

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

Band: 20 (1913)

Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



**Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Kranken-
pflege, Gartenbau und Blumentultur, Tierzucht.**

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich 4.

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

No. 20. XX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 4. Oktober 1913.

Ein helles, immer gleiches Licht
Beleuchtet deinen Pfad — die Pflicht;
In guten, wie in bösen Zeiten
Wird sicher sie dich leiten.



Der Estrich.

(Schluß.)

(Nachdruck verboten.)

Räumt man die Gegenstände wieder ein, so belege man vorher die Kästen, Schubladen &c. mit sauberem Papier, das mittelst Reißnägeln befestigt wird, wo es nötig ist. Man lege immer gleiches mit gleichem zusammen. Auf die in Schachteln oder in Papier eingemachten Gegenstände notiere man deren Inhalt, um bei Bedarf keine Zeit durch Suchen zu vergeuden. Wo Pelz, Flanell oder andere Woll Sachen vor Motten geschützt aufbewahrt werden sollen, verwende man Zeitungspapier, da diese Insekten bekanntlich Feinde der Drucker-Schwärze sind. Da das Holz der Zigarrenkästen (Zedernholz) diesen Insekten auch zuwider ist, lege man kleinere Gegenstände in solche Kästchen oder nehme sie auseinander und belege die Böden und

Wände der größeren Kästen, die Pelze und Woll Sachen enthalten, damit. Viele Hausfrauen gebrauchen Naphthalin und Kampfer, das in Säckchen gebunden in die betreffenden Gegenstände gelegt wird.

Zeitungen, Journale, die man aufheben will, binde man, nach Nummern geordnet, zusammen, schlage sie in starkes Papier ein oder lege sie in Kästen, die man zudeckt, damit sie vor Staub geschützt und rein bleiben.

Hebt man die schmutzige Wäsche auf dem Estrich auf, so halte man damit auch eine gewisse Ordnung inne, die später die Arbeit erleichtert: Die Bett-, Tisch-, und Leibwäsche und das Farbige wird sortiert aufgehängt oder fortgelegt.

Die Vorfenster sind ebenfalls schon im Frühjahr zu reinigen. Das Holz wird mit Wasser und Seife abgewaschen, das Glas mit Wasser, dem man etwas Salmiak oder Spiritus beifügt, blank gepuzt. Die Fensterscheiben werden sehr sauber und schön, wenn man sie mit einem trockenen Lederlappen reibt, nachdem sie naß abgewaschen worden sind. Regenwasser ist zur Reinigung vorzüglich und macht den Zusatz von Spiritus oder Salmiak entbehr-

lich. Die gereinigten Fenster sollten dann mit großen sauberen Tüchern gut zuge- deckt werden, die man mit Sicherheits- nadeln festhält; so bleiben die Fenster rein, sind fertig zum Gebrauch, wenn man ihrer bedarf oder bedürfen dann doch nur einer leichten Reinigung. Stellt man sie im Frühjahr mit Staub und Schmutz be- deckt fort, wie dies vielfach geschieht, so macht das Reinigen im Herbst viel mehr Arbeit, denn Staub und Schmutz „fressen“ sich ein, sie sind Zerstörer.

Wie die Vorfenster sollen auch alle anderen Gegenstände wie Koffern, Kasten, Kisten &c. mit Tüchern bedeckt werden, damit sie möglichst rein bleiben. Hat man keine Tücher oder alte Teppiche oder kein anderes vorrätiges Material, das man zum Decken herrichten kann, so kaufe man sog. Ladenhüter oder billigen fehlerhaften Stoff oder verwende mehrere Lagen Zeitungspapier, die man mit großen Stichen zu- sammennäht. Man decke auch den oberen Teil der Schränke und überzeuge sich wie viel Zeit bei der späteren Reinigung durch diese einfache Vorsichtsmaßregel erspart bleibt.

Last but not least, ein Wort über das Dachstübchen. Falls ein solches im Hause ist, so muß es ebenfalls wenigstens ein- mal, besser aber zweimal im Jahr einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Sind Decke und Tapeten alt, wird der Staub behutsam mit trockenen sauberen Tüchern entfernt, und hierauf mit einem anderen reinen Tuch, das wiederholt mit Benzin angefeuchtet wird, nachgerieben. Da Benzin sich leicht verflüchtigt, muß dies möglichst schnell geschehen. Flecken ent- stehen dadurch keine, im Gegenteil, diese Prozedur frischt auf und desinfiziert zu gleicher Zeit. Holztäfelung wird abge- waschen; man nehme dabei immer nur ein kleines Stück vor und trockne gut nach. Ist der Fußboden von Holz, so wird er tüchtig gescheuert, wenn er ganz trocken ist kann man ihn mit Öl einreiben und nach etwa zwei Tagen mit Ölfarbe an- streichen. Beim Scheuern ist zu beachten, daß man mit sauberem Wasser und einem

