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

Band: 10 (1903)

Heft: 15

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: 21.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 31 des „Schweizer Frauenheim“.

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

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.

№ 15. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 1. August 1903.

Manches wird Dir besser glücken,
Wenn Du eines kannst versteh'n:
Alles rasch zu überblicken
Und doch nichts zu übersehʼn.

Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt.“

(Nachdruck verboten.)

Zehntes Kapitel.

Von den Fetten und vom Backen im Fett.

Bevor nun die klare Butter in den zuvor mit Sodawasser gründlich gereinigten und etwas erwärmten Steinguttopf kommt, stellt man diesen auf ein zusammengelegtes feuchtes Küchentuch. Dieses einfache Vorgehen verhindert das Springen des Buttertopfes, was ohne genügende Vorsicht leicht geschehen kann. Also immer an alles denken und hübsch vorsorgen beim Butter-Einsieden.“

Nun wurde der würflig geschnittene Speck, welcher einige Stunden in kaltem Wasser gelegen hatte zum Zwecke des Entzugs des noch anhaftenden Blutes, fest ausgedrückt und unter fleißigem Rühren mit dem Eisenschäufelchen und Abkratzen des leicht ansitzenden Bodensatzes klar gekocht. Rosine wollte das Schweinefett, wie auch die übrigen Fette getrennt haben und mischte nur jeweilen eine kleinere Quantität von ca. 1½ Kilo im Ganzen. Auch hier wurde dieselbe Vorsicht beim Eingießen in den Fetttopf beobachtet und das Fett durch ein feines Sieb gegossen und während des Erkaltens hie und da umgerührt wie die Butter.

Das ebenfalls gewässerte und ausgedrückte Nierenfett wurde in zwei Töpfen gekocht; beim einen wurden gleich beim Zusetzen 2 Deziliter Wasser, beim andern ebensoviel Milch zugegossen. Verwundert schaute Gritli dieser Manipulation zu und fragte schüchtern: „Bitte, warum das?“ „Ja, das habe ich erst durch die Erfahrung herausgefunden. Immer wußte ich nicht, weshalb mir das mit Milch ausgekochte Nierenfett beim Backen schäumte. Am Ende ist die Milch daran schuld, dachte ich und probierte es später blos mit in etwas Wasser ausgekochtem Backfett und siehe, das Schäumen war nicht mehr da. Als ich Frau Professor meine Entdeckung mitteilte, sagte sie lachend: „Das hätte ich Dir längst sagen können, denn das ist wissenschaftlich leicht erklärlich.“ — Nun verleiht aber die Milch dem ausgelassenen

Nierenfett wirklich einen feinen butterartigen Geruch und Geschmack und deshalb koche ich denjenigen Teil meiner Portion, den ich zu andern Gerichten und nicht zum Backen verwende, mit Milch aus. Du siehst ja in meinem Speiseschrank und auf dem Vorratsgestell meine verschiedenen Kochtöpfe. Ich schreibe auch stets neben der genauen Inhaltsangabe das Datum des Einsiedens und das Gewicht auf die Etikette. Du glaubst nicht, wie lehrreich dergleichen Aufschriften sind. Doch zurück zu unserm Nierenfett. Das wird nun genau wie das Schweinefett unter öfterem Umrühren klar gekocht und abgegossen.

Zu dem gemischten Backfett nun, das ich, wie ich dir bereits erklärte, so mische, daß auf 2/5 Butter und 2/5 Schweinfett ca. 1/5 Nierenfett kommt, gebe ich stets noch einige Löffel Olivenöl bei. Das billigere Arrachyte-Oel erfüllt denselben Zweck. Bei Dingen, die knusperig (rösch) werden sollen, darf man noch mehr Oel zugeben. Die Italiener backen ausschließlich in Oel. Dann ist die Palmbutter zum Backen ausgezeichnet, wie sie überhaupt als leichtverdauliches, gesundes Pflanzenfett beinahe zu allen Gerichten verwendet werden kann, auch anstatt frischer Butter. Der etwas süßliche Beigeschmack ist nicht unangenehm.

Will man nun in Fett backen: Küchlein, Fische, Kartoffeln, Kroketten 2c., so hat man vor allem keine allzuweite, dagegen eine etwas tiefe Eisenpfanne dazu zu verwenden und sie 2/3 Höhe mit Fett zu füllen. Zu weite Pfannen sind zu vermeiden, weil man versucht ist, eine große Menge Backwerk auf einmal einzulegen, wodurch das Fett zu stark erkältet wird und dasselbe zu langsam bäckt. Das Fett muß in der Regel rauchheiß werden, bevor man den Teig hineinbringt; doch ist auch hier Vorsicht geboten. Einlagen, die längere Zeit zum Garwerden gebrauchen, wie Berliner Pfannkuchen, Aepfelküchlein, gebrühte Kugeln 2c. dürfen weder in allzuheißes Fett gebracht, noch auf allzustarkem Feuer gebacken werden. Ein leichtes Schütteln der Pfanne während des Backens befördert das „Aufgehen" des Gebäcks und verhindert das rasche „Müdewerden" des Fettes. Wenn nämlich während längerer Zeit im gleichen Fett gebacken wird, verliert dasselbe die Fähigkeit, rasch und knusperig zu backen. So tut man gut, von Zeit zu Zeit etwas Fett nachzugeben und zuzuwarten, bis es wieder ganz heiß ist, bevor man wieder einlegt. Alles im Fett Gebackene komme auf ein Drahtsieb über den Buttertopf oder auf Brotschnitten, die nachher zu Suppe verwendet werden können. Auch weißes Papier kann im Notfalle zur Lagerung gebraucht werden, doch geht dabei das abgetropfte Fett verloren, weil das fettige Papier nicht verwendet werden kann. Man spare bei allem Fettbackwerk die Eier nicht, sonst wird das Gebäck leicht fett und ist nicht nur teurer, sondern auch weniger schmackhaft und dabei schwer verdaulich. Alle Teige sollten vor dem Backen etwas ruhen. So, nun, will ich gerne erleben, wie deine ersten „Küchli" ausfallen."

