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

Band: 8 (1901)

Heft: 18

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 18. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 28. Sept. 1901.

Fürbitte.

Gedenke, daß du Schuldner bist
Der Armen, die nichts haben,
Und deren Recht gleich deinem ist
An allen Erdengaben.
Wenn jemals noch zu dir des Lebens
Gesegnet gold'ne Ströme geh'n,
Laß nicht auf deinen Tisch vergebens
Den Hungrigen durchs Fenster seh'n;
Verscheuche nicht die wilde Taube,
Laß hinter dir noch Aehren steh'n,
Und nimm dem Weinstock nicht die letzte Traube.

H. Lingg.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Drittes Kapitel.

Gritli lernt das Zimmermachen.

Frohgemut und neugestärkt stieg Gritli am Morgen aus seinem Zimmerchen herunter und fand die Rosine, die einen kurzen Schlaf hatte, schon munter bei der Arbeit. Da waren Thüren und Fenster weit aufgesperrt, damit die frische Luft hereinströme und Staub und verdorbene Luft hinausfliege. „Kommst gerade recht", sagte Rosine freundlicher, als Gritli nach dem gestrigen Empfang erwarten durfte. „Du kannst jetzt den Boden des Eßzimmers rein machen. Da liegt ein Linoleumteppich und daneben ist der tannene Fußboden mit braunem Lack angestrichen. Wie willst Du Dich nun dazu anstellen?" Das wird nicht so schwierig sein, dachte Gritli, holte den Wischer und wischte lustig drauf los. Da fuhr aber die Rosine nicht übel dazwischen. „Wohl, Du hättest mir die schönen Eichenmöbel mit den vielen Schnitzereien bald in einem schönen Zustand mit Deinem Staubaufwirbeln und die Frau Professor wird Dir sonst noch vieles sagen vom Staub, wie giftig er ist. Nein, mein Kind, so geht das nicht. Gestern waren die Wege schmutzig und unsere jungen Herren putzen die Schuhe nicht immer sauber; sieh nur, auf dem Linoleum ist bei jedem Stuhl ein weißer Fleck. Heute müssen wir also wohl oder übel mit etwas reinem kaltem Wasser zu Hülfe kommen. Du tauchst diesen saubern Lappen hinein, ringst ihn gut aus und reibst diese weißen Stellen auf. Dann holst Du nochmals frisches Wasser, tauchst diesen größern Lappen hinein, wickelst ihn, persée gut ausgewunden, um den alten Wischer und ziehst auf dem lakierten Boden den Staub auf. Du mußt aber Deinen Lappen fleißig schwenken und wenn das Wasser trübe wird, wieder frisches holen. Und dann sah ich vorhin, daß Du den Wischer nicht recht führst. Du mußt immer von Dir weg stoßen, nicht gegen Dich ziehen; man darf den Wischer am Ende des Stoßes nicht in die Luft heben, sondern muß ihn hübsch auf dem Boden behalten; versuchs nur einmal, da giebt's viel weniger Staub."

Gritli versuchte den kleinen Handgriff und es war wirklich so. Im Korridor konnte es wischen, daß fast kein Stäubchen herumflog. Nun wollte es die Stühle wieder vom Tisch herunternehmen, wo sie umgekippt, aufgelegt waren und mit dem Abstauben beginnen. Aber da war die Rosine wieder nicht zufrieden. — „Ja, Du hast das Linoleum zuerst noch etwas glänzend zu machen; weil wir es mit Wasser behandeln mußten, ist's doppelt nötig. Es hat noch genug Wichse darauf, also nehmen wir nur den wollenen Lappen unter die Plochbürste". Das war nun ein gänzlich neues Gerät für Gritli, diese schwere Plochbürste, aber es stieß sie mit seinen strammen jungen Armen so wuchtig umher, daß Rosine mehr als einmal einen Warnungsruf ausstieß, wenn es den Tisch-

beinen oder dem Serviertisch zu nahe kam. Dann hatten aber beide ihre helle Freude daran, als das hübsche Muster des Teppichs so blank zum Vorschein kam und der Belag wie neu aussah. Aber o weh, da in den Ecken herum sah's noch nicht ganz prima aus. Gritli hatte offenbar seinen feuchten Lappen nicht oft genug ausgerungen und so lagen auf dem braunen Lack schmierige graue Streifen. Es mußte also nochmals darüber und ließ sich dieses Erlebnis als Warnung dienen.

Jetzt konnte man an's Abstauben gehen. Rosine gab vier verschiedene Dinge aus dem Schrank. Einen reinen gestrickten Staublappen, ein seidenes Tüchlein, einen Staubpinsel und einen Federwisch. „Nun darfst Du mir aber den Federwisch nicht zu viel gebrauchen, ich weiß schon, wie gerne die jungen Mädchen mit diesem abstauben. Hätten wir dort auf dem Büffet nicht so zerbrechliche kostbare Figuren, so möchte ich ihn lieber ganz verbannt wissen. Also nur hier darfst Du ihn gebrauchen und allenfalls für die Spiegel- und Bilderrahmen.

Es gibt nichts verwerflicheres, als wenn man Staub von einem Gegenstande verscheucht, ihn in der Luft herumwirbeln macht, damit er sich nach kurzer Zeit wieder in der Umgebung lagert. Habe beim Abstauben stets darauf acht, daß Du den Staub wegnimmst und ihn fortträgst. Auch mit dem Möbelpinsel, der wie ein dichter Malerpinsel beschaffen sein muß, heißt es vorsichtig sein; den gebrauchst Du nun gerade im Eßzimmer weit mehr. Alle Schnitzereien, die gedrehten Möbelfüße und Verzierungen bringt man mit dem Lappen nicht gründlich rein. Vernachlässigt man aber die Reinigung nur einige Tage, so sind die weißen Staubrinnen kaum mehr wegzubringen und es gibt nichts häßlicheres, als reiche Möbel in unordentlichem Zustande. Den gröbern Staublappen gebrauchst Du nun für die Gesimse; vergiß mir ja nicht die Fensterrahmen, alle die kleinen Absätze an Wandgetäfel und Thüren, die Thürschlösser, die Stühle und den Ofen. Für größere unpolierte Flächen an den Möbeln darfst Du auch noch denselben Lappen gebrauchen, während Du für die feinen polierten Dinge, für die Vasen und Teller den seidenen verwendest. Daß Du den Staublappen fleißig auszuschütteln hast, ist selbstverständlich. Weniger selbstverständlich ist's vielleicht, daß Du ihn nicht hier zum Fenster hinausschütteln darfst. Einmal ist hier die Façade des Hauses, welche durch fortgesetztes Staubschütteln leicht beschmutzt würde; dann liegt auch die Gefahr nahe, daß immer wieder etwas Staub in den Raum zurückfliegt; Du gehst also an's Korridorfenster und hältst den Lappen so weit wie möglich hinaus. Auch darfst Du nie vergessen, jeden Montag einen neuen, resp. frischgewaschenen Lappen zu nehmen, denn mit einem unreinen Tuche abgewischt, werden auch die Möbel nicht rein. — So, und nun flink den Frühstückstisch gedeckt; ich werde das Frühstück bereiten, während Du im Wohnzimmer aufräumst.