reinen Tuche gut nachtrocknet; das Wasser darf nicht „stehen“ bleiben, wie man dies vielfach sieht, es schadet dies dem Holze, da das Trocknen dabei viel langsamer vor sich geht. Ist der Boden mit Linoleum bedeckt und sehr beschmutzt, so wird er mit heißem Wasser und Seife aufgewaschen, andernfalls nehme man kaltes, am besten Regenwasser dazu, da dieses weich ist und man damit leichter und schneller reinigen kann. Sämtliche Möbel werden innen und außen gepuzt und gelüftet, damit auch dieser Raum, wenn noch so einfach, freundlich und einladend werde. Liebe Hausfrau, verschaffe auch dem Dachstübchen- bewohner günstige Lebensbedingungen und die Möglichkeit, in der sauberen Umgeb- ung sich selbst sauber zu halten. Einige der Größten und Besten, die je über diese Erde gingen, haben in solchen Stübchen gewohnt und zu der Geistes- und Seelen- aristokratie gehört, die durch ihr Leben andere reich gemacht haben. Verachte nie, sondern achte auch die Dachstubenbewohner — du tust dir selber damit wohl, nicht nur dem andern, wenn du unter deinem schirmenden Dache dem eine Heimat gibst, der keine hat.

Wenn nun die Estrichräume so in Ord- nung gebracht worden sind, so gilt es, diese Ordnung auch inne zu halten. Dazu kann jeder im Hause beitragen und Zeit und Kraft sparen helfen. Man steht dann jedem Ereignis im Haushalt, sei es ein Um- oder Wegzug, Krankheit oder Todes- fall vorbereitet gegenüber. E. G.



Preisselbeeren und Moosbeeren.

Von Anna Ründig.

(Nachdruck verboten.)

Die Preiselbeeren sind bei uns (wenigstens auf dem Lande) bei vielen Hausfrauen eine fast ganz unbekanntes Frucht. Viele glauben, sie werden aus- schließlich aus dem Auslande importiert, und doch kommt ein großer Teil aus unsern Bergen, namentlich aus dem Bündner- lande. Die Preiselbeeren finden am meisten Verwendung als Beilage zu Fleisch, wer-

den aber auch oft mit Zucker zu Marmelade eingekocht. In Essig oder Wein eingekocht, sollten die Preiselbeeren in keiner Haushaltung fehlen, sind sie doch im Ankauf billig und beim Einkochen recht ausgiebig. Ich kann mir im Winter keine bessere und angenehmere Beilage zu Siedfleisch und kalter Wurst denken, als diese Beeren. In Deutschland haben sie sich in allen Kreisen eingebürgert.

Die sauber verlesenen Beeren werden mit gutem Weinessig, zur Hälfte mit Wein vermischt (wer sie nicht sehr sauer liebt) übergossen und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag gießt man den Saft ab, gibt auf je 1 Liter Flüssigkeit 600 Gr. Zucker, kocht dies zusammen auf und gießt es abgekühlt an die Beeren, die man nun wieder über Nacht stehen läßt. Am dritten Tag wird der Saft wiederum aufgekocht und heiß auf die Früchte gegossen. Am vierten Tag stellt man die Beeren mit dem Saft auf Feuer, kocht sie, bis sie zusammenfallen wollen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich ein und vermischt ihn zuletzt mit den Beeren. Durch das wiederholte Kochen des Saftes erzielt man, daß die Beeren ganz bleiben. Wollten wir sie am ersten Tage schon fertig einkochen, so würden wir einen Brei erhalten, wobei die Beeren vollständig zerfallen würden. Gut eingemacht, halten die Preiselbeeren zwei Jahre.

Eine der Preiselbeere an Geschmack und Aussehen nahe verwandte Beere ist die Moos- oder Teufelsbeere, an vielen Orten „Luzerebeere“ genannt. Sie wächst auf nassem Riedboden, an ginsterartigen, niedern, kleinen Sträuchern, ganz hart auf dem Boden, oft versteckt zwischen Moos. Sie ist im September reif; man kann sie aber bis Ende Oktober ernten, da sie sehr langsam fault.

Es gibt zweierlei Moosbeeren; solche, die wie kleine, winzige Äpfelchen aussehen mit schönen, roten Bäckchen, und dunkelrot gesprenkelte. Die Beeren erreichen eine Größe von großen Heidelbeeren, sind lange haltbar und haben einen ausgezeichneten Geschmack.

Ich gehe hier etwas einläßlich auf die Beschreibung dieser Beerenart ein, weil sie vielleicht an manchen Orten vorkommt, ohne daß ihr Wert und ihre Verwendbarkeit in der Küche bekannt sind.

Bevor man die Beeren kocht, läßt man sie im Keller einige Tage, je nach der Reife sogar acht Tage stehen zum nachreifen, wodurch sie mürber werden. Die Zubereitung und Verwendung ist gleich wie bei der Preiselbeere; auch läßt sich eine ausgezeichnete Marmelade daraus bereiten, indem man die Moosbeeren mit gleichschwer Zucker zu Marmelade einkocht, was nicht lange dauert, da die Früchte, trotzdem sie nur auf recht nassem Grunde wachsen, wenig Wassergehalt besitzen.



