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

Band: 8 (1901)

Heft: 19

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. 19. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 12. Oktober 1901.

Lebensgewinn.

Zwischen Schmerz und Freuden,
Leben fließe hin!
Hab' ich doch von beiden
Reichlichen Gewinn.

Gottes Schönheit seh' ich,
Wie ich froh bin, ein;
Holde Pflicht — versteh' ich —
Soll mir Freude sein.

Kommen dann die Schmerzen —
Kommt nur immerhin!
Lehrt bereitem Herzen
Kraft und Menschensinn!

So in dunkler Tage,
Wie in heller Tauf,
Baut aus Lust und Klage
Sich die Weisheit auf.

Rinne, Strom des Lebens,
Rinne nur so zu!
Kannst doch nicht vergebens
Flücht'ge Welle, du!

Liebe war am Quelle,
Liebe war im Hain —
Liebe wird, o Welle!
Wo du landest, sein.

Ernst von Feuchtersleben.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Drittes Kapitel.

Gritli lernt das Zimmermachen.

(Fortsetzung.)

Am Nachmittag kam also die gründliche Reinigung des Schlafzimmers und des Eßzimmers an die Reihe. Gritli konnte zwar nicht begreifen, was es da noch gründliches zu thun gab, denn ihm schien alles so prächtig und sauber, daß es eigentlich darauf gespannt war, was nun weiter geschehe. Man war mit dem Aufräumen in der Küche früh fertig geworden, weil es der Rosine wacker geholfen hatte. Und lange in seinem Zimmerchen ließ es die allezeit geschäftige ältere Magd auch nicht. „Nun nehmen wir zuerst die Möbel vor" kommandierte Rosine. „Du klopfst die Chaise-longue und bürstest sie, nimmst Deckchen und Wäschebeutel, überhaupt alles, was beweglich ist und sich bürsten läßt, weg, schüttelst es gut und legst es auf die Chaise-longue, die nun mit der großen Schutzdecke zugedeckt wird. Dann kommen die Gardinen und die Portière an die Reihe. Die schüttelt man zuerst gut, nimmt dann den eigens für diesen Zweck bestimmten Flaumer und wischt damit die Gallerien und allfälliges Holzwerk ab, heftet die langen Enden der Vorhänge etwas hinauf, nachdem man sie gebürstet und auch die Passementerien gereinigt hat. So, nun zeige ob Du noch richtig kehren kannst, ohne Staub aufzuwirbeln." Gritli schickte sich an, mit dem langgestielten Wischer zu beginnen, aber Rosine war damit nicht zufrieden. „Was fällt Dir ein?" polterte sie. „Wer wollte auch mit diesem großen Wischer in die Ecken hinein kommen und an den Wänden herum sauber kehren können? Da, nimm diese kleinere Bürste, ich will doch gerne sehen, ob Du die richtig zu führen verstehst." Aber auch diese, von Gritli vermeintlich gut ausgeführte Arbeit fand keine Gnade vor Rosines kritischem Auge. „So machens alle die jungen Maitli, sie haben alle einen steifen Rückgrat und wollen sich nicht bücken. Weshalb hätte diese Bürste wohl eine so große Fläche mit Borsten, wenn man nur die paar vordern gebrauchen sollte? Sieh mal zu, Du sollst die Bürste nicht senkrecht oder schräg halten — nein, Du bringst sie in ihrer ganzen Länge platt auf den Boden und brauchst alle Borsten gleichzeitig, — so!" Gritli probirte es und siehe — es gelang über Erwarten gut.

Aus allen Ecken, den Wänden entlang, um die Beine der großen Möbel herum, die nicht vom Platze gerückt werden konnten, wischte es so den Staub weg und zu seinem Erstaunen gab es noch ziemlich viel. Nun erst durfte der große Wischer in Funktion treten und da war nun Rosine zufrieden. Es hatte sich die Belehrung vom Vormittag gemerkt und hantierte so sorgfältig mit dieser Waffe, daß seine Lehrmeisterin vergnüglich darüber schmunzelte. Nur beim Aufnehmen des Kehrichts gabs nochmals einen kleinen Sturm. Wieder hatte sich Gritli zu wenig gebückt und die Schaufel und die Bürste schräg gehalten. „Das muß alles platt auf den Boden kommen, die Schaufel und die Bürste, nur so geht es rasch und wird dabei gründlich gemacht", räsonnierte sie.

Nun kam der Waschtisch an die Reihe. „Die Schüsseln und Krüge, die Gläser und Flaschen, die Seifen- und Zahnbürstenschalen nehmen wir in die Küche, wo wir sie mit heißem Sodawasser reinigen; bleibt noch etwa eine rauhe Stelle, wie es bei Fayencegefäßen leicht vorkommt, so reibt man diese mit Bimssteinpulver rein. Man spült mit kaltem Wasser nach und trocknet mit dem für diesen Zweck bestimmten Tuche gut ab. Das gleiche wird im Abort mit dem Klappkessel und den Nachttöpfen vorgenommen. Wir lassen diese Dinge nun draußen, bis unser Schlafzimmer völlig aufgeräumt ist und nehmen vorerst das Abstauben vor, das Du nun kannst. Zeigt etwa die Marmorplatte des Waschtisches Flecken, so benutzt man etwas Salmiakgeist und Wasser zum Abwaschen und falls sie nicht weichen, nimmt man wieder von dem schon genannten Bimssteinpulver und versucht die Entfernung auf mechanischem Wege durch Reiben. Spiegel und Porträts werden nachher mit dem in reines Wasser getauchten Leder abgewaschen und mit einem reinen Tuche leicht nachgetrocknet. Zuletzt kommt die Pflege des Fußbodens; ihn jede Woche mit Stahlspähnen und Wichse zu behandeln, ist im Schlafzimmer nicht notwendig; unsere für die Gesundheit sehr besorgte Frau Professor zieht es vor, wenn er alle 6 Wochen einmal mit Lauge und Stahlspähnen aufgewaschen und nachdem er trocken geworden ist, tüchtig mit Wichse eingerieben wird. Das hält dann etwa drei Wochen vor, so daß wir nur alle drei Wochen Wichse anstreichen. Heute wird also nur gebohnt mit der Plochbürste und nachher mit dem Wolllappen." — Gritli freute sich auf den Glanz, den es auch hier wieder hervorzubringen hoffte und machte sich lustig hinter die Arbeit.

