

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

Band: 11 (1904)

Heft: 15

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 23.05.2025

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



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 15.

XI. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 16. Juli 1904.

Tu immer redlich deine Pflicht,
Und kümme dich um die Zukunft nicht!
Was kommen soll muß sich vollenden,
Mag, wie er will, sich drehn und wenden
Der eitle Mensch mit stolzem Wahn:
Er wandle nur auf eigner Bahn.

Bodenstedt.



Die Herstellung unvergorener, alkoholfreier Getränke im Haushalt.

In der gegenwärtig so fruchtbaren Sommerzeit fragt sich wohl manche Hausfrau wie dieser Ueberfluß an Obst, das sie auf allerlei Arten einzumachen versteht, auch im flüssigen Zustande möglichst unverändert in Farbe und Geschmack erhalten und verschiedenen Zwecken dienstbar gemacht werden könnte.

Eine ausführliche Antwort auf diese Frage finden wir in der Julinummer der „Frishaltung“, in der Kreisobstbaulehrer Hotorp seine bei der Herstellung ungegorener Fruchtsäfte gemachten Erfahrungen niederlegt. Er schreibt: Jede Hausfrau weiß, daß, wenn man Obstfrüchte abpreßt und den Saft einige Tage sich selbst

überläßt, dieser Saft zu gären anfängt. Es liegt dieses daran, daß kleine Lebewesen, kleine nur unter dem schärfsten Mikroskop sichtbare Pflänzchen in dem Saft zu leben beginnen und diesen Saft verändern. Diese kleinen Pflänzchen, im gewöhnlichen Leben Hefepilze genannt, befinden sich überall in der Luft, auf und in der Erde und auf den Pflanzen selbst. Durch das Pressen der Früchte gelangen sie in den Saft und wachsen hier, sich rasend schnell vermehrend. Zur Nahrung gebrauchen sie neben anderen Stoffen namentlich Zucker, sie spalten diesen in Alkohol und Kohlensäure.

Wenn man also unvergorene, alkoholfreie Getränke, möge man sie nennen wie man will, Weine, Moste oder Säfte, herstellen will, muß man die Pilze abtöten. Von den vielen Verfahren hat sich bis heute das Abtöten durch Hitze am besten bewährt, nach dem Erfinder dieser Methode — Pasteur, Paris, pasteurisieren genannt.

Nach vielen Versuchen hat es sich herausgestellt, daß die eigentlichen Weihen schon bei einer Erhitzung von 55—60 Grad Celsius getötet wurden. Jedoch nur die lebenden Hefen hielten eine solche Hitze nicht aus,

während die Samen (Sporen) erst bei einer 20 Minuten langen Erhitzung von 60–70 Grad abgetötet wurden.

In dem frischen Saft befinden sich nicht nur allein Hefepilze, sondern auch noch andere Pilze, welche überall in der Luft sich befinden, wie z. B. Schimmelpilze, welche, namentlich wenn sie frisch in den Saft gelangen, länger widerstandsfähig sind.

Jedenfalls hat die Erfahrung gelehrt, daß bei einem Erhitzen von 75–80 Grad Celsius bei 30 Minuten langer Einwirkung alle pilzlichen Organismen im Saft abgetötet werden. Dieses muß man wissen, denn eine einzige lebend bleibende Hefezelle genügt vollständig, nach einiger Zeit den Saft in Gärung zu bringen und ihn zu verderben.

Nun könnte vielleicht eingewendet werden: dann kann man ja die Säfte höheren Hitze-graden aussetzen. Dieses geht aber auch nicht an, da sonst diese Säfte ihr feines Früchtearoma verlieren würden. Sie nehmen dann auch sehr leicht einen Rauchgeschmack an.

Natürlich muß diese Erhitzung möglichst sofort nach dem Abpressen des Saftes geschehen, da wie gesagt, die Gärung namentlich bei warmer Witterung, in sehr wenigen Stunden beginnt.