— Von der Kartoffel. —

(Nachdruck verboten.)

Für den Wintervorrat kauft man nur Spätkartoffeln und kellert sie Mitte oder Ende Oktober ein. Die rauhhäutigen Kartoffeln sind gewöhnlich mehreicher als die mit glatter, dünner Schale. Da dies Jahr die Kartoffelernte ziemlich gut ausfällt, wird es jeder Hausfrau möglich gemacht, einen größeren Vorrat anzulegen. Man kaufe nicht ohne Kostprobe. Eine gute Kartoffel darf nicht zu lange Zeit erfordern bis sie aufspringt, sie muß angenehm schmecken und gut duften.

Gute Kartoffeln dürfen auch in Größe und Farbe nicht verschieden aussehen, sich nicht weich und schwammig anfühlen, innen nicht streifig und außen nicht narbig sein. Diese Zeichen verraten Kartoffelkrankheiten. Vor allem aber müssen die Kartoffeln reif geerntet sein. Im allgemeinen hält man die weißen Sorten für feiner als die roten, sie sind aber nicht so haltbar.

Die Schale einer gesunden Kartoffel muß dünn sein. Hält man eine abgeschnittene Kartoffelscheibe gegen das Licht, so darf sie nicht durchsichtig sein. Die im Handel als Salatkartoffeln bekannten Sorten sind nicht sehr mehlig, daher zerfallen sie nicht.

Den Wintervorrat muß man in kühlem, aber frostfreiem, luftzulässigem Keller aufbewahren. Da keimende Kartoffeln sehr ungesund sind, muß man zu Ende des Winters die Keime häufig entfernen. Gefrorene Kartoffeln müssen in kaltem Wasser aufgetaut werden, überhaupt soll man alte Kartoffeln stets in kaltem Wasser zu allmählicher Erwärmung auf das Feuer bringen. Erfrorene Kartoffeln sind sehr schwer verdaulich.

Geschälte Kartoffeln sind sofort in Wasser zu legen, dann halten sie sich lange. Daß neue Kartoffeln stets in Salzwasser gekocht werden, ist bekannt; durch einen Zusatz von Kümmel macht man sie noch schmackhafter. Der Gourmand ißt neue Kartoffeln nur in der Schale gekocht. Bei der Fülle der Kartoffelgerichte ist es äußerst wichtig, daß man stets gute, stärkehaltige Kartoffeln auf den Tisch bringt. Man denke nur an die Salzkartoffeln, die uns, wenn sie schlecht schmecken, auch den Geschmack des saftigen Bratens verderben. Hierbei kommt es sehr viel auf das richtige Kochen an. Die Kartoffeln werden mehrmals gewaschen, mit kaltem Wasser, das sie gerade bedeckt, auf starkem Feuer aufgesetzt; sind sie aufgesprungen und abgegossen, so behält man sie noch einige Minuten im Dampf auf dem Herde. Salzkartoffeln kocht man am besten auf einem Seiber.

Es gibt unzählige, schmackhafte Kartoffelgerichte, Suppen, Breie, Puddings, Klöße, so daß es sich wohl der Mühe lohnt, beim Einkauf mit der nötigen Vorsicht und Routine die Kartoffeln zu prüfen.

Für Kranke sehr nahrhaft ist Kartoffelbrei mit Plasmon (Milcheiweiß). Hierzu werden die weichen, abgegossenen Kartoffeln durch ein Haarsieb in einen irdenen Topf gestrichen. Man gibt 3 Gr. Plasmon in $\frac{1}{4}$ Tasse Milch und rührt es auf dem warmen Herde, bis es sich löst. Die Lösung wird abgekühlt, zu steifem Schnee geschlagen und unter die Kartoffelmasse gerührt.

Neben den beliebten gerösteten oder gebratenen Kartoffeln, die zu verschiedenen Gerichten sehr gut munden, kann man

auch Kartoffeln mit saurem Rahm, Kartoffeln in saurer Sauce, Kartoffeln nach russischer Art, pommes frites, gebadene und marinierte Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelpüree oder Petersilien-Kartoffeln zum Fleisch servieren. G. K.



Warum kocht man Speisen, die leicht anbrennen, im Wasserbade? Weil das Wasser nie über 100° heiß wird und daher nie eine Temperatur erreicht, bei der das Anbrennen erfolgt. Setzt man Speisen in einem gewöhnlichen Topfe auf das Feuer, so steigert sich ihre Temperatur fortwährend, sie werden immer heißer, bis sie schließlich so heiß geworden sind, daß ihre Zersetzung durch die Hitze beginnt, mit andern Worten, daß sie „anbrennen“. Das Wasser aber wird auch im heißesten Ofen nicht stetig heißer, sondern wenn es die Temperatur von 100° erreicht hat, so verwandelt es sich in Dampf und geht in die Luft über. Es kann also unter normalen Verhältnissen nie über 100° heiß werden. Stellt man nun in siedendes Wasser ein Kochgefäß ein, so kann dieses gleichfalls nicht über 100° heiß werden. Bei diesem Hitzegrade aber kann keine Speise „anbrennen“.

Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Zigarrenasche als Putzmittel. Zigarrenasche ist ein ganz vorzügliches Putzmittel für die verschiedensten Metalle. Ungelaufene Gold- und Silberfachen schimmern, nachdem man sie mit einem in Zigarrenasche getauchten Lämpchen abgerieben hat, in altem Glanze. Alle übrigen Metallfachen lassen sich auf die gleiche einfache Weise reinigen. Wenn sich auf Kupfer, Messing, Zink oder Zinn Flecken gebildet haben sollten, so lassen sich auch diese entfernen, wenn man die Zigarrenasche mit Petroleum anfeuchtet. Um den Petroleumgeruch zu entfernen, kann man mit lauem Wasser nachspülen und mit einem Flanellläppchen nachpolieren. F.

Wie man Bücher desinfizieren kann. Bücher, die längere Zeit in einem Krankenzimmer gelegen haben, behandelt man mit Formalin auf folgende Weise. Boden und Wände eines mit gut schließendem Deckel versehenen Blechkastens werden mit Formalin eingerieben und gleich darauf das Buch ausgeblättert hineingelegt. Nach ca. 24 Stunden nimmt man dieses wieder heraus, um es zum Ausdünsten ans offene Fenster oder in Zugluft zu legen.

Der Waschwamm sollte wöchentlich einmal mit etwas Zitronensäure beträufelt und dann wieder gesäubert werden. Auf diese

Weise wird er von allen schlechten Stoffen befreit. Neue Schwämme müssen eine besondere Behandlung erfahren; man legt sie in Salmiakwasser und darauf mehrmals in reines, warmes Wasser.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag:** Panade-Suppe, † Bohnen mit Schweinefleisch, Salzkartoffeln.
Dienstag: Einlaufsuppe, Hackbraten im Netz, Blumentohl, † Pflaumenkalttschale.
Mittwoch: † Gelbe Rübensuppe, † Beessteak vom Nierstück, † Vommersche Bauernkartoffeln, † Traubenkuchen.
Donnerstag: Linsensuppe, * Hecht mit Rüben, Kartoffelkroketten, * Reispudding ohne Zucker.
Freitag: Kohlsuppe, * Falsche Morcheln, * Gebäckener Kürbis, † Tomatensalat.
Samstag: Gemüsesuppe, Gebäckene Kalbsleber, Gurkengemüse, * Kartoffelbrei, † Quittenschnitze mit Birnen.
Sonntag: * Suppe m. Fleischnocken, * Schweinsfilet mit Tomaten, † Feine Reispastete, Grüner Salat, * Preiselbeer-Eis.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Suppe mit Fleischnocken. 50 Gr. Butter werden schaumig gerührt, mit 2 Eiern, feingehackten Bratenresten etwas Salz und so viel Mehl vermischt, daß der Teig gehörig zusammenhält, worauf man Nocken davon absticht und in siedende Fleischbrühe einlegt.

Hecht mit Rüben. Die geschälten, in Scheiben oder Streifen zerschnittenen Rüben werden in siedendem Wasser aufgekocht, abgegossen und mit Fleischbrühe, etwas Butter und Salz gut zugedeckt weichgedämpft. Hierauf verdickt man die Brühe mit einem Löffel in Butter geschwitztem Mehl und würzt mit einer Prise weißem Pfeffer. Dann fügt man frisch zubereiteten, in Salzwasser mit einer Zwiebel und dem nötigen Gewürz abgekochten, in kleine Stückchen zerpflückten und von allen Gräten befreiten Hecht hinzu, schwenkt Rüben und Hecht gut durcheinander und gibt das Gericht zu Tisch.

Falsche Morcheln. Für 3 Personen. 375 Gr. Fleischresten, 1 Ei, 1 Brötchen, Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Grünes, 1 Eßlöffel Fett, Teig: 200 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, Hefe, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Theelöffel Zucker, 125 Gr. Fett. Die Fleischresten werden fein verwiegt und mit dem Ei,

Salz, Pfeffer, feinen Zwiebeln, Grünem, dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen gut vermischt. Davon formt man kleine Hüte in der Form von Morcheln und drückt, bevor man sie ins heiße Fett gibt, an einer Seite eine kleine Vertiefung ein, damit man nach dem Backen den Strunk einstecken kann. Dann werden die Hüte in heißem Fett gelb gebacken. Unterdessen bereitet man aus dem Mehl, Milch, Hefe, Butter, Ei und 1 Prise Salz einen guten Hefeteig, dem man etwas Zucker zugibt. Ist er genug gegangen, formt man die Strünke etwa fingerlang und auf der einen Seite etwas dünner und backt sie schwimmend in heißem Fett schön gelb. Nach dem Backen steckt man den Strunk ein und serviert die Morcheln als Beilage zu feinem Gemüse. Zubereitungszeit: 3 Stunden.