Es gelang ihm so vorzüglich, daß selbst die schwer zu befriedigende Rosine ein zufriedenes Gesicht machte. Nun mußten noch die Teppiche geklopft werden. Dazu ging man in den Hof und Rosine dirigierte wie ein Unteroffizier. Sie verwies dem jungen Mädchen zuerst, daß es den zu klopfenden Teppich nicht ordentlich an die Stange hängte; dann wollte sie, daß zuerst auf der linken Seite geklopft und der Staub hier fortgejagt werde, langhaarige, teure Teppiche schlägt man platt, wenn sie auf der rechten Seite geklopft werden. Nur bei sehr schmutzigen Teppichen darf man auch dort klopfen, sonst kommt hier nur die Reis-Teppichbürste in Gebrauch und zwar bürstet man je von der Mitte aus nach unten und sofern nicht das Gewebe oder die Knüpfarbeit des Teppichs das Bürsten nach dem Strich bedingen. „Drum die Augen aufmachen und darüber streichen, Kleine", schloß sie ihre Rede. — Bald war das Schlafzimmer wieder fertig eingeräumt und roch eigentlich nach Sauberkeit. — Nun hatte aber Gritli noch ein anderes Schlafzimmer zu machen, welches einen tannenen Fußboden hatte, der aufgewaschen werden mußte. Rosine hatte die Gewohnheit, ihren Lehrling stets zuerst selbständig angreifen zu lassen und fuhr erst dazwischen, wenn jene eine Ungeschicklichkeit verübte. Und zum Dreinfahren gab das gute Gritli leider auch hier wieder Veranlassung. Es stellte sich mit seinem Zuberchen voll warmem Seifenwasser, einem großen Lappen und einer Bürste dort ein und begann kreuz und quer zu scheuern; schon hatte es das dritte Stück in Angriff genommen, als Rosine, die ein Weilchen zugeschaut hatte, nicht gerade mit der sanftesten Stimme ausrief: „Und das soll gescheuert sein! Nicht einmal reines Nachwaschwasser nimmt sie, nicht einmal einen trockenen Lappen zum Nachtrocknen! Scheuert nicht den Holzfasern entlang und läßt deutlich sehen, wo sie wieder ein neues Stück zu reinigen begonnen hat! O, diese Mädchen!" Flugs war das Wasser fortgeschüttet, durch neues, warmes Seifenwasser mit etwas Fettlaugenmehl ersetzt, ein zweites Gefäß mit reinem kalten Wasser und einem andern Lappen hergeschafft, dann gings von vorne an. Zuerst wurde mit dem Seifenwasser ziemlich naß gemacht, dann mit der Bürste immer dem Strich nach tüchtig gerieben, mit demselben Wasser wieder aufgezogen und dann kam erst das reine Wasser an die Reihe, welches das noch Trübe entfernte. Zuletzt wurde noch mit einem trockenen grobfädigen Tuch nachgerieben, sodaß der Boden vorweg beinahe trocknete. „Das ist eine Hauptsache, sagt Frau Professor immer," meinte Rosine, „daß tannene Fußboden rasch trocknen, sonst gibt es zu viel Feuchtigkeit in die Ritzen und Spalten und da hausen schädliche Pilze und Bazillen. Vor denen hab' ich einen Heidenrespekt. Wirst's schon noch lernen in diesem Hause."

Nun sollte noch das Eßzimmer eine „gründliche Reinigung" erfahren. Bis auf den Fußboden war es dasselbe wie im Schlafzimmer; nur waren der Linoleumteppich und der lackierte Fußboden wieder anders zu behandeln. Den erstern wusch man mit einem wollenen Lappen, der in eine zur Hälfte mit Milch, zur Hälfte mit Wasser gefüllte Emailschüssel getaucht wurde und trocknete mit einem weichen, leinenen Tuche nach. Alle Monate einmal wurde dann ein wenig Bodenwichse darauf eingerieben und der Linoleumbelag täglich gebohnt. Der lackierte Fußboden dagegen wurde mit kaltem

Wasser aufgewaschen, dem etwas Salmiakgeist beigemengt war und ebenfalls nachgetrocknet.

Dem Gritli war es ordentlich warm geworden bei all dieser Arbeit und es freute sich auf das Abendbrot. Freilich mußte es sich noch umkleiden, denn es sah beinahe aus wie damals, als es zu Hause in den Feuerweiher gepurzelt war und Nachbars Fritz es wie eine pudelnasse Maus aus dem Wasser gezogen hatte. „Das ist auch noch ein Kapitel für sich", sagte lachend Rosine, als es die triefende Küchenschürze losband. Darüber sprechen wir ein andermal.

(Fortsetzung folgt.)

Wie soll das Obst geerntet werden?

Alles Tafelobst sollte so vom Baum genommen werden, daß es völlig unversehrt bleibt. Jede Stelle der Schale, die irgendwie verletzt worden ist, bietet den kleinen Lebewesen, welche die Fäulnis einleiten, Angriffspunkte und erhöht somit die Gefahr des Verderbens. Je weichfleischiger und saftreicher die Früchte sind, um so mehr ist Sorgfalt bei ihrer Ernte notwendig.

Obst, das zum Mosten, Einkochen und zur Geléebereitung verwendet werden soll, sowie gewöhnliche Zwetschgen, welche zum Trocknen bestimmt sind, können stets geschüttelt werden, während Tafelobst oder Kern- und feineres Steinobst, das zum Trocknen bestimmt ist, stets gebrochen werden sollte. Wenngleich beim Ernten des Mostobstes die Vorsicht nicht nötig ist, die wir beim Tafelobst anwenden müssen, so empfiehlt sich doch auch hier die möglichste Schonung der Früchte, weil fleckiges Obst, wenn es einige Zeit lagert oder verschickt wird, bald fault, wodurch das dadurch bereitete Getränk oft einen bitterlichen unangenehmen Geschmack erhält. Insbesondere empfiehlt es sich bei Bäumen, die an Straßen oder Wegen stehen und etwas weichere Sorten tragen, die leicht zerfallen, vor dem Schütteln Stroh oder Schilfdecken unterzulegen.