Im Wohnzimmer sah es nun wieder ganz anders aus und Gritli wußte nicht recht, wie es da beginnen sollte. Dort stand der Divan an der Wand, in der Fensternische waren zwei kleine Fauteuils, ein dichter Teppich lag am Boden, wollene Vorhänge bedeckten an einer Wand die langen Bücherreihen auf Gestellen und ein zierlicher Blumentisch, ein Nähtisch waren da. — Es hatte gesehen, daß Rosine vorhin auch einen Teppichklopfer und eine Reisbürste gebracht und im Korridor angelehnt hatte. Es fing nun an, auf dem Divan herumzuklopfen, daß es nur so klatschte und die Rosine hergerannt kam und pst, pst machte. „Die Herrschaft ist ja noch in den Schlafzimmern, Du Unglückskind! Weißt Du denn nicht, daß man am Morgen jedes Geräusch vermeiden soll. Der Herr Professor hat ja „Nerven" und verträgt keinen Lärm. Du hast die Möbel an den gewöhnlichen Werktagen nur mit dieser weichen Bürste zu bürsten und mit dem seidenen Lappen, den Du mit dem rauhern dort im Staubtuchkorb findest, abzuwischen, die kleinen Deckchen, Schoner und Kissen bringst Du dann auch auf den Divan, nachdem Du sie ebenfalls leicht gebürstet und bedeckst alles mit dem großen Schutztuch. Hernach reinigst Du den Teppich mit dem Teppichkehrer, dieser auf Rädern gehenden feinen Bürste, die allen Staub aufnimmt. Der Teppich wird nämlich im Sommer nur alle acht Tage, im Winter nur alle Monate zum Klopfen in den Hof hinaus genommen. Nun hast Du noch den Parkettboden neben dem Teppich zu reinigen. Heute ist er nicht besonders schmutzig, also kann ich Dir die Stahlspähne erlassen. Du nimmst nun die Plochbürste, reibst zuerst überall gut auf mit dieser und wischest dann sorgfältig zusammen, was sich an Staub und Schmutz ansammelt; dann legst Du wieder das wollene Tuchstück darunter und bohnst so lange, bis der Boden glänzt wie ein Spiegel. Das Abstauben kann ich Dir nun überlassen, nicht wahr? Paß nur auf, daß Du beim Wegnehmen des Schutztuches vom Divan keinen Staub verlierst, sondern trage es sorgsam unter das Korridorfenster. Auch den Teppich beim Nähtisch nimmst Du täglich hinaus, damit man ihn draußen etwas klopft und bürstet."

Gritli machte sich nun an die Arbeit. Es ging freilich heute etwas langsamer, da es gar viel zu betrachten gab bei dieser ungewohnten Einrichtung. Doch als etwas später die Frau Professor erschien und ihre Augen prüfend ringsum schweifen ließ, klopfte sie ihm auf die Schulter und sagte freundlich: „Wohl, Gritli, ich glaube, Du wirst einmal ein tüchtiges Mädchen; sei nur in allem, auch im Kleinsten und Unbedeutendsten stets gewissenhaft und genau und lasse Dich durch gar nichts dazu verleiten, auch nur einmal zu pfuschen. Ist der erste Schritt gethan, hat man sich ein einzig Mal gehen lassen, so hat das Teufelchen „Gleichgültigkeit" das offene Thürchen flugs benutzt und macht sich sofort breit in unsern Herzen und ist nur durch fortwährenden Kampf, gewöhnlich aber

gar nicht mehr auszutreiben. Also hüte Dich vor der ersten Nachlässigkeit oder Ungenauigkeit."

Nach dem Frühstück sagte die Frau Professor zu Gritli: „Nun kommst Du mit mir in's Schlafzimmer, binde Dir aber vorher eine saubere weiße Schürze vor und wasche die Hände rein. Ich pflege zwar die Betten selbst zu machen in gewöhnlichen Zeiten, doch mußt Du es auch lernen; drum sieh zu, wie ich es vornehme. Wie Du siehst, sind die Betten bereits auseinander gelegt. Bevor ich das Schlafzimmer verlasse, lege ich Deckbetten, Leintücher und Kopfkissen auf Stühle und mache Durchzug im Zimmer. Nun wendet man die Matratze und zwar an sechs Tagen der Woche, indem man sie von sich weg nach der andern Seite umkehrt und einmal wöchentlich so, daß Kopf- und Fußseite vertauscht werden. Bei den dreiteiligen Matratzen wird stets das Fußteil nach oben gebracht, so daß täglich eine Verschiebung vorgenommen wird. Die Leintücher rafft man an der Längenseite mit beiden Händen zusammen und schüttelt sie gegen das Fenster zu gut aus; das gleiche geschieht mit dem Matratzenschoner, der Woll- oder Steppdecke. Daß dabei ja nichts den Boden berühren oder gar darauf herumschleppen darf, ist selbstverständlich. Nun wird zuerst der Matratzenschoner aus Molton glatt aufgelegt, dann kommt das untere Leintuch exakt darüber und wird ringsum unter die Obermatratze geschoben, damit diese gut eingehüllt ist, dann die Kopfkissen gut geschüttelt und so aufgelegt, daß die Knopflochseite oben liegt. Je nachdem die Kissen verziert sind, liegt dieser Streifen hinten oder vorn, gewöhnlich hinten. Nun kommt das Oberleintuch an die Reihe, das unten ebenfalls um die Matratze gehüllt wird, darauf die Woll- oder Steppdecke. Nun wird das Leintuch oben gleichmäßig breit darüber zurückgeschlagen, ungefähr in der Höhe der Kissenmitte und das wohlgerüttelte Deckbett aufgelegt. Abends schlägt man dann eine Ecke herum, im Sommer die ganze Decke auf, damit das Bett ja recht frisch und gut gelüftet ist. Bei uns legt man nur diesen leichten Etamine-Ueberwurf tagsüber über die gemachten Betten. Eine schwere Schutzdecke ist verstoßend, weil sie einerseits die Betten zusammendrückt, anderseits den nötigen Luftzutritt verhindert. Ich würde am liebsten gar nicht decken und die Betten den ganzen Tag aufgedeckt lassen, aber man findet dies hier so gegen alle Landessitte verwerflich und hielte mich für eine unordentliche Hausfrau. — An andern Tagen bringt man, bevor man an's Bettmachen geht, den Waschtisch in Ordnung. Weil wir aber heute, als am Donnerstag, Hauptreinigung des Schlafzimmers haben, so behandeln wir ihn jetzt etwas kurz, leeren blos die Waschschüsseln und reiben diese und die Gläser mit dem extra dafür bestimmten Tuche aus. Die Bettvorlagen, die wir vorhin zusammenlegten, schüttelst Du diesmal nur gut aus dem hintern Fenster, sie kommen nachmittags an's Klopfen und für diesmal darfst Du auch blos mit dem Flaumer aus Baumwollfaden flink den Staub unter den Betten und auf dem Fußboden aufnehmen. Aber sieh zu, daß Du ihn zum ausschütteln recht weit hinaushältst. Der Staub ist ein Gift; Staubschlucken ist langsamer Selbstmord.