Zur Herstellung alkoholfreier unvergorener Weine (Säfte, Moste) eignen sich fast alle Fruchtarten, namentlich Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren und Weintrauben.

Alle genannten Fruchtarten werden abgepreßt, nachdem sie vorher event. zerkleinert worden sind. Äpfel-, Birnen- und Weintraubenläste, welche keine großen Unterschiede zwischen Säure und Zucker aufweisen, können sofort nach dem Pressen abgefüllt werden. Hierzu eignen sich die Weck'schen Saftflaschen ganz besonders gut, da sie einfach zu behandeln sind und ihres eigenartigen Verschlusses wegen ein Mißlingen nicht zulassen. Ein Plagen der Flaschen ist durch diesen Verschuß ebenfalls ausgeschlossen.

Bei Erdbeeren gibt man dem gepreßten Saft auf 1 Liter desselben $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 100 Gramm Zucker zu.

Bei Stachelbeeren, welche einen vorzüglichen alkoholfreien, unvergorenen Wein geben, gibt man ebenfalls, da die Säure eine zu große, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, und da zu wenig Zucker, 150 Gramm Zucker per Liter Saft dazu.

Bei Johannisbeeren ist der Unterschied ein noch ungünstigerer. Hier gibt man pro Liter Saft 2 Liter Wasser und 300 Gramm Zucker. Hierbei möchte ich erwähnen, daß reiner unvergorener ohne Wasser und Zucker vermischter Saft als Ersatz für Essig gebraucht werden kann.

Einen ganz vorzüglichen alkoholfreien Wein geben ferner die Heidelbeeren. Auch hier ist der Unterschied ein großer zwischen Säure und Zucker. Man gibt demnach dem Saft pro Liter 1 Liter Wasser und 200 Gramm Zucker zu.

Die Zugabe des Wassers erfolgt folgendermaßen: Nachdem die Früchte gepreßt, werden sie mit einem Teil des nötigen Wassers übergossen und nochmals ausgepreßt, das übrige Wasser wird zur Lösung des Zuckers benützt.

Nachdem dieses geschehen, wird der Saft in die Weck'schen Flaschen gefüllt und zwar so, daß 6 cm vom Rand frei bleiben. Hierauf wird der Saft in den Flaschen $\frac{1}{2}$ Stunde bei 75 bis 80 Grad pasteurisiert, damit wie gesagt, die Hefepilze abgetötet werden.

Hiermit ist das Ziel aber noch nicht erreicht. Der aus der Presse laufende Saft ist bekanntlich nicht klar, sondern trübe. Auch durch die Erwärmung trübt sich der Saft noch mehr. Mit der Zeit setzt sich die Trübung zu Boden und der Wein wird klar. Sobald dieses geschehen, wird der Wein nochmals recht vorsichtig in andere Flaschen gefüllt, und zum zweiten Male wie oben angegeben $\frac{1}{2}$ Stunde bei 70–75 Grad Celsius pasteurisiert. Wenn es auch beim ersten Male Pasteurisieren nicht so genau darauf ankommt, die oben gegebene Zahl der Grade wenig zu überschreiten, so dürfen unter keinen Umständen beim zweiten Pasteurisieren diese Grade überschritten werden, da sonst der Saft wieder trüb würde.

Diese so behandelten Flaschen bringt man am besten sofort in einen möglichst kühlen, trockenen und reinen Raum, welcher, wenn

möglich dunkel gemacht werden kann. Am besten eignet sich hierzu ein Schrank, in welchem die Flaschen aufbewahrt werden.

In den ersten 14 Tagen muß man von Zeit zu Zeit nachsehen, ob die Deckel auch noch feststehen, sollte es trotzdem vorkommen, daß ein Deckel sich nach leichtem Drucke löst, muß der Saft sofort nochmals pasteurisiert werden.

Die alkoholfreien, unvergorenen Obst- und Beerenweine (Säfte, Moste) sind hinsichtlich ihres Nährwertes dem vergorenen Weine weit überlegen, da der Zucker bei ersteren nicht aufgezehrt, sondern als Trauben- und Fruchtzucker darin erhalten geblieben ist. Somit sind die unvergorenen alkoholfreien Getränke zugleich Nahrungs- und Genußmittel.