Zum Brechen des Obstes ist eine Doppelleiter mit möglichst breit angelegtem Fuß, wodurch das Umfallen vermieden wird, unerläßlich, denn mit einer einfachen Leiter können die Früchte, welche am Rand der Krone hängen, ohne Beschädigung des Baumes und ohne Lebensgefahr nicht erreicht werden. Die bei der Kirschenernte jährlich vorkommenden Unglücksfälle sind in den meisten Fällen darauf zurückzuführen, daß die langen schwankenden Leitern an die noch schwankenderen jungen Zweige des Kronenrandes angelegt werden, wo sie keinen genügenden Halt finden. Ferner sind erforderlich flache Henkelkörbe aus Weiden- oder Spangeflecht, innen mit Packtuch, Heu oder Moos ausgelegt und am Henkel je mit einem Haken versehen, mittelst dessen man dieselben an eine Leitersprosse oder Ast aufhängen kann. Auch ist es nicht unpraktisch, ein längeres, am einen Ende mit einem Haken versehenes Seil mit auf den Baum zu nehmen, an welchem man die gefüllten Körbe herablassen kann. Hierdurch wird das mühselige, zeitraubende und nicht ungefährliche öftere Auf- und Absteigen vermieden. Eine zweite Person, welche ja doch stets bei einem solchen Geschäft zugegen sein muß, nimmt unten die Körbe ab und entleert dieselben. Noch sei erwähnt, daß das Abnehmen der Früchte nur bei trockener Witterung erfolgen sollte; naß geerntetes Obst ist weniger haltbar und geht leicht in Fäulnis über. Daß späte Obstsorten möglichst lange an den Bäumen hängen bleiben müssen, damit sie gut ausreifen und nicht vorzeitig runzelig werden, ist wohl den meisten Landwirten bekannt. Frühobst dagegen darf nicht zu lange am Baume bleiben.

Der Hase in der Küche.

Der Hase, in der Jägersprache „Lampe" genannt, ist in der Herbst- und Winterszeit auf manchem Tische gern gesehen und verdient durch sein nahrhaftes, leicht verdauliches Fleisch auch den Vorzug vor manch anderem teuren Fleischgericht.

Beim Einkauf des Hasen hat die Hausfrau darauf zu achten, daß sie keinen alten Rammler kauft, dessen Fleisch trocken, hart und wenig wohlschmeckend ist. Der Rammler ist kürzer und breiter als die Häsin und hat auch einen längeren Schwanz und Bart. Sein Fell ist rötlichbraun, währenddem das Rückenfell der Häsin und der Jungen grauschwarz, die beiden Seiten etwas heller gefärbt sind. Zur Verwendung in der Küche eignen sich junge, nicht ganz ausgewachsene, sogenannte Dreiviertelshasen am besten. Um das Alter der Tiere einigermaßen festsetzen zu können, betrachtet man in erster Linie die Zehen an den Hinterläufen, die beim alten Tiere ziemlich abgelaufen, beim jungen scharf und spitz sind. Ein fast untrügliches Kennzeichen des Alters ist folgendes: Zwischen den Ohren am Kopfe sehe man nach, ob einige weiße Haare vorhanden sind, wo diese fehlen, ist das Tier schon alt. Beim frischgeschossenen Hasen sollen die Augen noch fest und rund im Kopfe stehen, weiche, nach innen gesunkene Augen sind ein untrügliches Zeichen, daß das Wild schon längere Zeit geschossen worden ist.

Wie alles Wild, soll auch der Hase einige Tage an einem kühlen luftigen Ort hängen, ehe er zur Verwendung gelangt. Bei warmem Wetter nimmt man das Tier aus. Bei kühler Witterung hält es sich aber längere Zeit, wenn es nicht sofort nach der Jagd ausgenommen worden ist. Durch das Oeffnen des Fells und das Herausnehmen der Eingeweide tritt Luft und eine Menge Mikroorganismen in das Innere des Tierleibes und dieser überzieht sich bald mit einer schleimigen Masse, die schon nach kurzer Zeit einen unangenehmen Geruch verbreitet.

Man achte darum beim nicht ausgenommenen Hasen darauf, daß das Tier jeweilen spätestens dann verwendet wird, wenn die Schußwunde Feuchtigkeit abzusondern beginnt, sonst tritt Hautgout (Fäulnis) ein. Der Hautgout des Wildes, den manche lieben, ist jedoch gesundheitsschädlich und zieht nicht selten für den Betreffenden Blutvergiftung nach sich.

Beim Ausweiden hängt man das Tier an den einen der beiden Hinterläufe auf, schneidet den Bauch der Länge nach bis zu den Rippen auf und entfernt die Eingeweide. Von der Leber löst man sofort die Galle los, das Fett und die Nieren kann man nach Belieben sitzen lassen. Herz, Lunge und Leber werden zur Verwendung beiseite gelegt.

Will man das Blut, das jedoch nicht im Geringsten riechen darf, zu Hasenpfeffer gebrauchen, so verrührt man dasselbe mit Essig. Nun löst man das Fell vom Bauche, schneidet ringsum an den Pfötchen die Haut ab, schlägt das Fell zurück und zieht es, wo nötig mit dem Messer nachhelfend, über den ganzen Rücken und die Keulen ab; dann schneidet man die Ohren weg und zieht das Fell herunter.

Bei den meisten Zubereitungsarten hackt man die Vorderläufe und den Hals mit dem Kopfe ab und legt erstere dann gebraten zu beiden Seiten der Platte, beim Anrichten. Andernfalls legt man sie zu Leber, Lunge, Herz, den Rippen und Bauchlappen 2c., um Hasenpfeffer daraus zu machen.

Vor dem Braten entfernt man mit einem spitzigen Messer die Häute, knickt, damit die Keulen gut liegen, den Schlußknochen ein und hackt die Hinterläufe ab. Will man den Hasenbalg ganz behalten, so fange man beim Abziehen bei den Hinterläufen an, schlitze diese der Länge nach auf und ziehe dem Hasen so in aller Form das Fell über die Ohren, indem man immer mit dem Messer nachhilft. Zum Braten empfiehlt es sich, das Fleisch zu spicken. Muß man dasselbe noch einige Tage aufbewahren, ehe es gebraten wird, so thut man am besten, es in ein mit Essig getränktes Tuch einzuschlagen, das, sobald es trocken ist, wieder neu befeuchtet wird. So kann der Hase längere Zeit am Küchenfenster oder in der Speisekammer hängen. Der Essiggeruch verliert sich vollständig, wenn das Tuch einige Stunden vor Gebrauch wieder entfernt wird.