(Fortsetzung folgt.)

Die Birnen.

Zum Kapitel der Frischhaltung.

Beim „Frischhalten" mit dem Weck'schen Sterilisator, kommen auch die Birnen zur vollen Geltung. Man unterscheidet am besten zwischen Tafel-Birnen und Wirtschafts-Birnen, von denen die ersteren die Edelsorten darstellen, die vielfach durch Aussehen, namentlich aber durch den Geschmack und leider auch durch den Preis sich auszeichnen. Die letzteren sind unansehnlicher, kleiner und sind von minder gutem Geschmack, wenngleich auch hier erfreulicherweise Ausnahmen die Regel bestätigen. Jede Gegend hat hierin ihre Spezialitäten, es sind alte Sorten, die seit Jahrhunderten immer wieder gepflanzt wurden, zum Teil wohl verartet oder neugeartet sind, jedenfalls aber zur Zeit der Ernte um ein billiges zu haben sind, wie z. B. die „Sülibirne" der Bodenseegegend, deren Name, auch in der verkleinerten Form nicht gerade einladend klingt. — Diese Wirtschaftsbirnen nun haben trotz ihres manchmal herben, auch fadsüßen Geschmackes, trotz ihres harten, auch brüchigen, gar rübenartigen Fleisches — Eigenschaften, die sie zum Roheſſen ungeeignet machen — das sehr Gute, daß sie gekocht vorzüglich schmecken, mithin also ein vorzügliches Sterilisierobst darstellen. Bei den, bei gleicher Art, in einzelnen Gegenden verschiedenen Namen, bei den hunderten Arten, können wir hier keine besondere Klassifizierung vornehmen und im allgemeinen nur sagen, daß die Birnen, die gekocht am besten schmecken, auch zu Sterilisierzwecken die geeignetsten und dem Tafelobste zum Teil gleichwertig sind. Es wird der Hausfrau nicht schwer fallen, hier die richtige Wahl zu treffen.

Selbstverständlich sind die Tafelbirnen unter sich auch nicht gleichwertig in ihrer Brauchbarkeit zu Sterilisierzwecken und nennen wir als besonders geeignet: Stuttgarter Geishirtel, gute Luise, gute Graue, weiße Herbstbutterbirne, Williams Christbirne, Diel's Butterbirne, die Muskatellerbirnen und die meisten Bergamotten.

Für alle Birnen gilt, sie zu schälen, wenn sie eine rauhe, starke und harte Schale haben, da diese bei dem Genuß unangenehm sich bemerkbar macht. Alle andern soll man mit der Schale sterilisieren, da sie so Aroma und Geschmack am besten bewahren. Zum Beweise mag man Schalen für sich einmachen, und beim Oeffnen der Gläser wird man finden, daß der Geschmack und das Aroma der Schalen

bei weitem den Geschmack und das Aroma der geschälten Birnen übertreffen.

Für Hausfrauen die geschälte Birnen sterilisieren, wollen wir einen kleinen Wink geben, wie man dem Konservenschrank ein prächtiges Aussehen geben kann. Man färbt die Birnen mit Fruchtsäften, z. B. Himbeer-, Erdbeer-, Brombeer- oder Heidelbeersaft und kann dadurch die herrlichsten Farbennuancen erzielen, ohne den Geschmack sehr zu beeinflussen. Ein klein wenig verwirft er sich allerdings. Es ist dies Geschmackssache. Viele ziehen so behandelte Birnen vor.

Birnen werden nach Geschmack mit und ohne Zucker sterilisiert. Dauer des Prozesses bei 90 bis 100 Grad 5—20 Minuten, je nach Sorte, ob weich oder hartfleischig.

Eine Freundin unseres Blattes schreibt uns: Wir haben eine Eßbirne, die sich nur wenige Tage hält, davon suche ich die besten aus und lege sie in mit Zitronensaft versetztes Wasser; in diesem Wasser werden die Birnen weich gekocht, bis sie sich mit einem Strohhalm durchstechen lassen, dann vorsichtig herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Jetzt läßt man sie vorsichtig abtropfen, füllt sie in die Gläser, wobei man kleine Stücke Vanille dazwischen legt, gießt Zuckerwasser darüber und sterilisiert bei 90 Grad 15 Minuten. Jeder, der dies Kompott aß, war entzückt von dem Wohlgeschmack. „Die Frischhaltung."

Die Theekultur Ceylons.

Ceylon, die berühmte Insel mit ihrer herrlichen Vegetation und dem überaus milden Klima, ist in neuester Zeit durch ihren Thee-, wie früher durch den Kaffeehandel weltbekannt geworden. Der Theestrauch mit seinen reichen Ernten ist so recht eigentlich die Quelle des Wohlstandes für das Land geworden. Vor 25 Jahren war jedoch die Theekultur dort noch so gut wie unbekannt, aber schon im Jahre 1900 galt der Thee-Export Ceylons als bedeutender Faktor im Theehandel der Welt und heute beträgt er über 100 Millionen Fr. jährlich. Gegenwärtig werden 160,000 Hektare Land zu der Kultur des Theestrauches verwendet, deren Wert 400,000,000 Franken übersteigt.