Elftes Kapitel.

Gritli lernt das Einmachen und Konservieren von Früchten und Gemüsen.

„Nun kommt eine arbeitsreiche, aber auch eine freudenreiche Zeit für uns", sagte Rosine an einem schönen Julimorgen. „In den folgenden 3 Monaten haben wir mit dem Einkochen von Früchten, dem Einlegen von Obst und Gemüsen jeden freien Tag ausgefüllt. Denn jetzt gilt's Vorräte anzulegen für die obst- und gemüsearme Zeit."

Gritli freute sich nicht wenig bei dieser Aussicht, denn längst hätte es gerne gewußt, wie man zu diesen prachtvollen Konfitüren, zu diesen heute noch tadellosen Dunstfrüchten, zu den wie frisch schmeckenden Gemüse-Konserven gelangen konnte, die in Professors gastlichem Hause von Alt und Jung so geschätzt wurden.

„Das ganze Geheimnis meiner Kunst im Einmachen liegt einzig und allein in der Sorgfalt und Reinlichkeit, die ich dabei beobachte und wenn du gut aufpassest und auch nicht die geringste Kleinigkeit übersiehst oder zu tun unterlässest, so wirst du ebenso gute Erfolge haben, deine Früchte und Gemüse

werden ebenso schön, ebenso haltbar und ebenso schmackhaft sein, wie diejenigen, welche du bei uns siehst. Und merke dir auch, daß eingemachte Früchte keineswegs ein Luxus sind und nur auf den Tisch des Reichen gehören. Sie sind ein sehr gesundes und erfrischendes Nahrungsmittel, das z. B. mit Mehl-, Milch- und Eierspeisen genossen, zur vollständigen Nahrung wird. Für Kinder und Kranke sind sie geradezu ein Labsal. Fruchtsäfte und Konserven sollten in keinem Hause fehlen, sie ersparen oft den Doktor und den Apotheker.

Die Hauptbedingungen beim Einmachen von Früchten sind folgende:

1. Schönes, frisches, nicht überreifes Obst, also keine Marktware, die auf dem Transport gelitten hat. Durch sorgfältiges Erlesen wird jedes irgendwie beschädigte Stück entfernt (man kann diese minderwertige Qualität immer noch für Kompott, das gleich genossen wird, verwenden).

2. Eine ganz gute Qualität Zucker, entweder ungebläuten Stockzucker oder ungebläuten Prima-Stampfzucker.

3. Ganz reine, mit Sodawasser ausgewaschene Kochtöpfe aus Messing, Email, Aluminium, Nickel oder gut verzinntem Kupfer, auch irdene Töpfe mit Drahtgeflecht umsponnen. Wer sich besondere Einmachtöpfe, die zu gar nichts anderem verwendet werden, leisten kann, tut gut daran.

4. Neue Holzkochlöffel (Kellen) oder ganz reine Porzellan- oder Emailschaumlöffel, auch silberne Löffel.

5. Gut gereinigte (mit Sodawasser) Töpfe, Gläser, Gummiringe und Deckel. Neues Pergamentpapier. Die Gefäße müssen mit einem reinen Tuch gut ausgetrocknet und bei Konfitüren mit Rum, Kirsch oder reinem Spiritus ausgespült werden. Man kann sie statt dessen auch über eine angezündete Schwefelschnitte halten unmittelbar vor dem Einfüllen.

Beim Einlegen von Gemüsen in Gläser oder Büchsen gilt dasselbe punkto Reinlichkeit und Frische; statt Zucker wird etwas Salz verwendet.

Bei Dunstfrüchten, den sogenannten Konserven, ist noch folgendes zu beachten:

a) Die Früchte sind fest einzuschichten. Man stellt das Glas auf ein zusammengelegtes Tuch und rüttelt dasselbe nach kleinern Einlagen immer wieder. Bei größern Früchten hilft man mit einem Holzstäbchen oder einer Beinstricknadel nach, um keine Lücken entstehen zu lassen. Birnen schält man mit einem gerippten Messerchen, auch andere harte Früchte, und wirft sie während des Schälens in Wasser, in welchem ein Stückchen Alaun aufgelöst wurde oder Zitronensaft oder etwas Essig hinzukam, damit sie schön weiß bleiben. Unmittelbar vor dem Einlegen läßt man sie abtropfen.