Die Zubereitung des Hasen ist eine so manigfache, daß hier nicht näher darauf eingetreten werden kann. Es finden sich in der Rubrik „Küche" dieses Blattes Jahr um Jahr eine Anzahl Rezepte, die auf die verschiedene Verwertung des so nahrhaften Hasenfleisches Bedacht nehmen.

Redner, der nicht weiter kann,
Setzt gern: „Und so weiter!" an.

* * *

Verdruß hilft oft Verdruß vertreiben.

* * *

Ein Stummer ist darum kein Dummer.

Ein neues Waschpräparat. Ein neues Waschpräparat ist vor kurzem in die Reihe der schon existierenden getreten und wird jedenfalls mancherorts heimisch werden: das Rosin. Dem Waschpulver darf, bei Verwendung nach Vorschrift, leichte Löslichkeit allen Schmutzes nachgerühmt werden, es hat überdies noch den Vorzug, die Wäsche angenehm zu parfümieren. Das Präparat stammt aus der zürcherischen Fabrik chemisch-technischer Produkte Bürgi und Wormi und wird in den üblichen kleinen Quanten billigst verabfolgt. Da es in allen Beziehungen hält, was es verspricht, darf es den Hausfrauen bestens zum Gebrauch empfohlen werden.

Ueber Verunreinigung von gekochtem Kaffee durch kaffesaures Eisen berichtet Stabsarzt Brunzlow in der militär-ärztl. Zeitschrift. Der Kaffee hatte sich durch längeres Stehen in einer Weißblechkanne (verzinntes Eisenblech) in eine grünschwarze, dicke Brühe verwandelt, die deutlich nach Tinte schmeckte und gerbsaures Eisen enthielt. Die Veränderung vollzog sich, wenn der siedende Kaffee in die Kanne gegossen wurde, binnen 30 Minuten. Benutzt man statt einer Weißblechkanne ein Gefäß aus Zinkblech, so zersetzt sich der Kaffee zu einer blaugrünen, noch schlechter schmeckenden Masse, in Folge Bildung von gerbsaurem Zink. Obgleich nun keins dieser beiden Salze giftig ist, so sprechen doch die mitgeteilten Veränderungen im Geschmack des Kaffees dafür, Kaffeegefäße aus Blech oder Eisen durch irdene Geschirre oder durch emaillirte Eisengefäße zu ersetzen.

Erkennungszeichen des Alters der Gänse. Wenn man das Gefieder einer Gans untersucht, findet man oben auf dem Rücken und etwas seitwärts gegen die Stelle, wo sich die größte Schwungfeder an den Körper anschließt, zwei kleine, spitze, schmale, sehr harte und festsitzende Federn. Auf der größeren derselben zeigt sich, wenn die Gans ein Jahr alt ist, ein kleiner Einschnitt. Dieser Einschnitt befindet sich an der äußersten Spitze der Feder. Jedes Jahr bildet sich ein neuer Einschnitt. So viel Einschnitte vorhanden sind, so viele Jahre alt ist die Gans.

Fettflecke in Seidenstoffen. Gute Seide ist bei Fettflecken am besten trocken zu behandeln, besonders, wenn der Fleck noch ganz frisch ist. Man lasse also, falls es nicht etwa dicke Sauceflecke sind, selbst das Wasser bei Seite und reibe den Fleck, am besten in der Runde herum, mit einem weichen und dick zusammengelegten Tuch, dessen Reibfläche man jedoch öfters wechseln muß. Durch die stark rotierende Bewegung erwärmt sich das Fett und schlüpft in den reibenden Stoff, bis zuletzt keine Spur mehr davon übrig bleibt. Allerdings

gehört zu dieser einfachen Methode etwas Ausdauer, sie lohnt sich aber.

Um Nüsse aufzubewahren und sie möglichst lange frisch und süß zu erhalten, giebt man sie in ein Blumengeschirr, dessen Abzugsöffnung verstopft ist und belegt sie mit einem Schieferstück oder dergleichen. Die Töpfe werden darauf etwa zwei Fuß tief in die Erde eingegraben, wo man sie nach Bedarf holen kann.

Blumenkohl lange frisch zu erhalten. Sobald Frost zu befürchten ist, nehme man die ganzen Pflanzen mit Schonung der Wurzeln aus dem Boden und bringe sie in den Keller. Hier kommen sie in ein Gefäß mit Wasser, so daß die Wurzeln unter Wasser stehen und eine Staude die andere aufrecht hält. Das Wasser muß natürlich öfter erneuert werden. Die Köpfe vergrößern sich und halten sich bis Weihnachten bei glänzend weißer Farbe.

Behandlung des Lampenzylinders. Man tauche jeden Zylinder, bevor man ihn in Gebrauch nimmt, in ein mit Salzwasser gefülltes Gefäß. Dieses stelle man auf den Herd und bringe es langsam zum Kochen. Nachdem man das Wasser etwa 1/4 Stunde sieden ließ, nehme man das Gefäß mitsamt seinem Inhalt vom Feuer und lasse den Zylinder in der Flüssigkeit allmählich erkalten. So hergerichtet setzt er im allgemeinen den Angriffen, die er unaufhörlich von der Flamme erfährt, einen durchaus thatkräftigen Widerstand entgegen.

Küche.

Koch-Rezepte.

Erbsensuppe. 350 Gr. Erbsen werden über Nacht in lauwarmes Wasser eingelegt und am Morgen ebenfalls in lauwarmes Wasser auf's Feuer gebracht, mit einem kleinen Zusatz von Salz und ein klein wenig Soda. Es können etwas Rüben, Sellerie und einige Kartoffeln beigelegt werden; um die Erbsensuppe noch kräftiger, nahrhafter zu machen, röstet man etwas Mehl mit Zwiebeln hellgelb in Butter und läßt letzteres als Zusatz mitkochen. In einer Stunde sollten die Erbsen weich sein; dann wird das Ganze durch ein Sieb getrieben, nochmals auf's Feuer gebracht und mit Wasser (oder Fleischbrühe) bis zur richtigen Konsistenz verdünnt. Geröstete Brotwürfel sind ebenfalls noch eine gute Zuthat; sie werden unmittelbar vor dem Servieren der Suppe beigefügt oder auf einem Schüsselchen besonders servirt. Kochzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden.