Interessant ist, wie auf Ceylon der Wechsel der großen landwirtschaftlichen Industrien, die Kaffee- in die Theepflanzung stattgefunden hat. Die moderne Entwicklung Ceylons datiert aus der Zeit, da Sir Edward Barnes Gouverneur von Ceylon war (1824—1831). Er gab den Hauptanstoß, daß dort Kulturen von überseeischen Produkten, namentlich Kaffee angelegt wurden. Im Jahre 1874/75 stand dann auch der Kaffeehandel in der höchsten Blüte mit einer Ausfuhr von 45 Millionen Kilo im Werte von zirka 125 Millionen Franken. Aber schon in diesem Jahre hatte sich, trotz allen Gegenmaßregeln der Kaffeeschädling: Hemileja vastatrix eingenistet und breitete sich dergestalt aus, daß man im Jahre 1880 den Ruin des Kaffeehandels voraussagte. Die Plantagen wurden nach und nach verlassen und im Jahre 1898 betrug die Ausfuhr an Kaffee nur noch den 100. Teil des Exportes von 1874. Man suchte durch Anpflanzung anderer Produkte, wie Cinchona einen Ersatz zu finden, auch mit dem Anbau von Kautschukbäumen, Pfeffer, Cacao, Vanille ꝛc., ließ dann aber diese Artikel fallen, nach dem man die Erfahrung gemacht, daß die Insel sich vorzüglich zur Theeproduktion eigne. Der Ceylon-Thee ist eine Verbindung von Kraft und Aroma, wie sie kaum irgend eine andere Theesorte aufzuweisen vermag.

Die Theepflanze ist ein immergrüner Strauch, der eine Höhe von 20 Fuß erreicht, unter der Kultur jedoch kaum höher als 4 Fuß wird. Der Stamm ist buschig, mit zahlreichen sehr belaubten Zweigen, die Blätter elliptisch, gezähnt und geadert, die Blüten weiß und leicht duftend. Während des ganzen Jahres bringen die Büsche neue Schüsse hervor und das Pflücken der Blätter kann häufig vorgenommen werden. Um jedoch den Strauch nicht zu stark auszunützen, wird er jährlich stark beschnitten, man zwingt ihn so einigermaßen zur Ruhe. Männer sind es, die die harte und anstrengende Arbeit in den Pflanzungen leisten, der einheimische Kuli besorgt das Beschneiden außerordentlich geschickt. Die Räume zwischen den Stauden werden auch allmonatlich vom Unkraut befreit. In den Distrikten des heißen Tieflandes müssen die Felder ungefähr alle acht Tage gepflückt werden, in den höher gelegenen Plantagen blos alle 10 Tage. Diese Arbeit nun ist Sache der Frauen und Kinder. Man unterscheidet dabei eine Fein-, Mittel- und Rohpflückung. Nur die jungen saftigen Blätter geben guten Thee. Die Namen womit man im Handel die verschiedenen Qualitäten bezeichnet, sind meist chinesischen Ursprungs und markieren eine Abstufung vom feinsten Produkt der jungen Blattknospe, bis hinunter zum harten Blatt. Die Blätter unterscheiden sich je nach den Qualitäten die man daraus erstellt, in die bekannten Namen: Flowery Pekoe, oder broken Orange Pekoe, Orange Pekoe, Pekoe, Pekoe Souchong, Souchong, Congou.

Sobald die Pflückkörbe voll sind, 2—3 mal im Tage, werden die Blätter gewogen und nach dem Hauptgebäude der Theeplantage, der Faktorei gebracht. In dem großen, leicht ventilierten Hause von mehreren Stockwerken, stehen die Maschinen, die zur Herstellung des Thees erfunden worden sind. Hier nun besteht die Arbeit darin, die Blätter welken zu lassen, sie zu rollen, zu fermentieren (gähren oder oxydieren) und zu rösten. Auf Hürden werden im obern Stockwerk die Blätter anfänglich auf Baumwollstoff ausgelegt, damit dieselben weich und biegsam werden. Bei günstigem Wetter sind in 15—20 Stunden die Blätter so weit vorgerückt, daß sie sich, mit der Hand zusammengedrückt, in eine klebrige Masse zusammenballen lassen. Ein

Dritteil des Gewichtes ist dem Blatte beim Welken verloren gegangen, weitere 40 % verliert es bei den andern Vorbereitungsprozeduren noch. Zum Rollen wird die Maschine gebraucht. Der aus der Maschine kommende Thee ist schwammig und hält in Klumpen zusammen. Durch den Rollbrecher und den Sieber wird er nun in Massen geteilt und sortiert und hierauf auf den Gärtischen zur Gärung frei ausgelegt. Besondere Sorgfalt und Erfahrung braucht es hier, da die richtige Temperatur großen Einfluß hat auf den Erhalt eines feinen charakteristischen Aromas. 2—6 Stunden dauert dieser Prozeß. Haben die Blätter in der Gärung eine braungelbe, kupferähnliche Farbe angenommen, so werden sie in der Maschine einer größern Hitze ausgesetzt, um ihnen alle Feuchtigkeit zu nehmen. Heiße Luft, zirka 85° C, strömt über die auf Drahtkörben liegenden Blätter und wenn der Thee sich trocken anfühlt eine gute schwarzbraune oder graue Farbe hat, und wenn die Blätter beim leisesten Versuch sie zu biegen, brechen, dann ist das Rösten vollendet.

Das Sieben ist die nächstfolgende Prozedur, die große Sorgfalt erfordert. Ist eine größere Quantität Thee hergestellt, so wird sie noch einmal — jede Sorte für sich — zusammengelegt, gut gemischt und einem heißen Luftstrom ausgesetzt.

In Kisten mit Bleieinsatz wird der Thee verpackt, der Bleimantel gut verlötet, die Deckelbretter aufgenagelt, die Kisten mit Reifen versehen, mit dem Namen der Plantage, Qualität und dem Nettogewicht bezeichnet und nach Colombo gesandt. Von hier aus geht der Thee nach allen Marktplätzen der Welt.

