas Zitronensaft und rührt auf dem Feuer so lange um, bis die Sauce einen weißen Rand bekommt. Dann legt man die Würststücke hinein und läßt eine Weile damit durchziehen, ohne daß sie zum Kochen kommen darf.

Gurkensalat mit Rettig. Einige schwarze Rettige schält man, schneidet sie in sehr dünne Scheiben, salzt sie, läßt sie eine halbe Stunde stehen und vermischt sie dann mit den eben gehobelten und gesalzenen Gurken und fügt Öl, Essig und Pfeffer zu.

Blumentohl mit Pilzen. Der Blumentohl wird in Salzwasser abgekocht und warmgehalten. Die Pilze werden nach dem Rezept in Nr. 13 („Eierpilze“) zubereitet, und eine flüssige Sauce darangemacht. Der Kohl wird in die Mitte der Platte angerichtet, das Pilzgemüse franzförmig herumgarniert.

„Die veget. Küche“.

Somatenkartoffeln. 1½ Kilo Kartoffeln, 500 Gr. Tomaten, 1 große Zwiebel, 40 Gr. Fett, Salz. Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in dem Fett etwas gedünstet und dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu gegeben. Mit Salz bestreut, dämpft man die Tomatenscheiben weich, gibt dann die frisch abgekochten, in Viertel oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln heiß dazu, rührt gut um und läßt das Gericht noch kurz durchschmoren, ehe man es mit grünem Salat zu Tische gibt. Wer einen schärferen Geschmack liebt, kann noch einen Löffel Zitronensaft oder Essig dazu geben.

Hefenklöße und Heidelbeeren oder Kirichen. Aus 500 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch, 2 Löffel Zucker und für 20 Cts. Hefe bereitet man einen Hefeteig, läßt ihn gehen, wirkt ihn zu nicht zu festem Teig, formt eigroße Klöße, läßt sie auf mehlbestreutem Brett nochmals aufgehen und kocht sie in wallendem Salzwasser. Wenn an einem hineingestochenen Hölzchen kein Teig mehr haftet, sind sie gar. Sofort nach dem Herausnehmen rikt man sie mit einer Gabel, damit sie nicht zusammenfallen. Das Obst gießt man darüber, wenn man sie austrägt.

Johannisbeer-Speise. ½ Liter Milch wird mit 3–4 Löffeln Zucker, Salz und Zitronenschale aufgekocht und abkühlen lassen. 15 Gramm Agar-Agar kocht man in ¼ Liter Wasser klar, vermischt es mit ¼ Liter starkem Johannisbeerfaß und dem Saft einer Zitrone, Zucker nach Geschmack. Dies gießt man unter fortwährendem Rühren zu der erkalteten durchseihnten Milch und rührt, bis es anfängt dick zu werden. Einen Tag vorher bereiten.

M. B.

Kirschkuchen mit Makronenguß. Ein beliebiger Obstkuchenteig wird in eine Springform gelegt, mit Kirschen belegt und darüber eine Makronenmasse gestrichen. Dazu wird ein Eiweiß mit 100 Gr. Zucker schaumig gerührt und 100 Gr. geriebene Nüsse darunter gezogen, über die Kirschen gegeben und im Ofen gebacken.

Birke, „Die fleischlose Küche“.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Das Siedendeinfüllen in Flaschen.

Verfahren für Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Holunderbeeren, Apfelsmus u. s. w.

Es ist zu empfehlen, für alle kleinen Beeren und für Mus gewöhnliche Flaschen zu benützen, damit man die Verschlußgläser und die weithalsigen Flaschen für die größern Früchte zur Verfügung hat.

2 Kilo Beeren, ½ Liter Wasser. (Man gibt nie mehr als 2 Kilo Beeren in die Pfanne, da sie sonst zu lange kochen müßten und zerfallen würden.)

Die gewaschenen Beeren werden mit dem Wasser auf Feuer gebracht und, sobald sie kochen, mittelst eines Anrichtlöffels in gewöhnliche Weinflaschen gefüllt. Damit diese nicht zerspringen, werden sie jeweilen vorher mit ein wenig warmem Wasser ausgespült, am Dampf warm behalten und zum Einfüllen in ein Blech- oder Aluminiumgeschirr neben den Kochtopf gestellt oder man gibt den ersten Löffel voll wieder in die Pfanne zurück; werden sie aber auf Email, Porzellan oder Holz gestellt, so ist man vor dem Springen nicht sicher.