b) Man kann sie entweder ohne Zuckerzusatz in ihrem eigenen Safte dünsten lassen oder man streut, namentlich bei saftigen Früchten, wie Pfirsichen, Aprikosen, geschälten Pflaumen 2c. gestoßenen Zucker lagenweise zwischenhinein oder aber man schüttet einen leichten Zuckersirup aus 150 Gr. Zucker auf 1 Liter Wasser, erkaltet über die Früchte und zwar nur etwa halb bis drei Viertel Höhe des Glases.

c) Gummiring und Deckel müssen ringsum ganz genau auf dem Rande des Glases aufliegen (beim System Weck). Luftdichter Verschluß ist unerläßlich.

d) Die Gläser kommen in kaltes Wasser, das sie bis zu 3/4 der Höhe deckt, auf das Feuer. Hat man keinen Weck-Apparat, so können einzelne Gläser sterilisiert werden. Man stellt sie auf eine Holzeinlage von Latten in den Topf, umwickelt sie mit Heu und einem Tuch und kocht sie je nach der Qualität der Früchte. (Siehe Rezepte.)

e) Haben die Früchte zugedeckt lange genug gekocht, so hebt man den Topf vom Feuer, deckt ab und sorgt für möglichst rasche Abkühlung durch Zugießen kühlen Wassers neben den Gläsern, läßt aber im Wasser erkalten.

Für Fruchtsäfte werden die Früchte roh, d. h. ungekocht, durchgepreßt. Für Gelees werden sie mit mehr oder weniger Wasser vorgekocht. Frische Johannisbeeren und Brombeeren besitzen sehr viel Pektin, das ist, wie mir Herr Professor erklärte, derjenige Stoff, welcher die Gelee bildet; deshalb vertragen sie etwas

mehr Wasser als Himbeeren und Erdbeeren. Auch Quitten, Aepfel und Birnen enthalten sehr viel, müssen aber mit Schale und Kernhaus zugesetzt werden, wenn die Gelee gelingen soll. Unreifes Obst enthält diesen Stoff reichlicher als reifes.

Säfte für Gelees sollten nur durchtropfen durch ein Tuch oder feines Sieb, nicht ausgedrückt werden. Man erhält eine viel klarere Gelee und die Rückstände können für gewöhnliche Marmeladen verwendet werden.

Sehr aromatische Marmeladen erhält man aus allen Früchten, wenn man sie lagenweise mit gestoßenem Zucker bestreut, 12 Stunden hinstellt und nachher alles zusammenkocht.

Feine Konfitüren erfordern das Läutern des Zuckers und wiederholtes Aufkochen des Saftes. Auf 1 Kilo Zucker 1/2 Liter Wasser-Zusatz. Beim Zuckerläutern sind folgende Grade zu beobachten, die verschiedenen Zwecken dienen, welche du bei den Rezepten einträgst.

Erster Grad: Nach dem Abschäumen, noch ganz dünnflüssig.

Zweiter Grad: Breitlauf. Der Zuckersirup fällt in breiten Tropfen von dem aufgehobenen Kochlöffel.

Dritter Grad: Kleine Perle. An dem Faden, der sich vom Kochlöffel abwärts zieht, hängt ein kleiner Tropfen.

Vierter Grad: Der Faden ist zäher und hält einen großen Tropfen am Ende.

Diese Grade werden für Konfitüren und Gelees gebraucht. Stärkere Grade geben dann Bruch und Karamel und kommen mehr für andere Zwecke zur Verwendung.

Eine ganz feine Konfitüre erhält man von Beerenfrüchten, namentlich Johannis- und Himbeeren, wenn der Zucker zum vierten Grad gekocht und einige Minuten ausgekühlt wird, dann die Beeren hineinkommen und unter beständigem Rühren 6 Minuten vom Kochzeitpunkt an gekocht werden. Man schüttet sie dann in eine weite Schüssel und fährt fort zu rühren, bis sie beinahe erkaltet sind. Solche Früchte sind nicht nur wunderschön, sie behalten das Aussehen und das feine Aroma frischer Früchte jahrelang.

Für alle Früchte gelten für die Aufbewahrung folgende Vorschriften:

Man versehe sie mit einer Etikette und Aufschrift von Inhalt und Datum auf dem Glas (nicht oben) und bringe sie an einen kühlen, dunklen, luftigen Ort, besser auf ein Gestell als in einen Schrank, oder dann in einen solchen mit Luftzutritt. Gelees und Konfitüren werden heiß in die Gläser gefüllt, erkalten lassen und dann mit in Rum oder Kirsch getränkten Papierchen genau bedeckt und mit feuchtem Pergamentpapier verbunden.

So, nun kennst du das Notwendigste und Hauptsächlichste beim Konservieren. Allerlei kleine Handgriffe werde ich dir noch zeigen und genaue Gewichtsangaben und besondere Zubereitungsarten schreibst du in dein Rezeptbuch ein. Ich sage dir nur noch einmal, daß Reinlichkeit und Pünktlichkeit die Hauptbedingungen zum Gelingen sind und daß nur frischgepflückte Früchte und Gemüse zum Konservieren taugen.

(Fortsetzung folgt.)