Die Vorzüge der Ceylon-Theeproduktion sind manigfaltig: die Herstellung vom Strauch bis zum Theetisch geht absolut einwandfrei vor sich, er erfährt eine peinlich saubere, sachgemäße Behandlung und die hervorragend gehaltreiche Qualität, auch bei den billigen Sorten, ist allgemein anerkannt. Der hohe Gehalt an ätherischen Oelen macht den Ceylonthee außerordentlich wohlschmeckend und erfrischend, dazu kommt noch sein sehr angenehmes Aroma. Angesichts dieser Vorzüge ist es nicht zu verwundern, wenn der Konsum des Ceylonthee von Jahr zu Jahr zunimmt.

Haushalt.

Zur Eierkonservierung. Hunderte von Privatleuten und kleinen Bauern werden von ihrem Stamm Hühner spätestens anfangs Januar neue Eier erwarten, bei der Eierkonservierung handelt es sich also in der Hauptsache um die Monate September, Oktober, November und Dezember. Ich habe seit Jahren ein sehr einfaches Verfahren erprobt, das sich für alle kleinen Betriebe empfiehlt. Ich wähle unter den aufzubewahrenden Eiern nur ganz tadellose Exemplare aus. Jede Spur einer Beschmutzung schließt von der Aufbewahrung aus. Diese tadellos reinen Eier lege ich in ein ebenso reines, trockenes, geruchfreies Kistchen ohne Zwischenfüllung. Ein oder zwei Bogen reines weißes Papier breite ich darüber, damit der Deckel nicht hart anliegt und dann stelle ich das Kistchen an einen trockenen, frostfreien Ort. Das ist die ganze Methode, die an Einfachheit nichts zu wünschen übrig läßt. Bis in den Januar hinein — länger brauche ich alte Eier nicht — halten sich die Eier sicher frisch und frei von Nebengeschmack. Die ganze Kunst dabei ist peinliche Reinlichkeit und ein trockener, geruchfreier Aufbewahrungsort. Das Kistchen dreht man von Zeit zu Zeit auf die andere Seite, stellt es auch einmal acht Tage auf den Kopf, damit die Dotter sich nicht verlegen. Leeren Raum füllt man mit einem trockenen, sauberen Tuch aus.

„Prakt. Wegweiser".

Feine Birnen aufzubewahren. Feine Birnen lege man einzeln in Gläser und lasse sie unbedeckt in einem kühlen, luftigen Raume stehen.

Weintrauben aufzubewahren. Man lege die Trauben auf Hürden, die mit Stroh bedeckt sind und im Keller stehen, oder man hänge sie einzeln, mit der Spitze nach oben gerichtet, an eine Schnur gebunden auf. Der Raum muß kühl und luftig sein. Zur Aufbewahrung nehme man spätreifende, weiße Sorten, wenn möglich recht großbeerige und lockere. Ratsam ist es, die Stiele der Weintrauben vor dem Aufhängen mit flüssigem Wachs zu bestreichen.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Brotsuppe, Rindsbraten, *Klöße, *Apfelspeise.
Dienstag: *Luftsuppe, Paprika-Fleisch, Maccaroni, *Schüsselragout, Kopfsalat.
Mittwoch: Grüne Suppe, gesalzenes Schweinefleisch, Bohnen, Zwetschgenkuchen.
Donnerstag; Einlaufsuppe, Kalbsragout, *gebackener Kürbis, *süße Speise.
Freitag: Mehlsuppe, *gefüllter Schellfisch, Beafsteak mit Kartoffelstengeli, Birnenkompott.
Samstag: Grünkernsuppe, gebackene Leber, Blumenkohl, Eierhaber.
Sonntag: Suppe mit verlorenen Eiern, *Gedämpfter Hase, Kartoffelpuree, *Kalbsmilch en fricandeau mit Reis, *Pflaumenauflauf.

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

Koch-Rezepte.

Luftsuppe. Für 6 Personen werden 40—50 Gr. Mehl, sowie etwas Salz mit 2 Eiern gut verrührt und in 1½—2 Liter siedende Fleischbrühe, durch das Reissieb oder aus dem Schüsselchen von hoch oben, womöglich ohne viel zu rühren, gegeben und auf starkem Feuer aufgekocht. Sobald die Suppe kocht, wird sie über etwas Muskatnuß, Grünes und nach Belieben über Jus angerichtet. Mit einem Stück süßer Butter kann die Suppe sehr verfeinert werden.

Soll sie jedoch billiger sein, so wird anstatt des zweiten Ei's ½ Tasse Milch zum Anrühren des Mehles verwendet. Basler Kochschule.

Gefüllter Schellfisch. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen. Zuthaten 1½ Kilo Fisch, 250 Gr. Kalbsbraten, 50 Gr. Luftspeck, 2 Eier, 2 Theelöffel gewiegte Petersilie, Salz, 1 Prise Pfeffer, 180 Gr. Butter, 2 Schalotten, 3 Theelöffel Kapern, 3 kleine Pfeffergurken, 40 Gr. Mehl, ½ Liter Wasser, in dem 40 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt aufgelöst sind, und 2 Löffel Zitronensaft.

1½ Kilo Fisch bereitet man vor, nimmt ihn aus, spült ihn gut, trocknet die Höhlung aus, bereitet eine pikante Kalbfleischfarce von 250 Gr. gebratenem Fleisch, 50 Gr. gehacktem Luftspeck, 2 Eiern, 1 Theelöffel gewiegten Pilzen, Salz und 1 Prise Pfeffer und füllt den Fisch damit. Man näht die Oeffnung zu, bestreut den Fisch mit Salz, bestreicht ihn mit 80 Gr. Butter und bäckt ihn ½ Stunde im Ofen unter Hinzugießen von ⅛ Liter Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt. Inzwischen bereitet man die Sauce: Man wiegt Petersilie, Schalotten, Kapern und Pfeffergurken fein und verkocht dies alles 10 Minuten in einer dicklichen braunen Kraftsauce, die man aus 100 Gr. Butter, 40 Gr. Mehl, ⅜ Liter Brühe aus Liebigs Fleischextrakt, sowie 2 Löffeln Zitronensaft herstellt. Hiermit begießt man den auf erwärmter Schüssel angerichteten fertigen Fisch, den man mit Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen verziert.