Karpfen mit Mayonnaise. Der in Salzwasser mit etwas Essig, Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz gekochte Fisch wird, nachdem er in seiner Brühe ausgekühlt ist, von Haut und Gräten befreit und in zierliche Scheibchen geschnitten. Man bereitet eine feine Mayonnaise-Sauce aus drei bis vier Eidottern, die man nach und nach mit 250 Gr. feinstem Olivenöl, einigen Löffeln Estragon-Essig, einem Eßlöffel Salz, etwas weißem Pfeffer, einem Theelöffel Senf und etwas kaltem, flüssigem Aspic verrührt, wendet jedes Fischstückchen darin um, ordnet den Fisch dann bergförmig auf einer flachen Schüssel und überstreicht ihn mit dem Rest der Mayonnaise, putzt den Schüsselrand beliebig mit Aspic, Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs, Mixed pickles u. dergl. aus und stellt die Mayonnaise bis zum Gebrauch kalt.

Hasenbraten. Hiezu verwendet man den Hasenrücken mit den Läufen. Diese werden sorgfältig gehäutet und mit feinen Speckstreifchen überspickt. Nun stellt man das Fleisch mit dem Bratengemüse und heißem Fett in den Bratofen, bratet es schön braun, löscht mit Fleischbrühe und Wein ab und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen weich. Nach Belieben kann man kurz vor dem Anrichten 1/2 Tasse dicken Rahm darübergießen. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden.

Hasenpfeffer. Der Hase wird ausgebalgt, in schöne Vorlegestücke geschnitten und 3—4 Tage in Essig oder Weißwein gelegt. Der Beize giebt man ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Nelken, Lorbeer zu. Das Blut, das in der Herzgegend liegt, wird aufgefaßt, einige Tropfen Essig zugegeben und aufbewahrt. Beim Gebrauch läßt man das Fleisch gut abtropfen, bratet es mit dem Bratengemüse in heißem Fett schön braun und richtet es auf einen Teller an. Nun röstet man im Bratfett 1 Eßlöffel Mehl braun, löscht mit Wasser und Beize ab, giebt, wenn es kocht, daß Fleisch mit Salz zu und dämpft es weich. Kurz vor dem Anrichten giebt man das Blut bei. Statt Hasenblut kann man auch Schweineblut verwenden. Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

Gedämpfter Hammelsrücken. Der Rücken wird in zierliche Form zurechtgehauen, die Rippen über die Hälfte hinab ausgelöst, das Bauchfleisch nach innen zu aufgerollt und mit kleinen Holzspießchen befestigt, worauf man ein längliches Kasserol mit Speck- und Schinkenscheiben, einigen Stücken Rindfleisch und einem Kalbs-Beinknochen nebst Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürzen belegt, das mit Salz eingeriebene Rückenstück hineinlegt, mit einigen Kellen Fleischbrühe oder Wasser begießt und fest zugedeckt langsam dämpft, wobei man öfters Brühe oder Wasser nachschüttet und das Fleisch damit beträufelt. Sobald es mürbe genug ist, legt man es auf eine lange Schüssel, läßt es einige Augenblicke in einer warmen Ofenröhre trocknen; bestreicht es mit Fleisch-Glace und garniert es mit glacierten Zwiebeln und Karotten, in Bouillon gedämpften Kohlherzchen, Rosenkohl und geschmorten Kartöffelchen oder mit einem Purée von weißen Bohnen.

Maccaroni mit Tomatensauce. Man koche die Maccaroni in Salzwasser weich und bereite eine Tomatensauce wie folgt: In 30—40 Gr. heißes Schweinefett (ja nicht süße Butter) giebt man das durchgetriebene Mark von 4—5 großen Tomaten, fügt feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, sowie ein kleines Stückchen Zucker bei und kocht es gut durch während 1 1/2 Stunden. Die gekochten Maccaroni schütte man in ein Seihbecken, lege eine Lage davon auf eine Gemüseplatte, streue reichlich geriebenen Parmesankäse darüber, fahre so fort, bis die Maccaroni samt dem Käse angerichtet sind, übergieße das Ganze mit der heißen Tomatensauce und serviere sie sogleich. Man nimmt dazu 50—100 Gr. gesalzenen Schweizer- oder 40—50 Gr. Parmesankäse.

(Basler Kochschule.)

Gedünstete Rüben. Die nötige Anzahl Rüben werden abgeschält, in 4—5 Cm. lange Streifchen geschnitten, gewaschen und auf einem Sieb abgetropft; hierauf thut man ein Stück Zucker und ein wenig Wasser in ein Kasserol, bräunt den Zucker unter fleißigem Umrühren zu Caramel, schüttet die Rüben hinein, fügt ein Stück Butter und etwas Salz bei, gießt Fleischbrühe darüber und läßt das Gemüse fest zugedeckt langsam recht weichdünsten. Dann stäubt man einwenig Mehl darüber, schwenkt sie damit um, füllt noch einige Löffel Fleischbrühe nach und dämpft die Rüben noch eine Weile, um sie mit Hammels-Carré aufzugeben.

Spinat-Auflauf. Nimm eine in Milch eingeweichte Semmel, zerrühre sie, gieb feingewiegten, vorher abgebrühten Spinat, 4 Eidotter, süßen Rahm, Salz und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß daran, thue alles in eine Aufzugform, die vorher mit Butter ausgestrichen wurde, und backe es schön gelb. F.

Apfelrösti mit Brot. Auf 1/2 Kilo säuerliche Aepfel, die man schält, hobelt oder fein schneidet, rechnet man 375 Gr. in feine Scheibchen geschnittenes Brot. In der Pfanne macht man einen Löffel Butter heiß, legt die Aepfel hinein und bedeckt sie mit dem Brot, streut gestoßenen Zucker darüber und dämpft alles 5—10 Minuten auf nicht zu starkem Feuer. Dann werden die Aepfel und das Brot gut durcheinander gerührt, bis beides weich ist.

Weinbeer-Pudding. 375 Gr. von der Rinde befreites Mundbrot werden in kalter Milch eingeweicht, wonach man 125 Gr. frische Butter schaumig rührt, mit 8 Eidottern, 250 Gr. Zucker, etwas Zimmt und abgeriebener Zitronenschale, einer Prise Salz, 125 Gr. geschälten und gestoßenen Mandeln und dem ausgedrückten Mundbrot durch anhaltendes Rühren sehr gut vermischt, zuletzt einen Suppenteller voll Weinbeeren und den Schnee der Eiweiße unter die Masse zieht und den Pudding in einer gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form zwei Stunden im Wasserbad kocht. Beim Anrichten giebt man eine Weinschaum-Sauce dazu.