Wöge die Herstellung alkoholfreier und unvergorener Obst- und Beerenweine in unseren Haushaltungen sich immer mehr einführen und die alten Vorurteile, daß solche Getränke einen ungünstigen Einfluß auf die Verdauungsorgane ausüben könnten, endlich einmal aus der Welt geschafft werden. Sind doch diese Getränke nichts anderes als „flüssiges Obst!“



Krankheiten der Bohnen und deren Verhütung, sowie tierische Schädlinge an Bohnen.*)

Bei lange anhaltender Hitze und Trockenheit werden die Busch- und Stangenbohnen vielfach stark von Blattläusen heimgesucht. Diese schwarze Blattlaus kommt außer auf Bohnen, auch auf Vahlern, Mohn, Salat, Runkelrüben, Spargel und Strohblumen vor. Die Läuse entstehen im Frühjahr aus überwinterten, im Herbst vorher gelegten Eiern oder auch aus über Winter gebliebenen alten Weibchen, welche in trockenen Verstecken ganz gut jede Kälte aushalten können. Die alten Tiere legen mit zunehmender Frühjahrswärme sofort lebende Junge, die dann schon nach einem Tag wieder solche lebende Junge aussetzen. Dadurch ergibt sich die kolossale Ver-

mehrung der Tiere. Jede Laus kann 30 bis 40 weitere zur Welt bringen. Erst im Herbst legen die Weibchen Eier, die überwintern und aus welchen im Frühjahr die Tiere entstehen. Im Sommer, wenn die Vermehrung gar zu schnell geht und nicht alle Tiere auf der Pflanze Platz zu haben scheinen, entstehen auch geflügelte Blattläuse, welche dann diejenigen Stellen aufsuchen, wo noch keine Läuse sind, um mehr Platz und Nahrung für die Nachkommen zu schaffen. Daraus erklärt sich oft das plötzliche Auftreten von Läusen an den vorher ganz reinen Pflanzen. Man bemerkt anfangs einige geflügelte Tiere und in 4—5 Tagen sind schon Tausende daraus entstanden. Die Bekämpfung ist am sichersten durch Bespritzen mit Tabaksast vorzunehmen. Man kauft sich eine kleine Blechbüchse voll stark konzentriertem Tabaksast (Nikotin), davon nimmt man je nach dem Quantum ein oder mehrere Löffel und verdünnt diese schwarze klebrige Masse 25fach mit reinem Wasser. Es muß alles gut umgerührt werden. Mit dieser verdünnten Tabakbrühe bespritzt man die Bohnen gehörig, aber nicht während der heißen Tageszeit, sondern gegen Abend, und nicht wenn die Pflanzen naß sind. Des morgens, wenn der Tag heiß werden sollte, spritzt man die Bohnen mit Wasser ab. Die Läuse werden dann zum größten Teil tot sein, zwar nicht alle, denn es ist unmöglich, beim Bespritzen sämtliche Schädlinge zu treffen.

In 3—4 Tagen wird die Vermehrung wieder stark vorgeschritten sein und man muß nochmals mit der gleichen verdünnten Tabaklösung spritzen, welche man von neuem zubereitet. Es kann auch vorkommen, daß man in acht Tagen nochmals, also zum drittenmal spritzen muß, um alle Läuse los zu werden. Am wirksamsten ist die Tabakbrühe, wenn sie recht intensiv mit starkem Druck auf die Pflanze gebracht werden kann, das geschieht am besten mit einer größeren Gartenspritze.

Vielfach kommt es auch vor, daß die Blätter der Bohnen bräunlichgelb werden und die Pflanzen ihr Wachstum frühzeitig einstellen. Diese Krankheit wird von einer winzig kleinen Milbe verursacht, welche in Unmassen an der

*) Aus „Der Gemüsesfreund“ von Ernst Meier, Verlag von Th. Schröter, Zürich.