Hase, gedämpft. Hierzu kann man einen ältern Hasen verwenden, der zum Braten nicht gut geeignet sein würde; man nimmt entweder nur den Rücken oder auch die Keulen, spickt beides gut und dämpft es ganz in einem Stück oder in drei Finger breite zierliche Stücke zerhackt. Man belegt den Boden eines länglichen Kasserols mit Speck- und Schinkenscheiben nebst einigen Kalbsknochen, einer Zwiebel, Wurzelwerk, einem Kräuterbündelchen, etlichen Wachholderbeeren, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Lorbeerblatt, legt den Hasen darauf und bedeckt ihn mit Speckscheiben oder einem butterbestrichenen Papier, übergießt ihn mit ½ Liter Fleischbrühe und zwei Gläsern Weißwein und läßt ihn gut zugedeckt weichdämpfen. Dann nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und richtet sie über dem Fleisch an.

Kalbsmilch en fricandeau. Nachdem zwei bis drei Kalbsmilche gewässert und blanchiert sind, schneidet man sie in nette Stücke, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Kasserol mit einigen Speckscheiben, zerschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Kräuterbüschelchen und etlichen Nelken und Pimentkörnern, übergießt sie mit kräftiger Kalbsbrühe, dämpft sie bei sehr gelindem Feuer eine reichliche Stunde und begießt sie häufig mit ihrem Fond. Sobald sie genügend weich sind, nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und giebt sie entweder so, wie sie ist, oder zu einer Liebesapfelsauce verkocht, zu der Kalbsmilch; letztere wird auch häufig als Beilage zu grünen Erbsen, Endivien, Carotten, Maccaroni oder Blumenkohl verwendet.

Schüsselragout. Mache aus 65 Gr. Butter und 35 Gr. Mehl eine gelbe Mehlschwitze, lösche sie mit guter Fleischbrühe ab, streiche sie durch das Sieb, schmecke sie mit Zitronensaft ab, und gieße sie über schöngeschnittene Kalbsbratenreste in eine Schüssel. Nun streut man Kapern, fein gewiegte Zitronenschalen, gedünstete Pilze, in Würfel geschnittene Gurken, Perlzwiebeln, beide auch gedünstet, nebst Salz und Pfeffer darüber, deckt die Schüssel zu und läßt die Speise in einem Topf mit siedendem Wasser (bain-marie), heiß werden. Das Gericht wird in der Schüssel serviert.

Kürbis, gebacken. Der zerschnittene, geschälte und ausgeputzte Kürbis wird in Salzwasser weichgekocht, sehr gut abgetropft, in einem dicklichen Ausbacketeig von Milch, Mehl, Eiern, Salz und etwas Pfeffer umgewendet und in Butter hellbraun gebacken; man giebt eine Rahmsauce, mit Eidottern und Zitronensaft abgezogen, dazu.

Vorzügliche Klöße. 1½ Tassenkopf ganz feines Mehl, wird mit 1 Tasse Milch glatt angerührt, mit 35 Gramm Butter und etwas Salz in eine Pfanne gegeben und beständig gerührt, bis sich die Masse vom Rand der Pfanne loslöst. Zum Erkalten giebt man den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel und rührt nacheinander 4 ganze Eier hinein, sticht Klöße aus, kocht sie 5 Minuten in siedendem Salzwasser und serviert sie zu gekochtem Obst.

Pflaumen-Auflauf. Man brüht und schält etwa 20—24 schöne, reife Pflaumen, schneidet sie in Hälften, nimmt den Kern heraus und dünstet sie mit Zucker und ein wenig Wein beinahe weich; hierauf reibt man 70 Gramm Butter zu Schaum, fügt 5 Eidotter, 70 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei Messerspitzen Zimmt, die gedünsteten Pflaumen, den steifen Schnee von drei Eiweißen und zwei Löffel gestoßenen Zwieback hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze.

Apfelspeise. Eine feuerfeste Platte wird gut ausgebuttert, dann so viele ganze geschälte Aepfel (nebeneinanderstehend) eingefüllt, als Raum haben. Jeder Apfel muß oben tief ausgehöhlt sein. In diese Vertiefung füllt man nun Quitten- oder Johannisbeergelee, bestreut die Aepfel dick mit Zucker und Zimmt und schiebt die Platte in das Bratrohr. ¼ Stunde vor dem Essen kommen 3—4 mit Milch und Zucker gut verklopfte Eier daran (nach Belieben auch geriebene Mandeln). Man läßt die Milch im Ofen an den Aepfeln gerinnen und serviert das Gericht warm.

Süße Speise für Kranke. Man rührt 2 Eigelb mit 40 Gr. Zucker schaumig, giebt 4 Löffel Weißwein, 1 Löffel Zitronensaft, sowie Zitronenzucker und 1 Prise Salz dazu. Die Mischung wird nun im Wasserbade schaumig geschlagen, in eine Glasschale gefüllt und mit Löffelbiscuits serviert.

Eingemachte Früchte.

Quittengelee. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuche abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdenen glasierten Kasserol, mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weichgedünstet; man preßt hierauf den Saft gut aus, filtriert ihn, bis er ganz klar ist, nimmt auf jedes ½ Kilogramm Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelee in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt.

Quitten ganz einzumachen. Eine Anzahl reifer Quitten werden geschält, worauf man mit einem Apfelbohrer das Kernhaus herausstiecht, die Früchte in siedendes Wasser wirft und weichkocht, ohne daß sie zerfallen dürfen. Man läßt sie nun abtropfen und auskühlen und kocht in dem Wasser auf jedes halbe Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, schäumt gut ab und gießt den Sirup über die Früchte, die man zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt. Hierauf fügt man zu dem Sirup etwa 250 Gr. Apfelgelee, löst es darin auf, legt die Quitten hinein, läßt sie darin kochen, bis sie durchsichtig aussehen, hebt sie heraus, ordnet sie in die Gläser und schüttet den eingedickten Sirup ausgekühlt darüber, wonach man die Gläser überbindet und aufbewahrt.

Weinbeeren in Zucker einzumachen. Man läutert auf jedes halbe Kilogramm schöner, frisch vom Stock kommender, abgelesener Weinbeeren 375 Gramm Zucker bis zum Breitlauf, läßt die Beeren 5 Minuten mit kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, übergießt sie in einer Terrine mit dem etwas ausgekühlten Zucker, siedet denselben am folgenden Tage zum kleinen Faden, kocht die Beeren wieder fünf Minuten darin,

thut sie in die Terrine und gießt den Sirup darüber; am dritten Tage kocht man denselben bis zum großen Faden, läßt nochmals die Beeren darin aufwallen, füllt sie dann in die Gläser, gießt den eingedickten, ausgekühlten Zucker darüber, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Gelee von Aepfel- und Birnenschalen. Solche Schalen setze man mit gleichviel Wasser über Feuer und koche sie tüchtig aus. Man seihe alles durch ein Tuch, bringe den Saft mit 1/4 bis 1/2 schwer Zucker über Feuer und koche ihn dick ein. Vanille oder Zitronen kann nach Belieben zum Würzen genommen werden.