Ein gar praktisches Hülfsmittel für die Hausarbeit bringt seit kurzem der bekannte **Waschmaschinenfabrikant Flury-Roth,** Birmensdorferstraße 203, Zürich III, in den Handel. Er bietet den geplagten Hausfrauen, welche die Putz- und Fegarbeit im Hause selber verrichten müssen oder den Dienstmädchen und Scheuerfrauen, denen diese Aufgabe zufällt, einen prächtigen Helfershelfer in seiner **elastischen Knieunterlage.**

Alle tüchtigen Hausfrauen sind darin einig, daß die Böden viel gründlicher gereinigt werden können, wenn man zu dem Zwecke auf den Knieen liegt. Wie schmerzhaft diese Prozedur dadurch aber wird, davon könnte manches weibliche Wesen erzählen! Die Knie-Unterlage hilft nun diesem Uebelstand gänzlich ab. Sie besteht aus einem glatt gehobelten Holzbrettchen mit drei Holzleisten und darübergespanntem, entsprechend breitem und starkem Gurtband. Dieses letztere gibt nun den Knieen bei aller Elastizität einen sichern Halt, sie liegen vollständig dem Bande auf und kommen mit dem Holze nicht mehr in Berührung — jede Schmerzempfindung ist also ausgeschlossen. — Die Unterlage hält vollkommen, was sie verspricht und sollte deshalb in keinem Haushalt fehlen. Sie ist

direkt durch den Fabrikanten zum Preise von Fr. 2. — zu beziehen.

Flüssiger Leim. Um stets flüssigen Leim vorrätig zu haben, schlägt man braunen Tischlerleim mit dem Hammer in kleine Stücke, füllt diese in ein Glas mit Verschluß und löse den Leim mit Essig auf.

Leichter Ansatz von hartem Brunnenwasser in emaillierten Töpfen läßt sich mit Wasser und einem Stück Zucker auskochen. Wenn das Angesetzte nicht schon zu alt ist, wird es sich auf diese Weise beseitigen lassen.

Seng- und Brandflecken aus weisser Wäsche zu entfernen. Die Flecken werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, mit Salz bestreut und in die Sonne gelegt. Nach einigen Stunden sind die Flecken verschwunden. Auch kann man die Flecken mit Wasser bestreichen, in dem etwas Borax aufgelöst worden ist. Sie werden darauf trocken geplättet.

Kochrezepte.

Grüne Suppe. Für 6 Personen. 1 Handvoll Spinat, 1 kleine Handvoll Zwiebelröhrchen, ein wenig Körbelkraut, Petersilie, nach Belieben Sauerampfer, 30 Gr. süße Butter, 20 Gr. Mehl, Muskatblüte, gestoßene Nelken, Liaison von 1—2 Eigelb, Brotwürfel, 2 Liter Fleischbrühe. — Das Grüne wird erlesen, gewaschen und fein gehackt, in der Butter, welche man zergehen läßt, unter beständigem Rühren einige Minuten gedämpft, das Mehl und das Gewürz beigefügt, die Fleischbrühe zugeschüttet. Das Ganze läßt man, vom Sieden an gerechnet, 5 Minuten kochen, richtet es in die Liaison an und fügt Brotwürfel bei. — Nach Belieben kann eine fein geschnittene Zwiebel weiß gedämpft, das gehackte Grüne beigefügt und noch etwas mitgedünstet werden. Uebriges Verfahren wie oben.

Gebackene Hühner auf Wiener Art. Gut gemästete junge, aber nicht zu große Hühner werden einige Stunden vor dem Gebrauch geschlachtet, rein geputzt und ausgenommen, in 4—5 Teile zerschnitten, mit Salz bestreut, eine halbe Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in Mehl, geschlagene Eier und geriebene Semmel eingetaucht, zu schön goldgelber Farbe in heißem Schmalz ausgebacken, und entweder mit grünem Salat, gedämpftem Obst oder als Garnierung um junge Gemüse, wie Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen und dergleichen zu Tisch gegeben.

Leber-Ragout. Die Leber wird gewässert, von Haut und Adern befreit, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und auf beiden Seiten braun oder gar gebraten, worauf man sie aus dem Kasserol nimmt und auf eine gewärmte Schüssel legt. In der Butter, worin die Leber gebraten worden, schwitzt man einige feingehackte Zwiebeln und Borretschblätter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, das man ebenfalls eine Weile röstet, verkocht dies mit 1/4 Liter kräftiger brauner Bouillon oder Jus nebst einigen Löffeln Weinessig zu einer dicksämigen Sauce und gibt sie dann über der Leber auf.

Bohnen. Die schmackhafteste Art und Weise, grüne Bohnen zuzubereiten besteht darin, dieselben an beiden Seiten gut abzuziehen, dann mit einem Bohnenschneider oder einem scharfen Messer recht fein zu schneiden, zu waschen und in einen Topf zu tun, auf dessen Boden man ein der Menge des Gemüses entsprechendes Stück frische Butter, oder auch gutes, ausgebratenes Rindsfett legt, worauf man den Topf gut zudeckt, in den Ofen stellt und häufig aufschüttelt, bis die Bohnen zusammenfallen und ziemlich weich geworden sind. Nun gießt man Fleischbrühe daran, fügt einige Zweige Bohnenkraut hinzu, läßt das Gemüse damit noch eine Stunde kochen, verdickt die Brühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, rührt häufig um und würzt die Bohnen zuletzt, nachdem man das Bohnenkraut entfernt, mit etwas feingehackter Petersilie, worauf man sie mit Rindfleisch, Häring und Salzkartoffeln oder mit Hammelfleisch, Hammel- oder Schweinskoteletten aufgibt. Meistens kocht man die Bohnen zwar vor dem Begießen mit Fleischbrühe mit Wasser weich, doch dann haben sie nie den zarten Wohlgeschmack wie die mit Butter weichgedünsteten.