Die auf kleinem Feuer beständig kochenden Beeren werden mittelst Anrichtkelle (Suppenshöpfer) so rasch als möglich eingefüllt; was über die Flasche hinunterläuft, gibt man in den Kochtopf zurück. Zum Einfüllen von Heidelbeeren ist der Trichter unpraktisch, da die Arbeit zu langsam vor sich geht. Wird diese auch nur kurz unterbrochen, so tut man besser, die nur teilweise gefüllte Flasche wieder in den Kochtopf zu entleeren, denn die Beeren müssen so rasch als möglich siedend eingefüllt und verschlossen werden. Sobald die Flasche voll ist, wird sie mit gereinigtem Kork gut verschlossen, mit heißem Wasser abgewaschen und umgelegt. Auf diese Weise wird auch der Pfropfen durch den heißen Inhalt keimfrei gemacht. Wenn die Pfropfen trocken geworden sind, so werden die Flaschen verpicht, indem man den Flaschenhals ca. 1 Cm. tief in ein Büchchen mit heißem, flüssigem Wachs oder Paraffin eintaucht. Dann bewahrt man sie im Keller stehend oder liegend kühl und dunkel auf.

Bei diesem Verfahren ist man imstande, in zwei Stunden zehn Kilo Beeren fix und fertig zu konservieren. Wird alles richtig gemacht, so halten sie jahrelang, wird aber 3. B. nicht kochend oder zu langsam eingefüllt, schlecht verschlossen, nicht verpicht oder zu warm aufbewahrt, so kann das Obst schon in vierzehn Tagen in Gärung kommen. Wer Bierflaschen mit Patentverschluß verwenden will, muß sie auch mit flüssigem Wachs verpichen, da sie gewöhnlich nicht luftdicht schließen. Wird zum Verpichen Paraffin benützt, so ist ein mehrmaliges Eintauchen nötig.

Diese Art, Beeren einzumachen, ist billig, einfach und sicher. Das Herausnehmen der Beeren geschieht bei Flaschen mit engem Hals durch Schütteln und wenn nötig mittelst eines vorn zu einem Haken umgebogenen Drahtes. Ist die Flasche einmal geöffnet, so halten die Beeren nicht länger als frisch gekochte. Ebenso kann man von allen Früchten zu Mus gekochte, nur leicht gezuckerte Konfitüre nach obigen Angaben gut haltbar in Flaschen aufbewahren. Statt Korkzapfen kann man auch Leutholds „Schmelzverschlüsse“ verwenden; ein Verpichen ist dann nicht nötig.

Hülsenfrüchte.

Bohnen, Erbsen und Käsen (Süßerbsen) werden, wie auch Spargeln und Spinat, da sie viel Gärungstoffe haben, zuerst in viel kochendes Salzwasser gelegt, schnell aufgekocht und dann abgeseiht. Das Abseihwasser kann für Suppen benützt werden. Nun schichtet man sie in die Gläser ein, füllt kochendes, schwaches Salzwasser darauf, verschließt und kocht sie zwei Stunden. Es ist ratsam, bei den Gläsern die Verschlussfedern auch nach dem Erkalten nicht wegzunehmen. Bei Verwendung von Flaschen soll man darauf achten, daß die Bohnen darin senkrecht stehen, damit sie leicht herausgenommen werden können. Deshalb wird die Flasche beim Einfüllen umgelegt; die geschwellten Bohnen werden wagrecht hineingestoßen und aufeinandergeschichtet, bis der Flaschenbauch möglichst gut gefüllt ist. Erst dann wird die Flasche aufgestellt, so daß die Bohnen auf den Boden kommen und in gleicher Weise fertig gefüllt und dann zwei Stunden sterilisiert. Die Hülsen der Erbsen und die Haut der Spargeln können ausgekocht, durchgetrieben und das kräftige Wasser für Suppe verwendet werden, oder man kann sie zu diesem Zwecke für den Winter dörren.

J. Spühler.

Gesundheitspflege.