Gesundheitspflege.

Ueber den Zucker. In der „Internationalen Zeitschrift zur Bekämpfung der Trinksitten" veröffentlicht Prof. Dr. Bunge in Basel einen Artikel über den Zucker, der auch weitere Kreise interessieren dürfte. Er führt kurz folgendes aus: Beim Aufgeben des Alkohols wächst das Verlangen nach Kohlehydraten, besonders nach Zucker, das in natürlicher Weise befriedigt, nämlich mit zuckerhaltigen Früchten, zur Gesundheit führt. Wird dem Körper aber statt dessen reiner Zucker geboten, so muß das ihn schädigen wie alle Stoffe, die er mehr oder weniger isoliert aufnimmt, wie also auch Pepton, Tropon, Hämatogen, Nährsalze ꝛc.

Die Früchte enthalten außer gewissen Bestandteilen von Eiweiß, Fett und Kohlehydraten auch Salze. Wird der Zucker isoliert, so können wohl die ersteren Stoffe durch animalische Nahrung ersetzt werden, nicht aber die Salze und vor allem der Kalk und gewisse Eisenverbindungen, an denen unsere Nahrung sowieso meist zu arm ist, so daß Blutarmut eintritt. Unter den Früchten enthalten besonders viel Kalk die Feigen, Erdbeeren, Datteln, Pflaumen und Birnen und Eisen besonders die Erdbeeren, Trauben und Feigen. Besonders beim wachsenden Körper ist die Gefahr einer ungenügenden Zufuhr von Kalksalzen und Eisen vorhanden. Man gebe den Kindern daher viel zuckerreiches Obst, entziehe ihnen aber möglichst alle Zuckerwaren. (Eine günstige Ausnahme macht die Chokolade, die auch eine sehr gute Mischung aufweist.) Das gilt aber, da der Organismus stets weiter wächst, auch für die Erwachsenen. Man sagt oft, der Zucker mache die Zähne schlecht; das ist nicht eine Folge des mechanischen Zerbeißens oder der Säuren, mit denen er gemischt ist, sondern das kommt daher, weil der mit Zucker Gesättigte weniger Vegetabilien aufnehmen wird, und diese sind es doch, die die Kalksalze zur Erhaltung der Zähne zuführen. Weil der Zucker sättigt, hält er vom Genuß eisenhaltiger Nahrung ab, und deshalb macht er blutarm. Das gleiche gilt natürlich in verstärktem Maße vom Alkohol, bei dessen Bereitung die wertvollsten Nahrungsstoffe der Traube, wie des Getreides zu Grunde gehen.

Deshalb wünscht Prof. Dr. Bunge, man möge den Zucker möglichst hoch besteuern, aber die Zölle auf die Einfuhr von Südfrüchten beseitigen und Gartenbau und Obstkultur möglichst fördern.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Tragen und Packen der Schulbücher. Es wäre sehr zu begrüßen, daß sich überall, auch für kleine Mädchen, die Rückenmappe (Tornister) als notwendiges Schulrequisit mehr und mehr einbürgere. Dadurch wird nämlich die einseitige Belastung, welche sich durch das Tragen der Büchermappe am Arm ergiebt, aufgehoben und die Last auf beide Körperhälften verteilt. Trägt das kleine Mädchen die Schultasche am Arme und wechselt trotz aller Ermahnungen der Eltern und Lehrer auf dem Schulwege damit nicht um, so wird die eine Körperseite heruntergezogen. Die Knochen sind in dem jugendlichen Körper noch nicht sehr widerstandsfähig, so daß durch das fortgesetzte einseitige Tragen leicht eine Rückgratsverkrümmung die Folge sein kann. Die Tornister müßten eigentlich in den Schulen Vorschrift sein und von den Kindern wenigstens bis in die mittleren Klassen getragen werden. Aber da gefällt den Mädchen von 11 und 12 Jahren die Rückenmappe nicht mehr, und sie bitten die Eltern um eine Armtasche oder um eine Mappe, welche sie unter dem Arm tragen können. Dieser kindischen Ziererei und Eitelkeit sollte nie nachgegeben werden, denn bei dem Tragen der Bücher unter dem Arme wird die Schulter hochgezogen, und die Wirbelsäule kommt aus ihrer natürlichen Lage. — Bei dem Einkauf eines Tornisters achte man darauf, daß er möglichst leicht und dauerhaft sei. Das Gewicht der für den Schultag gepackten Mappe soll nicht mehr als den achten bis neunten Teil des Körpergewichtes des betreffenden Schulkindes betragen. Es ist daher nicht nur wünschenswert, sondern sogar notwendig, daß die Eltern das Packen der Mappen für den folgenden Tag einer öftern Kontrolle unterwerfen und nicht mehr Bücher mitzunehmen gestatten, als unbedingt gebraucht werden. Erscheint ihnen eine vorschriftsmäßig beladene Mappe zu schwer, übersteigt ihr Gewicht das gesetzte Maß, dann genügt immer eine höfliche Rücksprache mit dem betreffenden Lehrer oder dem Leiter der Schule, um dem Uebel abzuhelfen.

Dr. E.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat September. In diesem Monat besteht im Obstgarten die Hauptbeschäftigung im Ernten des Obstes. Man lasse beides, Birnen und Aepfel, nicht zu lange am Baume sitzen, damit sie nicht

an Güte und Haltbarkeit verlieren. Kurz vor der Reife nimmt man die Früchte sorgfältig ab und lagert sie in einfacher Schicht. Veredlungen können auch im September noch bei trockener Witterung ausgeführt werden.