Morcheln als Gemüse. Nachdem die Morcheln in lauwarmem Wasser gut durchgewaschen, resp. gebürstet sind, werden sie in ein wenig Fleischbrühe auf mäßigem Feuer weichgekocht oder statt dessen in etwas Butter gedünstet. Alsdann wird von frischer Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, dem nötigen Mehl und etwas Brühwasser eine Buttersauce bereitet und zur gehörigen Saucendicke aufgekocht, die Morcheln hinzugefügt und das Gemüse zuletzt noch mit einer halben Tasse Rahm und etwas „Maggi-Würze" recht schmackhaft gemacht.

Sehr guter Fruchtkuchen. Teig zu Fruchtkuchen: 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, 3 Eßlöffel klarer Zucker, 2—3 Eidotter, 1/2 Weinglas voll Wasser. Alles wird gut geknetet, dann wenn alles fest zusammen bleibt und nicht mehr bröckelt, streut man ordentlich Mehl auf das Kuchenbrett und wallt den Teig messerrückendick aus, legt ihn auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und gibt dann reichlich Kirschen oder Johannisbeeren, Apfelschnitze, Zwetschgen, Aprikosen, Erdbeeren oder Heidelbeeren darauf (je nach der Jahreszeit) und backt ihn gleich. Diese Kuchen sind vorzüglich. Doch streue man erst Zucker darüber, wenn man den Kuchen servieren will, sonst fließt zu viel Saft aus, was den Teig erweicht und kloßig macht. Wer über Rahm verfügt, verrühre einige Eier in 1/2—1 Liter Rahm gieße diese Crême über die Kuchen und backe sie dann schnell. Sehr empfehlenswert!

Eingemachte Früchte.

Schüttelfrüchte. Man bringt auf 500 Gr. schöne Himbeeren 500 Gr. Grieszucker lagenweise in eine Messingpfanne und rüttelt fortwährend über dem Feuer. Beginnt der Inhalt am Rand zu kochen, so fährt man noch 5—6 Minuten fort zu schütteln und richtet in erwärmte kleinere Gläser an. Man soll nie mehr als höchstens 1 Kilo auf einmal in die Pfanne bringen.

Erdbeeren und Johannisbeeren werden gleich behandelt, nur bedürfen letztere 10 Minuten Zeit nach Beginn des Kochens.

Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen. Auf je 1 Kilo Beeren rechnet man 3/4—1 Kilo Zucker, und zwar die Hälfte davon Grieszucker. Man zerdrückt die Beeren und bringt je eine Lage Beeren, eine Lage Grieszucker in eine Schüssel uud stellt dies zusammen zwölf Stunden an einen kühlen Ort. Dann bringt man den Rest, respektive die andere Hälfte des Zuckers (Stampf- oder noch besser Hutzucker) mit etwas Wasser auf's Feuer und läutert ihn, gießt dann die Früchte hinzu und kocht dies zusammen vom Augenblick des Kochens an, zirka 15 Minuten, d. h. so lange bis kein Schaum mehr aufsteigt und füllt sofort in die heißen Gläser. Die Zuckermischung entwickelt das Aroma der Früchte in hohem Grade. Man wird erstaunt sein, um wie viel kräftiger auf diese Weise zubereitete Marmelade ist, als solche, welche nicht vorher mit Zucker gemischt wurde.

Gelee aus Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Trauben. Die gut erlesenen Früchte werden mit 1—2 Eßlöffeln Wasser pro Pfanne, ohne Rühren gekocht, bis die Beeren platzen, und heiß auf ein Haarsieb oder Tuch geschüttet. Der so gewonnene Saft wird zu 3/4 des Gewichts der Beeren mit Zucker unter fleißigem Abschäumen nicht zu langsam zur Geleeprobe gekocht (zirka 15 Min.). Bei nochmaligem Kochen verliert es die Farbe. Brombeeren gelieren früher.

Ein anderes wohlschmeckendes Gelee bekommt man von 1 1/2 Kilogramm Johannisbeeren und 1 Kilogramm Himbeeren gemischt bei Zusatz von 500 Gr. Zucker auf 1 Liter Saft. (2 Kilogr. Früchte geben 1 Liter Saft = 1 Kilogr. Gelee.)

Kirschen mit Himbeeren. 4 Kilogr. schöne schwarze Kirschen und 2 1/2 Kilogr. Zahmkirschen werden ausgesteint mit 1 Kilogr. Himbeeren und 4 Kilogr. Zucker sorgfältig auf nicht zu starkem Feuer gekocht, gerührt und verschäumt bis die Kirschen weich sind und die Konfitüre die gewünschte Dicke hat.