Schweinsfilet mit Tomaten. Für 3 Personen: 1 Schweinsfilet, Salz und Pfeffer, Speck, Bratengemüse, 2 Tomaten, 1 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe. Das gehäutete, gespickte Schweinsfilet wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit dem Bratengemüse in heißem Fett gelb gebraten, heiße Fleischbrühe zugegossen, 1—2 Tomaten oder 1—2 Löffel Tomatenpüree zugegeben und das Fleisch unter öfterem Begießen weich gebraten. Beim Anrichten wird die Sauce durchpassiert zum Fleische gegeben. Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden. „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Tomatensalat. Acht große, glatte Tomaten werden abgebrüht, geschält, in Scheiben geschnitten und folgende Sauce dazu bereitet: Zwei Eßlöffel Olivenöl, Zitronensaft, fein gehackte Zwiebeln und Schnittlauch, Salz und eine Prise roten Pfeffer werden gut vermischt. Etwas Rahm macht diesen Salat schmackhaft. B.

Gebäckener Kürbis auf französische Art. Man kocht den geschälten und in Stücke geschnittenen Kürbis in Salzwasser weich, läßt ihn ablaufen, und reibt ihn durch ein Sieb. Dann verrührt man ihn über mäßigem Feuer mit 60 Gr. Butter, 3 zerquirkten Eiern, 50 Gr. geriebenem Parmesankäse und ein wenig Salz zu einem dicken Brei, den man auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt, mit Ei überpinselt, mit Zucker bestreut, und im Ofen hellbraun backen läßt.

Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln. Ein Kilo rohe, sehr mehreiche Kartoffeln werden geschält, gerieben, gut ausgepreßt und mit reichlicher Butter nebst einigen Löffeln Mehl eine Weile über dem Feuer verrührt, worauf man würfelig geschnittenen Speck, gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinzufügt und den Brei unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde durchkochen läßt.

Reispudding ohne Zucker. Man lasse 1 Liter kochende Milch mit etwas Rahm, 4 Eßlöffeln Reismehl, die vorher gut mit Milch

oder Wasser angerührt werden, 8 Minuten lang kochen, füge etwas Salz und Vanille hinzu, ziehe die Masse mit zwei Eigelb ab und gebe sie in eine mit kaltem Wasser aus- gespülte Form. Vor dem Gebrauche stürze man die Speise auf eine Platte und serviere sie mit Himbeersaft oder Apfelcreme. B.

Preißelbeer-Eis. Man stellt $\frac{1}{2}$ Liter recht reife, gelesene und gewaschene Preißel- beeren in einen irdenen, glasierten Topf, deckt denselben fest zu und läßt die Beeren in einem nicht zu heißen Backofen oder in einer halb- ausgekühlten Ofenröhre weich schmoren, preßt sie durch ein Tuch, verläßt den Saft mit ge- läutertem Zucker und füllt ihn in die Gefrier- büchse.

Eingemachte Früchte.

Apfelpasten. 1 Kilo Mark, 500 Gr. Zucker. Man kann unreifes und reifes Obst verwen- den. Die Äpfel sollten leicht verkochen. Die gewaschenen Äpfel werden in kleinere Schnitze geteilt, mit wenig Wasser weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann stellt man das Mark mit dem Zucker aufs Feuer und kocht unter Umrühren so lange, bis der Kochlöffel darin stehen bleibt und die Masse sich von der Pfanne löst. Die Masse streicht man nun auf Pergamentpapier oder flache Teller und läßt sie 1—2 Tage stehen. Sodann sticht man kleine Förmchen aus, bestreut diese mit Zucker und läßt sie mit Papier bedeckt an einem warmen Orte trocknen (am besten auf dem Ofen). Gut getrocknet kann man sie zwischen Papier in einer Schachtel aufbe- wahren.

Quittenschnitze. 1 Kilo hergerichtete Quit- tenschnitze, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 400 Gr. Zucker. Die mit einem Tuche abgeriebenen Quitten werden in acht Teile geschnitten, geschält und das Kernhaus entfernt. Nun stellt man die Schnitze mit so viel Wasser und etwas Zucker aufs Feuer, daß es darob zusammengeht, und kocht sie weich, aber nicht zu weich, sonst wer- den sie unansehnlich. Sodann schüttet man sie auf ein Sieb, setzt dem abgelassenen Saft den nötigen Zucker bei, kocht ihn etwa 5 Mi- nuten und gießt ihn an die Schnitze. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, kocht die Schnitze darin auf, legt sie mit dem Schaum- löffel in die Gläser und gießt den dicklich ein- gekochten Saft darüber. Nach einigen Tagen muß man nochmals nachsehen und den Saft, wenn er wieder dünn geworden ist, dicklich einkochen.