Eingemachte Früchte.

Quitten in Essig einzumachen. Man schält gute, tadellose Birnquitten, zerschneidet sie in 6 - 8 Teile, beseitigt die Kerngehäuse und legt sie gleich in kaltes Wasser, bis alle Früchte geschält und zerschnitten sind; dann läßt man sie halb in Wasser halb in Essig einigemal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab und legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Auf 1 1/2 Kilogramm der Früchte kocht man 3/4 Liter feinen, nicht zu scharfen Essig mit 750 Gramm Zucker, 16 Gramm Zimmt und 8 Gramm Nelken, nimmt den Schaum gut ab, legt die Quittenspalten in einen Steintopf und übergießt sie mit dem siedenden, durchgeseihten Essig, läßt sie über Nacht gut zugedeckt an einem kühlen Orte stehen, kocht am folgenden Tag den abgegossenen Essig abermals auf, schüttet ihn auf die Quitten, wiederholt dieses noch zweimal an den nächsten Tagen und bewahrt die Früchte schließlich, nach dem Erkalten, in einem mit Blase überbundenen Topf auf.

Rohe Quittengelee. Nachdem man die Früchte mit wenig Wasser weichgekocht, ausgepreßt und den Saft filtriert hat, nimmt man auf jedes halbe Kilogramm dieses Saftes 750 Gramm gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt beides mit einer Drahtrute drei Viertelstunden lang recht gleichmäßig nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen, und füllt den Saft in Gläser, wo er nach Verlauf von einigen Tagen zu Gelee erstarrt.

Mispeln einzumachen. Hierzu läßt man die Früchte nicht ganz teigig werden, sondern nimmt sie, so lange sie noch etwas hart sind, schneidet die Blüte ab, reibt sie mit einem Tuche ab, sticht sie mehrmals mit einer Nadel, wirft sie in siedendes Wasser, läßt sie einigemale aufkochen, dann auf einem Siebe abtropfen und trocknet sie mit einem Tuche ab; hierauf läutert man auf jedes halbe Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, gießt den Sirup siedend über die in eine Terrine gelegten Mispeln, läßt ihn 24 Stunden darauf stehen, gießt ihn ab, kocht ihn abermals auf, wobei man etwas Aepfel- oder Quittensaft zusetzt, um den Mispeln einen feineren Geschmack mitzuteilen. Man schüttet ihn wiederum über die Früchte und wiederholt dies noch an zwei Tagen, indem man das letztemal die Mispeln in dem Zucker-Sirup einmal mit aufsieden läßt, herausnimmt, in die Büchsen einlegt und den Zucker gehörig eingedickt darüber schüttet, um die Büchsen nach dem Erkalten wie gewöhnlich zuzubinden und aufzubewahren.

Hagebutten-Marmelade. Die sehr reifen Hagebutten werden von den Kernen befreit, in einen steinernen Napf gelegt, spärlich mit etwas Wasser oder Rotwein befeuchtet und sechs bis acht Tage in den Keller gestellt, während man sie täglich mit einem sauberen Holzlöffel umrührt, damit sie recht gleichmäßig weich werden. Nach Ablauf dieser Zeit reibt man sie durch ein feines Haarsieb, so daß nur die Schalen zurückbleiben, wiegt das Mark und läutert auf jedes halbe Kilogramm Mark, ein halbes Kilogramm Zucker, kocht denselben zum Faden, mischt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark, verrührt das Ganze eine Stunde lang nach einer Seite hin, füllt es in kleine Steinbüchsen, bedeckt es mit rumgetränktem Papier und bindet Blase darüber.

Ueber die Verdaulichkeit der Speisen giebt Dr. Klencke in seinen Diätetischen Vorschriften Aufschluß. Die verschiedenen Speisen beanspruchen zum Verdauen eine Zeit von:

1 Stunde: Gekochter Reis.

1 1/2 Stunde: Geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildpret, Obst als Mus gekocht, gekochte Forelle, Spinat, Spargel, Sellerie, Hirn, gekochter Sago, Gerstenbrei, Hafergrütze.

2 Stunden: Gekochte Milch, rohes Ei, gekochte Gerste 2c.

2 1/2 Stunden: Rohe Milch, Truthahn, gebratene wilde Gans, gekochtes Sauerfleisch, gebratenes Spanferkel, geröstete Kartoffeln, in den Hülsen gekochte Bohnen, Erbsen 2c.

2 3/4 Stunden: Pudding von Eiern und Milch, Austern, Hühnerfrikassee, geröstetes Rindsfilet.

3 Stunden: Roher Schinken, geschmortes Hammelfleisch, gekochte Rüben, frühe Salate, Kohl.

3 1/2 Stunden: Gebratenes Schweinefleisch, harte Eier, gekochtes Rindfleisch, Butterbrot mit Kaffee.

4 Stunden: Gekochtes und gebratenes Hausgeflügel, Hammelsbraten, Kalbsbraten, trockenes Brot mit Kaffee.

4 1/4 Stunden: Schweinefleisch mit Gemüse, wildes Geflügel.

4 1/2 Stunden: Gekochtes Hammelfleisch, gesalzenes Pökelfleisch und Sauerkohl.

5 Stunden: Gebratene Rauchwurst, altes Hammelfleisch gebraten, Steinobst, Pilze, Nüsse.

6 Stunden: Altes Pökelfleisch, gebratene fette Aale, gebratene Neunaugen.

Fett, Oel und Säure zu den Speisen erschweren die Verdauung, während diese durch Reizmittel, wie Salz in zulässigen Grenzen, Gewürze, Rettig 2c. entschieden befördert wird. Freilich die individuellen Differenzen kommen auch hier in Betracht und nie darf vergessen werden, daß dieselbe Speise von dem einen auf Grund seines subjektiven Empfindens als schwerverdaulich bezeichnet werden kann, welche der andere für leichtverdaulich erklärt.