Aus „Die Herstellung von Konserven".

Ungekochter Himbeersirup. In einem großen steinernen Topf zerquetscht und zerreibt man mit der Reibkeule eine genügende Menge recht reifer, gut ausgelesener Himbeeren, läßt sie 3—4 Tage an einem kühlen Ort stehen, preßt sie durch ein gut ausgewaschenes leinenes Tuch und stellt den so erhaltenen Saft abermals einige Stunden hin, damit sich die dickeren Teile zu Boden setzen können. Hierauf gießt man den klaren Saft vorsichtig ab, nimmt auf 1/2 Liter desselben 500 Gr. feingestoßenen und durchgesiebten Zucker und verrührt diesen eine Stunde lang mit dem Saft nach einer Seite hin, füllt ihn in Glasflaschen, die man leicht zugestöpselt 3—4 Tage in die Sonne stellt, filtriert ihn dann nochmals und gießt ihn in reine Flaschen, die man verkorkt und verpicht aufrechtstehend im Keller aufbewahrt. Auf diese Weise erlangt man einen außerordentlich klaren, schönen Saft, der namentlich zu Saucen vortrefflich zu verwenden ist.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das **Paidol** (toggenburgisches Kindergries) erfreut sich als zweckentsprechendes Kindernahrungsmittel des Beifalls der Aerzte und der Mütter. Es hat sich ganz besonders in den Fällen bewährt, wo es sich darum handelt, die bisherige reine Milchnahrung durch konsistentere Speisen nicht zu ersetzen, sondern zu ergänzen.

Das Präparat wird mit kalter Milch angerührt, damit es keine Knollen gibt, dann läßt man den Brei unter beständigem Rühren in die siedende Milch laufen und während 10—15 Minuten mit oder ohne Zuckerzusatz tüchtig aufkochen (für Kinder mit schwachem Magen sogar eine halbe Stunde). Diese Kindernahrung kann sehr leicht mit dem Saugfläschchen verabreicht werden, es muß dazu nur das Saugloch etwas größer sein als für bloße Milch. Laut dem Gutachten verschiedener bekannter Schweizerärzte ist Paidol wie schon oben erwähnt, ein durchaus empfehlenswertes Kinder-Nährmittel, da wo eine mehlhaltige Beinahrung zur Milch geboten erscheint (vorzugsweise für Kinder von 1/2—2 1/2 Jahren). Seiner leichten Verdaulichkeit wegen gereicht es Gesunden und Kranken zum Vorteil; es ist auch angenehm schmeckend und wird daher gerne genommen.

Paidol ergibt in Verbindung mit Fleischbrühe oder, wenn geröstet, mit Wasserzusatz auch gute Suppen. Zur Puddingbereitung ist das Präparat ebenfalls verwendbar. — Seiner mannigfachen Vorzüge wegen wurde das Paidol an der internationalen Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1900 mit der großen goldenen Medaille ausgezeichnet; es wird sich ohne Zweifel auch in unsern Familien gut einbürgern. Zu beziehen bei Jacob Weber, Cappel (Toggenburg).

Zur Pflege der Milchzähne. Es ist eine feststehende Tatsache, daß mit der zunehmenden Lebensverfeinerung die Zähne sich mehr und mehr verschlechtern. Man muß sie so weit wie möglich zu kräftiger Kautätigkeit anregen und dies geschieht, indem man bei zweijährigen Kindern mit geröstetem Zwieback beginnt und im Alter von 2 1/2—3 Jahren ihnen harte Brotrinden zum Daranherumkauen reicht. Ein Kind, welches nur

weiche Speisen genießt und seine Zähnchen schont, schont dieselben lediglich für die Zange des Zahnarztes! Selbstverständlich ist dafür Sorge zu tragen, daß etwaige Löcher in den Milchzähnen rechtzeitig gefüllt werden. Merkwürdigerweise wollen die meisten Eltern für die Erhaltung kaukräftiger Milchzähne keine Opfer bringen, mit der Begründung, daß diese Zähne ja doch gewechselt würden. Gut erhaltene Milchzähne sind aber für die Ernährung des heranwachsenden Kindes mindestens von derselben Wichtigkeit wie gute, bleibende Zähne für die Ernährung des ausgewachsenen Menschen. Deshalb ist die sorgsame Erhaltung derselben bis zur Zeit des natürlichen Zahnwechsels auch im Interesse der bleibenden Zähne dringend erforderlich.

Krankenpflege.

Krankenzimmer kühl zu halten. Kranke, besonders Fieberkranke und Herzleidende haben unter der Hitze im Krankenzimmer weit mehr zu leiden als Gesunde. Um nun das Krankenzimmer auch bei der größten Hitze kühl zu erhalten, empfiehlt sich folgendes Mittel. An ein großes grobes Leintuch näht man an der oberen Schmalseite drei Schnurösen an und schlägt in den Fensterrahmen drei Haken ein, so daß das Tuch ganz glatt daran aufgehängt werden kann. Nun bereitet man eine starke Salzlösung, indem man in einem Eimer Wasser etwa 250 Gr. Salz schmelzen läßt, taucht das Leintuch hinein, windet es nur soweit aus, daß es nicht mehr trieft, und hängt es nun bei geöffnetem Fenster auf. Scheint die Sonne direkt auf das Fenster, so muß ein trockenes Tuch zuerst angebracht werden. Das verdunstende Salzwasser kühlt sofort die Temperatur ab und die feucht-salzige Luft erleichtert nebenbei dem Kranken das Atmen bedeutend. Dicht neben das Bett stellt man ebenfalls eine große, flache Schüssel mit Salzwasser und Eis. Sobald das Leintuch trocken ist, muß es von neuem naß gemacht werden. Auf diese Weise kann man das Krankenzimmer herrlich kühl halten und erweist dem Patienten eine große Wohlthat.

Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat August. Im August werden Aussaaten gemacht von Kabis, Spinat, Endivien, Nüßlisalat, Schwarzwurzeln, Ende des Monats auch von Wintersalat. Auf abgeerntete Beete setzt man Federkohl, Rosenkohl, Randen, Marceliner Wirz 2c. Man gieße nach dem Setzen reichlich und bis die Setzlinge angewachsen sind auch morgens und abends. Alle Kohlarten, Lauch und Sellerie, haben besonders viel Feuchtigkeit nötig zur Entwicklung. Am Jäten, Hacken 2c. darf es auch in diesem Monat nicht fehlen.

Apfel-, Birn-, Pflaumen- und Kirschwildlinge werden okuliert. Nach der Himbeerernte entfernt man alle schwachen und überflüssigen Triebe und jaucht bei trübem Wetter. Die reifenden Weintrauben am Spalier müssen vor den Insekten und Vögeln durch Traubensäckchen oder Netze geschützt werden.

Im Blumengarten entferne man fortwährend alle verblühten Blumen. Staudengewächse werden verteilt und verpflanzt, Zwiebelgewächse wie Kaiserkronen, Lilien und Traubenhyazinthen nimmt man aus dem Boden, löst sie von der Brut und setzt sie wieder. Rosen veredelt man auf das schlafende Auge und eine Aussaat von Stiefmütterchen und Silenen kann jetzt noch stattfinden.

Tierzucht.

Ueber die Behandlung junger Hühnchen aus Brutmaschinen gibt ein gewiegter amerikanischer Züchter eine Reihe bewährter Leitsätze und Anweisungen, aus welchen hier einige herausgegriffen seien. — Das Ausschlüpfen der Küchlein soll normaler Weise am 20. Tage erfolgen. Geschieht dies schon am 18. Tage, so ist dies ein Beweis, daß die Durchschnittstemperatur zu hoch war. — Sind die Tierchen zu schwach, so kann dies an zu hoher oder zu niedriger Temperatur liegen, zuweilen aber auch daran, daß die Eier von noch zu jungen, unreifen oder von übersetten Hennen stammten. — Die ersten 36 Stunden ist den ausgeschlüpften Jungen gar keine Nahrung zu reichen. Dann ist alle zwei Stunden zu füttern, bis sie eine Woche alt sind, und demnächst regelmäßig vier Mal täglich bis zum Alter von einem Monat. — Als erste Nahrung wird feingeschrotener Hafer oder Haferflocken, mit Milch angefeuchtetes oder auch fein gekrümeltes, trockenes, altbackenes Brot empfohlen. Vom dritten Tage ab läßt sich mit diesem Futter abwechselnd eine Art Kuchen geben, den man aus Kleie, gemahlenem Mais und Hafer mit frischer Milch oder auch bloß mit Wasser anrührt und auf dem Herde bereitet, und der zerkrümelt und trocken gefüttert wird. Nach den ersten Wochen kann man schon zu Weichfutter, Weizen und geschrotenem Mais u. s. w. übergehen. Hirse und andere kleine Sämereien sind zwischen den Mahlzeiten zu streuen, um die Vögel früh an lebhafte Bewegung und an das Scharren zu gewöhnen. Küchlein fressen nicht viel auf einmal, aber sie fressen oft. Man übergehe daher niemals eine Mahlzeit und halte streng geregelte Futterzeiten inne. Was nicht verzehrt ist, darf niemals im Troge zurückbleiben, am allerwenigsten die Nacht über; in Gärung übergegangene Futterreste können verderblich wirken. Die Tröge sind regelmäßig zu reinigen. Man füttere gleich frühmorgens und lasse die Tierchen nie auf ihr Frühstück warten. An frischem und reinem Wasser darf es zu keiner Zeit fehlen.

Frage-Ecke.

Antworten.

66. Ganz unfehlbare **Mottenmittel** gibt es nicht, weder Kampfer, Naphtalin, Pfeffer 2c. vertreibt die lästigen Dinger unfehlbar. Ich will Ihnen nachstehend zwar noch ein paar Rezepte angeben, die Ihnen vielleicht doch noch nützen könnten:

Mottenessenzen: 1. 10 Gr. Paprika, 100 Gramm Spiritus, 15 Gr. Kampfer, 3 Gr. reine Karbolsäure. Das Gemisch muß acht Tage lang stehen und wird dann filtriert. Man legt Läppchen, Fließpapier, Watte, mit der Flüssigkeit getränkt ein.