Aus „Die Zubereitung der Konserven“.

Quittengelee. Zubereitung; Auf 2 Kilo Quitten oder $1\frac{1}{2}$ Kilo Quitten und $\frac{1}{2}$ Kilo Äpfel werden 1 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Wein gerechnet. Die Quitten, welche nicht allzu reif sein müssen, werden mit einem Tuche abgerieben, von Fliege und Stiel befreit und in ziemlich dünne Schnitze geschnitten. Diese

werden mit dem Wasser und dem Wein auf das Feuer gesetzt und gekocht, bis sie weich, aber noch ganz sind. Dann wird alles durch ein ausgebrühtes Filtriertuch gegossen. Der Saft wird gemessen, mit gleichschwer Zucker vermischt und aufgesetzt. Er darf nicht kochen, ehe sich aller Zucker vollständig aufgelöst hat. Nachdem er zu Geleedicke eingekocht ist, was 5—15 Minuten dauert, wird er abgeschäumt, in gut gereinigte Gläser eingefüllt und, wenn erkaltet, gut verschlossen.

Verwendung der Schnitze: Die zurückge- bliebenen Schnitze werden durch ein feines Sieb gestrichen. Gleichschwer Zuckerwie Frucht- mus wird mit dem nötigen Wasser geläutert ($\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf 1 Kilo Zucker), das Frucht- mus wird hineingegeben, ca. 15 Minuten ge- kocht, in gereinigte Gläser angerichtet und, wenn erkaltet, zugebunden. — Apfelgelee wird auf dieselbe Art zubereitet.

Aus „222 Rezepte“.

Birnengelee. Die Birnen werden nicht geschält, sondern nur sauber abgewischt und in Viertel geschnitten. Dann setzt man sie in einem gut glasierten Topf mit so viel Wasser, daß solches darübersteht, aufs Feuer und kocht sie ungefähr eine Stunde, bis sie ganz weich sind, ohne sie zu rühren, worauf man sie auf ein Haarsieb schüttet und den Saft in eine untergestellte Schüssel laufen läßt. Zur voll- ständigen Klärung läßt man den Saft noch durch ein ausgespanntes leinenes Tuch laufen, vermischt ihn mit dem gleichen Ge- wicht Zucker und kocht ihn unter beständigem Abschäumen zur Geleedicke ein, worauf man das Gelee in erwärmte Gläser füllt, diese nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zubindet und an einem trockenen, kühlen Orte aufbe- wahrt.

Gesundheitspflege.

Unbegreiflicherweise findet man vielfach in Wohnräumen, ja in Schlafzimmern, die nur leicht angeheizt werden sollen, kleine, mit Petroleum geheizte, versetzbare Öfen, bei denen die doch auch hier nicht fehlenden Ver- brennungsgase ohne Abzug in den Schorn- stein einfach in die Zimmerluft gehen und diese natürlich verderben und verpesten.

Dr. Schmidt schreibt in seiner „Gesund- heitslehre“: Es muß vor dieser gedankenlosen, ja unverantwortlichen Art von Heizung nach- drücklich gewarnt werden. Ein solcher Pe- troleumofen ist nur zulässig, wenn ein voll- kommener Abzug der Verbrennungsgase in den Schornstein ermöglicht ist.

Ein Schönheitsmittel das einfach, billig und völlig unschädlich ist, besteht aus Mandel- kleie und Glycerin, beides zu einem dicken Brei angerührt. Die Kleie muß jedoch echte,

wirkliche Kleie aus Mandeln sein. Rein Gemisch aus andern Stoffen, das oft fälschlich als Mandelkleie verkauft wird. Mit dem Brei belegt man in einer nicht zu dünnen Schicht alle jene Stellen des Gesichts, wo sich Fältchen und Runzeln zeigen. Das muß etwa eine halbe Stunde vor Schlafengehen geschehen. Inzwischen ist der Brei festgeklebt, und bis zum andern Morgen eingetrocknet. Man wäscht ihn nun ohne Mühe mit warmem Wasser ab, wiederholt die Waschung mit reinem, warmem Wasser und trocknet mit einem weichen Tuche nach. Man wird beobachten, daß die Haut jetzt weiß, glatt und gespannt erscheint, und daß die Fältchen und Runzeln fast ganz verschwunden sind. S. 3.

Krankenpflege.