Über das Sonnenwasser-Sitzbad

als gutes Mittel gegen Müdigkeit und gegen Schläfrigkeit, wie auch zur Stärkung der Nerven und des Unterleibes schreibt Dr. Kessler-Hörschelmann:

„Man stellt dazu in einem Blechgefäß oder direkt in der Sitzbadewanne Wasser an die Sonne. An schönen, sonnigen Tagen erreicht dasselbe eine Temperatur bis 35° C. und darüber. Sehr zweckmäßig ist es, größere, dunkle Flaschen (Korkflaschen ohne Hülse) an die Sonne zu stellen. Dadurch hat man ohne große Mühe ein sehr zweckmäßiges Sitzbadewasser. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen gewöhnlich erwärmtem oder sonnen-durchwärmtem Wasser. Der Badende fühlt

das sofort heraus. Wahrscheinlich wirken beim Sonnenwasser Faktoren mit, von denen wir keine Ahnung haben. Ob es elektrische Energie oder andere Kräfte sind, die im Wasser aufgespeichert sind, mag uns ziemlich gleichgültig sein. Die Hauptsache ist, daß der Körper dafür wunderbar erfrischt und gekräftigt wird. Nun ist es nicht notwendig, daß Sonnenwasser immer sehr warm sei. Wenn auch an mäßig warmen Tagen bei stark bewölktem Himmel das Wasser nur ganz leicht angewärmt wird, so empfiehlt sich dieses Sitzbad doch. Als Regel gilt, je kälter, desto kürzer. Im warmen Sonnenwasserbad verweile man bis 10 Minuten. Im kühleren nur 2—3 Minuten. Dabei wird der Unterleib stets tüchtig mit dem Sonnenwasser frottiert.

Gartenbau und Blumenkultur.

Unser Blumengarten im Sommer. Nicht nur im Gemüse- sondern auch im Blumengarten kann man leider nicht selten die Beobachtung machen, daß im Hochsommer nur ein spärlicher, mangelhafter Blumenflor selbst in bessern Privatgärten vorhanden ist, oft sind sogar die Blumenbeete ganz leer und sind vom Unkraut überwuchert oder die schon längst verblühten Pflanzen der Frühjahrsblüher stehen noch in welkem, mißfarbigem Zustande auf den Beeten und Vorgärtchen und machen so auf die Vorübergehenden einen schlechten Eindruck. Um dies zu verhüten, muß die Hausfrau und Blumenfreundin sehr darauf bedacht sein, schon bevor eine Blumenart ganz verblüht hat, gleich wieder eine andere einzusäen oder einzupflanzen, um in ihrem Blumengärtchen vom zeitigen Frühjahr bis tief in den Spätherbst hinein, überhaupt bis die ersten Winterfröste dem Blühen ein Ende setzen, einen ununterbrochenen Blumenflor zu besitzen. Es werden ja heutzutage hunderte der schönsten, farbenreichsten Varietäten von Zierpflanzen gezüchtet, die nie ganz genau zur gleichen Zeit blühen, sondern es gibt Frühjahrsblüher, Sommerblüher und Herbstblüher und von jeder dieser Hauptarten gibt es wieder Erstlinge, mittelfrüh- und spätblühende Gewächse, so daß vom März bis Oktober/November jeden Monat wieder eine oder mehrere Blumenarten ihren Hauptflor aufweisen.

Die ersten Sommerblumen haben zur Zeit des Hochsommers beinahe verblüht, darum beeile man sich jetzt schon, so lange die verschiedenen Arten von Nelken (frühblühende), Löwenmäulchen, Adonis, Bellis, Levkojen, Petunien und Goldlack etc. noch blühen, diejenigen Blumenarten, die im Spätsommer und Herbst ihren Hauptflor entfalten, zwischen hinein zu säen oder zu pflanzen. Auch abgeblühte Frühjahrsbeete müssen, wenn dies

noch nicht geschehen, jetzt wieder hergerichtet und mit frischem Flor besetzt werden. Besonders dankbare schöne Spätblüher für den Nachsommer und Herbst sind folgende: Die Herbst- und Winterleukojen, Lobelien, Petunien, Pechnelken, die Maskenblume, die Dahlien und namentlich die Astarten. Von diesen Letztern allein sind heute über 50 Arten bekannt und jede Art zerfällt wieder in eine ganze Anzahl von Sorten und Varietäten in allen möglichen Farben, von denen die niedrigen Arten am besten in kleinern Hausgärten sich eignen, während die buschigern, hochstengeligen Arten einen herrlichen Herbstschmuck für größere Privatgärten und Parkanlagen bilden. Durch öfteres Gießen und nachheriges Wiederauslockern des durch vieles Gießen hartgewordenen Bodens, sowie durch sofortiges Abnehmen der abgeblühten Teile, läßt sich bei jeder Zierpflanze der Blumenflor bedeutend verlängern und verschönern.

-r.