Im Gemüsegarten giebt es wenig zu thun, die Arbeiten vom August werden fortgesetzt und das Säen von Wintersalat, Spinat, Rapünzchen, Rüben kann noch nachgeholt werden. Blumenkohl wird ins Mistbeet gesäet, wo er überwintert. Bei den Tomaten bricht man die Spitzen und die Seitentriebe aus, damit die Früchte an den Haupttrieben bald reifen. Bei Rosenkohlpflanzen bricht man ebenfalls die Spitzen aus und verwendet sie in der Küche. Das Verpflanzen und Teilen der Staudengewächse wird schon in der ersten Monatshälfte vorgenommen. Auch Rosenwildlinge lassen sich in der Zeit noch okulieren, wenn sie reichlich Saft haben. Bewurzelte Nelkensenker pflanzt man in kleine Töpfe und schützt sie vor Frost und Regen. Einjährige Pflanzen wie Ritterspurn, Mohn, Gilien, Nemophilien, Klarkien ꝛc. sät man jetzt ins freie Land. Abgeblühte Blumenbeete werden abgeräumt, gedüngt, gegraben und können schon mit Vergißmeinnicht, Pensee, Silenen für nächstes Frühjahr bepflanzt werden. Die im Laufe des Septembers wieder in Töpfe gepflanzten Kalla, Dracaenen, Aralien ꝛc. läßt man noch draußen stehen bis Frost eintritt. Goldlack und Winterlevkoyen pflanzt man aus freiem Lande in Töpfe. Das Einpflanzen der Blumenzwiebeln in Töpfe wie Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Narzissen, Schneeglöckchen soll nun geschehen. Man stellt die Töpfe vorderhand in dunkle, trockene, kühle Räume.

Frage-Ecke.

Antworten.

71. Ob unter den verschiedenen landwirtschaftlichen Schulen der deutschen Schweiz, die eine oder andere besonders empfehlenswert ist, weiß ich nicht, jedoch hat der „Strickhof" in Oberstraß-Zürich guten Ruf. Sie thun am besten, sich Prospekte kommen zu lassen, vielleicht auch vom Plantahof bei Landquart, Custerhof Rheineck (Kanton St. Gallen), Rüti (Kant. Bern). Sie können daraus alles Wissenswerte ersehen. F. P.

72. Es ist schwer zu bestimmen, wie viel für die spätere Ausbildung der Kinder zurückgelegt werden sollte, wenn man die Verhältnisse nicht genau kennt. Es läßt sich auch nicht genau voraussagen, was für ein Bildungsgang später den Anlagen der Kinder entspricht. Ich an Ihrer Stelle würde die Kinder von klein auf in eine Lebensversicherung aufnehmen lassen, für einen gewissen Betrag, dessen jährliche Einzahlungen für sie erschwinglich sind. So haben Sie doch in der Zeit, nach etwa 16 Jahren, da die Kosten größer werden für die Ausbildung, ein disponibles Kapital. Wenden Sie sich an die Abteilung „Volksversicherung" der Rentenanstalt Zürich-Enge. F. P.

73. Der Obstessig ist wirklich sehr gut und wird von manchen dem gewöhnlichen Weinessig vorgezogen. Wir machen solchen aus unreifem Obst wie folgt: In einen Steintopf giebt man so viel zerquetschtes Steinobst oder Kernfrüchte, daß das Gefäß zu ¾ angefüllt ist. In einem Raume, der nicht unter 15° Wärme hat, wird der Topf plaziert und Wasser hinzugegossen, das eine Temperatur von 25—30° R haben soll. Wenn der Inhalt gut ausgegoren ist, wird er abgezogen und filtriert. Auf ein Quantum von je 5 Litern giebt man etwa 5 Gramm Preßhefe und ein kleines Stückchen warmes Schwarzbrot, das nach und nach die Essigmutter bildet. In drei bis vier Wochen wird (an warmem Orte) ein guter Essig hergestellt sein. Er wird dann in Flaschen abgezogen.
Mütterchen.

74. Zum Einmachen des Sauerkrauts wird je nach dem benötigten Quantum ein gut gereinigtes, gebrühtes und ausgetrocknetes eichenes Fäßchen, mit gut hineinpassendem Deckel, oder ein Steinguttopf verwendet. Das zarte, feste Kraut, am besten Straßburger Kopfkohl, wird vom Strunk und schadhaften Blättern befreit, gereinigt und halbiert und auf dem Krauthobel fein geschnitten. Auf 1 Kilo Kraut rechnet man 15 Gr. Salz, man mischt es in einem besonderen Geschirr so lange, bis es saftig und mürbe ist. Es darf nicht zu salzig schmecken; zu viel Salz hemmt die Gärung, zu wenig läßt es in Fäulnis übergehen. Am besten ist, man mischt Gelte um Gelte mit dem Salz, stößt es mit einem hölzernen Schlegel und thut es in das mit Kohlblättern gut belegte Gärfaß, wo es fest eingestampft wird. Auf die Blätter am Boden des Fasses wird auch Salz gestreut. Nach Belieben giebt man zu jeder Lage Kraut etwas Wachholderbeeren oder Kümmel. Ist alles eingefüllt, so legt man wieder Krautblätter obenauf, bestreut sie mit Salz, legt den Deckel auf und beschwert das Ganze mit einem großen oder mehreren kleinen Steinen. In einigen Tagen muß der Saft schon in Gärung begriffen sein und soll über dem Kraut stehen. Immer aber soll, wenn der Saft auch später wieder sinkt, die Flüssigkeit der Kante des Deckels entlang bemerkbar sein. In zirka vier Wochen kann das Kraut verwendet werden. Beim Ausnehmen nimmt man die obere, etwas dunkle Krautschicht weg, reinigt Blätter und Deckel und deckt wieder zu, sobald das Kraut (gut ausgedrückt) entnommen worden ist. Jede Woche soll man alles reinigen und nachsehen. Das ist unsere Methode, die ich nach Sus. Müllers „Hausmütterchen" erprobt und gut befunden habe. Frau B.

Fragen.

75. Könnte mir vielleicht jemand ein Mittel angeben gegen rote, rauhe Haut an den Armen? Zum voraus besten Dank. F.

76. Meine Hühner sind in der Regel im Winter keine guten Eierleger. Wo mag der Fehler liegen? Sollen sie vielleicht besonders nahrhaftes Futter bekommen und was eignet sich am besten dazu? Fr. B. N.

77. Ist es empfehlenswert, Hagebutten einzumachen und wie werden sie dabei am besten behandelt? Wird das Mus nicht gar zu süßlich? Noch eine Frage: Man rät mir zu Quittengelee halb Aepfel zu nehmen, es erhalte schönere Farbe und sei feiner im Geschmack. Wer hat schon einen solchen Versuch gemacht?
Hausfrau in B.

78. Wie bewahrt man ganz feines Tafelobst am besten für den Winter auf? (Birnen und Aepfel). Ich möchte mir einen hübschen Vorrat so lange als möglich sichern, weiß aber nicht, wie ich dabei vorzugehen habe.
Städterin.

Ist die beste.

(W587)

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