Die Frostbeulen entstehen durch wiederholte leichte Erfrierungen, besonders an den mit Blut schlechter versorgten Extremitäten. Die Haut wird zuerst bläulichrot durch die Lähmung der Blutgefäße, dann wird auch das darunter liegende Gewebe mit Blut überfüllt, es tritt Entzündung, Schwellung und Ausschwellung ein. Im warmen Bett, bei Witterungswechsel machen sich die Beulen durch Jucken und Brennen unangenehm fühlbar. Besonders das weibliche Geschlecht, dann überhaupt blutarme Personen neigen in erster Linie zu Frostbeulen. Heilend wirken heiße Fußbäder mit nachfolgender kalter Abreibung. Die gebräuchlichsten Mittel sind Kollodium und Jodtinktur zur Einpinselung; empfohlen wird auch eine Salbe aus Ichthyol, Resorzin und Tannin; ebenso Zinksalbe mit 2 Proz. Karbol. In vielen Fällen hat sich nebenbei die Massage als zweckmäßig erwiesen. Zur Verhütung trage man warme Strümpfe und bequeme Schuhe, die die Blutzirkulation nicht hemmen, auch schütze man die Hände vor Kälte. Wo Blutarmut, chronische Verstopfung etc. vorhanden, sind diese von vornherein zu bekämpfen. Manche Leute wickeln die Füße zuerst in Seidenpapier und ziehen darüber die Strümpfe an; das hält die Füße warm. Auch Rohseide soll ein ausgezeichnetes Mittel zum warmhalten der Füße sein. F.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zur Erhaltung einer guten Luft in den Schulräumen ist vor allem auf größtmögliche Reinlichkeit der Kinder zu achten. Ein einziger Mensch kann oft in kurzer Zeit die Luft verpesten. Ein Hauptaugenmerk ist also auf reinen Körper, saubere Kleider, auf üble Gerüche aus Mund (schlechte Zähne) und Nase zu richten.

Für unser Wohlbehagen in geschlossenen Räumen spielen übrigens nach Flügge die physikalischen Verhältnisse der uns umgebenden Luft (Wärme, Feuchtigkeit, Bewegung) die größere Rolle als die chemische Beschaffenheit. Das Schulkind gibt pro Stunde durch die Atmung etwa 20 Gramm Wasserdampf ab und ebensoviel durch Verdunstung an der Hautoberfläche. Durch Lüftung muß also dafür gesorgt werden, daß die relative Feuchtigkeit sich ungefähr innerhalb der Grenzen von 50 bis 60% halte. Die Lehrer sind heute viel mehr als früher darauf bedacht, daß alle Kinder in den Pausen das Schulzimmer verlassen, damit in kurzer Zeit die Luft durch Gegenzug erneuert werden kann.

In den Schulen Zürichs wird die schlechte Luft aus den Zimmern durch vertikale Kanäle in den Wänden abgeleitet. Sie sind so groß bemessen, daß bei einer Außentemperatur von + 10° bis - 5° Celsius ein ein- bis andert-halbmaliger, stündlicher Luftwechsel erreicht wird.

Aus „Gesundheitspflege“
von Dr. med. Ernst Bachmann.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Man pflücke das Herbstobst nach und nach und stets einige Tage vor der vollen Reife. Das Winterobst dagegen soll man erst pflücken, wenn es seine vollkommene Baumreife erlangt hat, da unreif geerntetes Winterobst welkt und rübenartig schmeckt. Für den Handel bestimmte Steinobstfrüchte dürfen am Baume nicht zu reif werden, weil sie sonst auf dem Transport leicht Schaden leiden. Überhaupt erntet man das Steinobst, wenn das Fruchtfleisch süß und saftreich ist. Bei nassem Wetter springen die Früchte gern auf und faulen. Schalenobst ist zu ernten, wenn die Früchte von selbst aus ihrer Hülle fallen.

Das Pflücken des Obstes hat sorgfältig zu geschehen, damit es ja nicht verletzt wird; auch soll es vollständig trocken sein. Das Abnehmen geschieht entweder mit der Hand oder mit einem Opstpflücker (Obstbrecher). Eine gute Doppelleiter leistet zum Abnehmen des Zwergobstes die besten Dienste. Die mit dem Stiel sorgfältig abgenommenen Früchte legt man am besten in einen Pflückkorb, der auf der Innenseite gepolstert ist.

Zum Nachreifen bringt man das Sommer- und Herbstobst in einen dunkeln, geschlossenen Raum. Ganz feine Birnen und Äpfel bettet man in wollene Tücher, Holzwolle, Heu oder Emb, wodurch sich das Aroma der Früchte besonders gut entwickelt. Das Winter- oder Lagerobst bringt man nach dem Pflücken in das Aufbewahrungslokal. Dieses soll nicht zu warm und nicht zu hell, jedenfalls aber frostfrei sein. Die Früchte dürfen nicht zu

dicht aufeinandergeschichtet werden: feinere Birnsorten stellt man einzeln auf, den Stiel nach oben. Alles feinere Obst legt man auf Obstgestelle, sogen. Hurden. Um die Mäuse fernzuhalten, bringt man das Obst auch in Obstschränke. Hauptsache ist bei allen Obstgestellen, daß der Boden die Luftzirkulation ermöglicht, wodurch die Haltbarkeit der Früchte erhöht wird.

Krafts „Haus- und Gemüsegarten“.