Opfer der Liebe. Die „Deutsche medizinische Presse“ giebt die nachstehenden Bemerkungen

des Dichters Immermann aus dessen berühmtem Roman „Der Oberhof" wieder: „Es ist unglaublich, wie viele Kranke dem Arzt durch Liebe und Teilnahme der Angehörigen zu Grunde gerichtet werden! Zwar in den ersten Tagen läßt man den Leidenden wohl ruhig liegen und behandelt ihn vernünftig, aber späterhin, wenn es nun heißt, er bessere sich oder sei Rekonvaleszent, da beginnt ein wahrer Kultus des Krankenzimmers, in den Augen des gewissenhaften Arztes der schlimmste aller Liebesdienste. Vergebens rufen die müden und zitternden Nerven: Laßt uns in Frieden! Umsonst sehnt sich das in Unordnung gebrachte Blut nach Stille, fruchtlos ist es, daß die letzten Kohlen der Entzündung in sich verglimmen möchten — es hilft alles nichts, besucht wird, gefragt wird nach dem Befinden, unterhalten wird, vorgelesen, sogenannte kleine Freuden werden bereitet und voll Verzweiflung sieht man das Opfer der Liebe, das man gestern voll guter Hoffnung verließ, heute Abend wieder. Deshalb sterben auch in Privathäusern verhältnismäßig mehr Menschen, als in wohlbeaufsichtigten Lazaretten. Und darum pflege ich auf Kranke mit Umgebung voll Liebe und Teilnahme, die ich nicht abhalten kann, von vornherein doppelt so viel Zeit zu rechnen, als auf Kranke ohne liebevolle Umgebung."

Kinderpflege und -Erziehung.

Ueber Körperhaltung der Kinder.

Sehr viele Eltern pflegen die körperliche Haltung ihrer Kinder, namentlich in der Zeit der eintretenden Reife oder des oft überraschenden Wachstums, gar nicht zu beachten. Das ist ein großer Fehler, der oft genug die Veranlassung zu körperlichen Mißbildungen und bleibenden Gesundheitsstörungen werden kann. Die Kinder, welche in solchen Zeiten nicht selten von einer gewissen allgemeinen Nerven- und Muskelschwäche heimgesucht werden, pflegen „sich gehen zu lassen", sie verlieren ihren ursprünglichen Halt, gehen krumm, gebückt, lassen den Kopf nach vorn über, die Schultern nach vorn hängen, so daß die für die Lunge so höchst notwendige Wölbung und Erweiterung der Brust verloren geht. In gleicher Weise pflegen die Kinder mit eingezogener Brust und krummer Körperhaltung zu sitzen und zu arbeiten. In solcher Zeit ist ein fortgesetztes, mit einer gewissen Strenge verbundenes Ermahnen, Erinnern und Warnen seitens der Eltern und Erzieher, geboten und zwar am besten in Form von Kommandorufen, wie: „Gerade gehen!", „Gerade sitzen!", „Kopf gerade!", „Brust heraus!", „Schultern zurück!" u. s. w.

Was übrigens die Sorge für die Verhinderung körperlicher Mißbildung anbelangt, so ist dieselbe schon im frühesten Kindesalter nicht außer Acht zu lassen, z. B. in Bezug auf das Tragen der Kinder auf den Armen, das niemals einseitig, etwa blos auf dem linken oder nur auf dem rechten Arme geschehen darf, um das Einwärtswachsen des einen oder andern Beines zu verhüten. J. G.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender im Monat Oktober.

Im Oktober besteht im Obstgarten die Hauptarbeit im Einernten des Obstes. Das gewöhnliche, sogenannte Wirtschaftsobst, das zur Bereitung von Most, Obstgelee, Dörrobst ꝛc. verwendet werden soll, legt man bis zur Verarbeitung auf Haufen. Das Tafelobst wird dagegen auf Lattengestellen möglichst dünn und vorsichtig ausgebreitet. Die Obstbäume werden von abgestorbenen Rindenteilen, Flechten und Mosen gereinigt und ältere Stämme mit verdünnter Kalkmilch angestrichen. Jeder Stamm sollte auch einen Klebgürtel zur Abwehr des Frostnachtschmetterlings erhalten. Sobald das Laub gefallen ist, kann man mit Setzen und Verpflanzen von Bäumen beginnen. Beerenobst und Erdbeeren müssen gedüngt und die Erdbeerbeete mit verrottetem Dünger oder alter Gerberlohe bedeckt werden.

Im Gemüsegarten werden bei gutem Wetter Knollen- und Wurzelgemüse, wie Spätkartoffeln, Schwarzwurzeln, Rüben, Kohlrabi, Randen, Sellerie ꝛc., wie auch Endivien aus der Erde gegraben und im Keller oder in Gemüsegruben eingeschlagen. Das Spargelkraut schneide man einige Centimeter über dem Boden ab und grabe und dünge die Beete. Anfangs Oktober können auch noch Spinat und Rapünzchen für das Frühjahr gesät und Wintersalat gepflanzt werden. Die Beete sind alle rauh umzugraben, damit der Frost in den Boden eindringen und denselben mürbe machen kann.

Im Blumengarten werden Knollen- und Zwiebelgewächse, die in frostfreiem, trockenem Raume überwintern müssen, wie Georginen, Canna, Gladiolen, Tritoma, Montbretia, Mirabilis ꝛc. nach nach dem ersten leichten Frost aus dem Boden gehoben, an der Luft getrocknet und in den Ueberwinterungsräumen in trockener Erde oder Sand eingeschlagen. Die abgeräumten Blumenbeete werden gegraben, gedüngt und für's Frühjahr mit Stiefmütterchen, Silenen, oder auch mit Blumenzwiebeln, Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Ranunkeln und Anemonen bepflanzt. Man sorge auch rechtzeitig für Deckmaterial, Stroh, Tannenreis ꝛc. Harte Pflanzen, Lorbeer, Granaten, Oleander bleiben so lange als möglich im Freien; Fuchsien, Pelargonien, Myrthen, Dracaenen werden eingeräumt und fleißig gelüftet. Eine Hauptarbeit besteht in dem Ausputzen, Gießen und Spritzen der eingeräumten Pflanzen. Knollengewächse, wie Begonien ꝛc. läßt man durch Entziehen des Wassers absterben und

überwintert die Knollen in mäßig warmem Raume in trockener Erde, Sand, Torfmull oder Sägemehl.