Tierzucht.

Entstehung und Behandlung des Hühnerpips.

Diese eigentümliche Krankheit, der Pips (auch Piffis genannt) tritt nicht nur bei den Hühnern, sondern fast bei allen im Naturzustande hauptsächlich von Körnern, Beeren und Samen sich ernährenden Vögeln auf, also auch bisweilen bei unsern Tauben und Stubenvögeln, hauptsächlich bei den Kanarien, exotischen Finken und Papageien, die fast ausschließlich mit Körnern und Samen gefüttert werden. Es ist eine katarrhalische Krankheit, eine Art Schnupfen, der sich darin äußert, daß die Patienten kurze, pfeifende Laute von sich geben, dabei mit dem Kopfe nach vorwärts schnellen. Zudem verstopfen sich die Nasenlöcher, die Zungenspitze verhärtet sich und die Schleimhäute der Nase und des Rachens sind mehr oder weniger stark entzündet. Dieser Pips ist zwar keine eigentliche Krankheit, hat in der Regel einen harmlosen Verlauf, kann aber doch gefährlich werden, wenn nicht rechtzeitig eingeschritten wird; er hat seinen Sitz im Kopf und rührt teils von Erkältung, teils von zu trockener, einseitiger Körnerfütterung her, somit kann dem Entstehen von Pips durch Warm- und Trockenhaltung der Hühner und durch Verabreichung von Weichfutter, Grünzeug und reichlich Trinkwasser nebst Körnern am besten vorgebeugt werden. Durch eine Gabe von 5—7 Pfefferkörnern täglich je morgens mehrere Tage nacheinander und jeweils mit etwas Butter wird das Uebel rasch gehoben.

-r.

□

Frage-Ecke.

Antworten.

52. **Pflanzenpresse.** Löschpapier, zwei Brettchen und ein Kieselstein sind ebenso einfach wie zweckmäßig. E. R. R.

54. Probieren Sie einmal beim Nachsehen und Herausnehmen der Sorte die Ofentüre ganz sorgfältig zu öffnen und zu schließen, damit die Außentemperatur nicht zu schnell einwirken kann. Ferner muß in der Küche der Durchzug vermieden werden. M. G., B.

57. Ich las seinerzeit, daß man ausgeweidete **Raninchenfelle** mit 8 Seilen Salz, 3 Seilen Alaun, 10 Seilen Wasser (zu einem Brei verrührt) behandelt. Man trägt diesen auf die Fleischteile gleichmäßig auf, schichtet die Felle, Naßseite gegen Naßseite, und läßt sie 24—30 Stunden liegen. Damit die Ware nicht austrocknet, wird der Holzbottich, in dem sie liegt, mit einem Tuch zugedeckt. Nimmt man die Felle aus der Beize, so trocknet man sie, streckt sie und reibt sie mit Bimsstein ab, damit die Innenfläche weiß bleibt. Nachher bürstet man sie gut aus. -r.

58. **Alte Häuser** sollte man nicht in einem zu stark vernachlässigten Zustand kaufen, sonst kann man sich, namentlich in heutiger Zeit, schlimm verrechnen. Ihre Fragen wird Ihnen ein Fachmann gewiß gerne beantworten. r.

59. **Gartenhaus.** Aus Latten allein wird es zu wenig dauerhaft. Besser sind einige Pfosten und Schlingpflanzen. Wenden Sie sich an einen erfahrenen Gärtner. E. R. R.

60. **Brot** bleibt lange frisch in gut abgeschlossenen Blechbüchsen oder in feuchten Tüchern. E. R. R.

Fragen.

61. Könnte eine Mitabonnettin mir sagen, wie die eßbaren Pilze, **Pfeffer-Milchlinge** genannt, zubereitet werden, damit sie ihren bitteren Geschmack verlieren? Besten Dank zum voraus von einer Unerfahrenen.

62. Ist das Konservieren der Früchte durch **Einschwefeln** wirklich zu empfehlen? Halten die Früchte gut? Wie ich höre, soll das Verfahren hauptsächlich in der welschen Schweiz angewandt werden. Da es dazu keine besonderen Gläser und keinen Sterilisierapparat braucht, wäre ich dafür sehr eingenommen, da mir beides fehlt. Kann mir eine Hausfrau aus Erfahrung diese Methode empfehlen?

Eine Jaghafte.



Leghühner

Die besten. P5565F

— Preisliste gratis. —

M. Marchal

Boncourt (Berner Jura).