Vogelfutter läßt sich in gegenwärtiger Zeit mühelos für den Winter sammeln. Viele an den Bäumen der Feldwege hängengebliebene Ähren könnten vor der Vernichtung gerettet werden, wenn man sich nur die Mühe geben wollte, den Arm danach auszustrecken. Im Winter sind die Getreidekörner ganz oder gequetscht allen Vögeln eine willkommene Speise. Viele Vogelbesitzer suchen für ihre kleinen Stubengenossen die Ähren des Wegebrett, dessen kleine Samenkörner, grün und schwarz, von allen Vögeln gern gefressen werden.

Unsere Rettenhunde. Ist das Schicksal dieser armen Tiere an und für sich schon traurig, be onders wenn sie zuvor an Freiheit gewöhnt waren, um so viel mehr sind sie zu beklagen, wenn ihre Hütte zu klein ist, wenn sie nicht oft genug und nicht genügend gereinigt wird, wenn das Futter nicht hinreicht, um den Hunger zu stillen, wenn dieses sie anwidert, wenn keine Trinkgelegenheit ist &c. Oft sind die Hundehütten dem Zugwinde, oft sogar dem schneidenden Nordostwinde, wie überhaupt den Unbilden der Witterung so ausgesetzt, daß es dem Tiere im hohen Grade lästig ist. In vielen Fällen ist die Umgebung der Hütte ungepflastert, morastig und übelriechend. Verarget es mir deshalb nicht, wenn ich die Hundebesitzer bitten möchte, sich besonders jetzt, da häufiger Witterungswechsel Leiden und Krankheiten im Gefolge hat, sich des ihnen anvertrauten Tieres anzunehmen, für Hütte und Umgebung, für gutes Stroh im Innern, für Fütterung und Tränkung gut zu sorgen!

Tierschutz-Korresp.



Antworten.

80. Ich glaube, daß auch Ihnen mit der Anschaffung einer **Unter-Matratze** (System „Hygieia“ von Ulf. Mona in Grenchen) gedient wäre. Diese Unter-Matratze hat eine Vorrichtung, mittelst welcher sie zur Reinigung spielend leicht von einer einzigen Person gehoben und gedreht werden kann. Auch an

Stahlbraht-Matraken wird diese Vorrichtung von genanntem Geschäft in den Handel gebracht. Lassen Sie sich Prospekte kommen.

Hausfrau in J. 4.

81. Man hat gegen **Holzschwamm** schon eine Lösung aus blauem Kupfervitriol empfohlen; man trägt diese mit einem großen Malerpinsel auf. In vielen Fällen soll aber schon starkes Salzwasser helfen, das man ebenso aufrägt (gewöhnliche Rochsalzlösung).

Wettertanne.

82. Für die Inlaids und Linoleums, womit meine ganze Wohnung ausgelegt ist, verwende ich seit nahezu $\frac{3}{4}$ Jahren die **Luzhf-Bodenwiche** (farblos) und bestätige, daß sie einen schönen, dauerhaften Hartglanz verleiht, der den Beleg vor rascher Abnutzung schützt. Ich kann diese Wiche umsomehr empfehlen, als sie sehr ergiebig und gänzlich geruchlos ist.

E.

Fragen.

83. Wäre eine werte Abonnettin so freundlich, mir ein gutes und selbsterprobtes Rezept zu **Sandtortezu** nennen? Besten Dank.

Hausfrau in Bern.

84. Wie bereitet man den Teig zu den kleinen Vol-au-vent, oder bouche à la reine damit sie recht luftig und hoch werden? Besten Dank zum voraus.

Röchin.

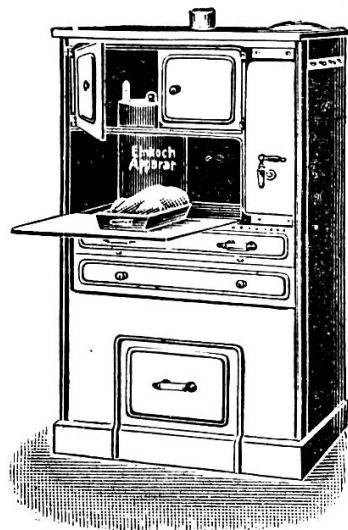
85. Wer nennt mir ein paar billige, aber kräftige **Fleischgerichte**, die stark angestrengt arbeitende Menschen gut sättigen? Sie sollen das Portemonnaie möglichst wenig belasten!

Hausfrau.

Neu!

Neu!

Grude-Herde



Tag und Nacht brennend. Materialverbrauch 20—25 Cts. für 24 Stunden. Kein Anbrennen, kein Ueberkochen, kein Speisengeruch. Ständig heisses Wasser zur Verfügung. Einfacher, sauberer und billiger als jede andere Feuerung. Fleisch und Gemüse viel saftiger und wohlschmeckender, als auf Gas- oder Kohlenfeuer.

Zahlreiche Schweizer Referenzen.

Verkaufsstellen werden nachgewiesen durch

Hoffmann & Delisle, Zürich 5

vormals Ernst Walcker & Cie.

Haushaltungsgeräte en gros

107 Hardturmstrasse 107.