Um **Veilchen** im Winter blühend zu haben, pflanzt man jetzt geeignete Triebsorten in Töpfe oder Kistchen und stellt sie einige Tage in einen geschlossen gehaltenen kalten Mistbeetkasten. Später werden die Fenster wieder abgenommen. Die Pflanzen können bis zum Eintritt des Frostes im Freien bleiben, dann kommen sie zwischen die Winterfenster oder in's Kalthaus recht nahe an's Licht, wenn nicht überhaupt ein sonnig gelegenes Frühbeet jetzt damit vollständig bepflanzt werden soll. Der Blumenliebhaber muß sich mit einigen Töpfen begnügen, wird aber auch damit viele Freude erleben, wenn er die Pflanzen nicht zu warm hält.

Tierzucht.

Zuchttauben kauft man am besten im Spätherbst ein. Die Tiere sind zu dieser Zeit nicht allein billiger zu erwerben, sondern sie gewöhnen sich auch leichter in die neuen Verhältnisse, als zur Frühjahrszeit. Auch gehen im Spätherbst gekaufte Zuchttauben mit größerem Eifer an das Brutgeschäft, als dies bei Tauben, die erst kurz vorher gekauft wurden, der Fall sein würde.

Ueber das Eierlegen der Hühner im Winter. Vor allem müssen die Hühner warm und reinlich gehalten werden; das ist neben gutem Futter die Hauptsache. Die Hühner müssen neben dem warmen Stalle auch etwas Bewegung und Gelegenheit zum Scharren und Baden im Sande haben. Die reichliche Nahrung soll morgens und abends aus weichem, lauem Futter bestehen, in mit Milch geweichtem Brote, Kartoffeln, Kleie, Fleisch und Fettabfällen; Mittags genügen dann verschiedene Getreidekörner. Das Wasser muß stets frisch und sauber sein, bei eingetretener Kälte lauwarm. Abfälle von Gemüse gekocht und verwiegt und dem Kleinfutter beigefügt, lieben die Hühner sehr, wie ihnen auch Abwechslung im Futter stets schmeckt. Auf diese Weise tritt im Eierlegen selten eine fühlbare Pause ein.

Frage-Ecke.

Antworten.

75. Diese rote rauhe Haut an den Armen können Sie wohl am besten durch allnächtliches Einhüllen in mit reinem Fett (Olivenöl) gesättigtem Leinenwickel mit warmer, wollener Bedeckung heilen. Am Morgen Abwaschen mit heißem Wasser, worauf flüchtige kühle Abreibung der Arme. Der Alte.

76. Die Gründe zu diesem allerdings sehr fatalen Fehler können an so manchem Orte liegen, daß eine Antwort sich in zwei Dutzenden „Vielleicht thun Sie . . . unterlassen Sie . . ., vergessen Sie . . ., meinen Sie" u. s. w., u. s. w. ergehen müßte. Studieren Sie ein gutes Hühnerbüchlein, wie z. B. das von Rohrer: „Rentiert die Geflügelhaltung?" (Bern, Wyß.) Da werden Ihnen allerlei „Seifensieder" aufsteigen: Jäässoe! Ahaa! Nid e Wunder! Drum! Ebe! Lueg men emol do! und dergleichen mehr. F. in Z.

77. Hagebutten geben eine der feinsten Gelee, wenn man sie nach Ueberstehung eines ersten Frostes pflückt.

77. So herrliche Früchte wie die Quitten würde ich durch keinen Zusatz verderben. F. in Z.

77. Wir nehmen zu den Quitten regelmäßig das halbe Quantum einer guten Apfelsorte und finden, daß die Gelee bedeutend feiner wird im Geschmack, als wenn blos Quitten verwendet werden. Machen Sie versuchs- und vergleichsweise den einen Teil der Früchte mit, den anderen ohne Aepfel ein. Der Geschmack ist eben gar verschieden. Hausmütterchen.

78. Ein Schmied zu Großhöchstetten, Kt. Bern (dessen von mir vergessener Name leicht durch den Gemeindspräsidenten oder das Pfarramt zu erfragen ist), verfertigt eiserne Fruchtklämmerchen zu 1 Rp., welche in vorzüglicher Weise gestatten, Aepfel, Birnen, Trauben und dergleichen am, wenn auch noch so kurzen Stiel, frei aufzuhängen. Bekanntlich muß das im trockenen Keller derart geschehen, daß die Früchte einander nicht berühren. Zum Anfassen derselben sollte man sich immer eines Seidenpapieres bedienen; überhaupt kann man mit ihnen nicht „sydig" genug umgehen. F. in Z.

Fragen.

79. Wo bewahrt man sein Eingemachtes am besten auf? In unserm Hause wird regelmäßig alle Konfitüre grau, d. h. sie bekommt in kurzer Zeit eine Schimmeldecke. Aufbewahrt wird sie in einem Dachzimmer, das aber durchaus nicht feucht ist. Wo mag nun der Fehler liegen? Ich wäre sehr dankbar für guten Rat. A. P.

80. Ich möchte auf Weihnachten verschiedene Gegenstände aus Pappe selber janfertigen. Wüßte mir nun jemand zu sagen, wo ich vielleicht Vorlagen und Entwürfe zur Einsicht bekommen könnte? Existiert ein Werk, das einem Laien in der Cartonnage-Arbeit ein bischen in die Höhe hilft? Ich wäre für guten Rat sehr dankbar. Fritz.

81. Ist das Pfeifchen, das ich mir allabendlich anzünde, gar so verwerflich vom gesundheitlichen Standpunkt aus? Mir trägts regelmäßig eine Strafpredigt meiner getreuen Ehefrau ein. Ich glaube aber, sie zittert mehr für ihre Vorhänge und für ihr beleidigtes Riechorgan, als für meine Gesundheit. So gar aus der Mode scheints mir auch nicht zu sein, nicht einmal in den bessern Ständen. Sah ich doch kürzlich ein hochfeines Ehepaar, wo der junge Herr Gemahl dem jungen Frauchen auf offener Straße Pfeifenrauch ins Gesicht paffte und sie verzog keine Miene dabei. Mir schmeckt überhaupt mein Pfeifchen, ob es nun standesgemäß sei oder nicht. Könnte man da von einer biedern Ehefrau nicht erwarten, daß sie ein Einsehen hätte und den Rauch nun einmal dem Manne zu liebe verschlucken lernte? Ein geplagter Mann.

Ist die beste.

(W587)

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