2. 1 Gr. Patschuliöl, 9 Gr. künstliches Bittermandelöl, 20 Gr. Naphthalin, 20 Gr. reine Karbolsäure, 50 Gr. Kampfer, 50 Gr. Terpentinöl, 850 Gramm Spiritus. Kann nach erfolgter Lösung sofort filtriert und angewendet werden.

Die Mottensäckchen sind den trockenen Mitteln zuzurechnen und wollen durch stark aromatische Substanzen den für viele unerträglichen Geruch des Kampfers oder Naphthalins mildern oder ganz ersetzen.

1. 20 Gr. Patschulikraut, 10 Gr. Baldrianwurzel, 15 Gr. Kampfer, 10 Gr. Naphthalin, 5 Gramm Tabakstaub, 15 Gr. Iriswurzel, 15 Gr. Moschuswurzel, 5 Gr. Kassiaöl, 5 Gr. Eukalyptusöl. Sämtliche trockenen Substanzen sind grob gestoßen zu verwenden. Die Oele tröpfelt man in das Gemisch, das zuletzt in Musselinsäckchen einzunähen ist.

2. 10 Gr. Patschulikraut, 20 Gr. Rosmarinkraut, 20 Gr. Thymian, 20 Gr. Salbei, 20 Gr. Naphthalin, 2 Gr. künstliches Mandelöl. Zubereitung und Anwendung wie bei 1.

Und nun: Glück zu. Vergessen Sie aber nicht, allen Mitteln zum Trotz, die Pelzgegenstände häufig aus den Hüllen zu nehmen und auszuklopfen. Marie.

67. Ich möchte Ihnen nicht empfehlen, diese Reinigung von **Regenflecken** selber vorzunehmen. Die Flecken sind, nach Ihrer Angabe zu urteilen, wohl recht zahlreich; Sie könnten also bei einer unrichtigen Reinigungsarbeit mehr schaden als nützen. Uebergeben Sie alles der chemischen Waschanstalt. Eine neue Warnung sollte der Vorfall Ihnen sein, keine Wollkleider zu verarbeiten, ohne sie vorher dekatieren zu lassen. Lisy.

67. Wenn es sich um bessere Kleider handelt, so würde ich das Entfernen der Flecken einer chemischen Waschanstalt überlassen. G.

68. Die Zimmerpflanzen begießen ist zwar keine Kunst, doch erfordert es ein bischen Nachdenken. Viele Pflanzen sollen erst wieder trockene Erde haben, bevor man sie begießt, andere lieben große Feuchtigkeit während des Blühens, sonst aber nicht. Geranien, Fuchsien 2c. sollen in der warmen Jahreszeit jeden Tag begossen werden, wenn sie an sonnigem Orte stehen. Farren und ähnliche Pflanzen haben gerne feucht. Der Gärtner, von dem Sie die Pflanzen haben, gibt Ihnen auch sicher willig guten Bescheid. G.

69. **Ernst's Konservengläser** kann ich Ihnen aufs beste empfehlen. Sie sind sehr praktisch, solid, sauber und äußerst einfach zu handhaben. Ich benütze noch andere ältere Systeme, gebe aber dem Ernst'schen unbedingt den Vorzug. Auch rate ich Ihnen, die größte Nummer, die 1½ Liter haltigen Gläser, zu nehmen, wenn Sie eine größere Familie sind. Lassen Sie sich Prospekte kommen, oder gehen Sie ins Geschäft selbst und lassen sich die Gläser zeigen. Frau F.

70. Haben Sie keinen Arzt befragt, wegen den **Verdauungsstörungen** Ihres Knaben? Vielleicht ist die Ernährung nicht die richtige; da Sie aber darüber nichts genaueres sagen, ist es schwer, Ihnen einen guten Rat zu erteilen. Man hat in der „Frageecke" schon wiederholt über diesen Punkt Aufschluß erteilt, lesen Sie die Nummern nach. Treue Abonnentin.

71. Es ist kaum möglich, bei Ihrem Berufe tadellose Hände, resp. **Fingernägel** zu behalten; die allzuhäufige Berührung mit sehr heißen oft scharfen Flüssigkeiten muß schädlich einwirken und ein Mittel gibt es dagegen kaum. Sie werden die gleiche Beobachtung wie bei Ihnen, an andern Berufsgenossinnen auch machen können. B.

Fragen.

72. Wie kommt es, daß unser **„Reliable"** auf einmal so zu riechen anfängt, daß es in der Küche kaum zum Aushalten ist? Der Apparat wird doch immer rein gehalten. Frau Hedwig.

73. Wie viel darf man wohl bei einem Einkommen von 3000 Fr. jährlich für **eingemachte Früchte** und **Konserven** ausgeben? Wir sind vier Personen, Mann und Frau und zwei achtjährige Zwillinge. Mein Mann findet, ich verschwende nach dieser Richtung hin, deshalb möchte ich gerne wissen, wie es andere damit halten. Hausfrau in B.

74. Wer gibt mir ein gutes Mittel gegen **Hühneraugen** an? Ich habe schon alles mögliche probiert aber ganz ohne Erfolg. Landwirt.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stoffarben
zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben
f. alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien.
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnäßung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in
Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schutzmarke: **Schleife mit Krone, auf die man achten wolle.**

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

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