Unterseite der Blätter sitzen, aber nur durch die Lupe gesehen werden können. Diese Milbe, *Petranychus telarius* mit Namen, kommt auf sehr vielen Pflanzen auf der Unterseite der Blätter vor und ist der Schrecken der Gärtner. Wenn sie einmal stark aufgetreten, ist meistens nicht mehr viel zu machen, speziell bei Bohnen. Zur Verhütung des Auftretens für kommenden Jahr ist es nötig, die ganzen Bohnenstauden zu verbrennen.

Ein Bestreuen mit Tabakstaub des morgens, wenn die Pflanzen noch mit Tau behaftet sind (damit der Tabakstaub anhaften kann) hilft sehr gegen dieses Ungeziefer; es muß aber auch mehrmals angewendet werden.

Eine weitere Krankheit tritt stellenweise an den Bohnen auf, es ist die Fleckenkrankheit verursacht durch einen Pilz, genannt „*Gloeosporium*“. Die Krankheit zeigt sich besonders bei einem nassen Standort der Pflanzen und macht sich folgenderweise bemerkbar. Auf den noch unreifen, halbwüchsigen bis völlig erwachsenen grünen Bohnenfrüchten bilden sich vertiefte braune, von einem wulstigen Rande umgebene Flecken, welche 1—2 cm groß werden können und oft in großer Zahl auf einer Bohnenhülle auftreten. Dieselbe wird verdorben, ganz unansehnlich und es kann sich auch der Same in der Schote nicht ausbilden, da dieselbe nicht auswachsen kann. Feuchte Witterung befördert die Entwicklung des Pilzes sehr; auch die vom Laub stark verdeckten und auf dem Boden liegenden Schoten werden zuerst befallen. Gegen diese Krankheit läßt sich wenig machen, denn zu retten sind die Bohnen nicht mehr, wenn sie einmal fleckig sind. Das beste ist, die Ausbreitung für das nächste Jahr zu verhindern, indem man das ganze Bohnenkraut samt den Hülsen verbrennt damit die Pilzsporen getötet werden.



Wasseranwendungen im Kindesalter.

Der durch sein vorzüglich geleitetes Kinder-sanatorium rühmlichst bekannte Dr. Hürlimann in Aegeri macht bei der Behandlung seiner kleinen Patienten auch die verschieden-

sten äußerlichen Wasseranwendungen. Daß diese dem Krankheitsfall und der Eigenart des Kindes sorgfältig angepaßt werden, steht nach der 20jährigen Erfahrung dieses Arztes auf dem Gebiete der Kinderbehandlung außer Frage.

Seine nachstehend wiedergegebenen Anleitungen werden deshalb auch für die Leser unseres „Ratgeber“, denen Kinder zur Pflege und Erziehung anvertraut sind, großen Wert haben, umso mehr als der Sommer der geeignete Zeit ist, um mit Wasserbehandlungen den Anfang zu machen.

Sitzbäder. 1. Das einfache, lauwarme Sitzbad von 27—30° C und 10 Minuten Dauer wirkt bei nervösen Kindern, bei allen Formen von Zuckungen, bei hysterischen Affektionen, bei Asthma u. s. w. beruhigend und schlafmachend.

2. Die schottischen Sitzbäder wenden wir in folgender Form an. Die Anfangstemperatur beträgt 30° C, sie steigt langsam bis 40—43° C, hält 10 Sekunden an, um rasch auf 19° C zu fallen.

Es ist dieses Sitzbad ganz besonders bei Bleichsüchtigen angezeigt, wenn es sich darum handelt, blutüberfüllte Unterleibsorgane kräftig zu entlasten oder die Gedärme und den Magen zu vermehrter Tätigkeit zu veranlassen. Bei chronischen Diarrhoeen wirkt die schottische Dusche oft spezifisch; auch bei Blasenschwäche habe ich wiederholt gute Wirkung gesehen. Die fließenden Sitzbäder mit oder ohne Duschen kann man in der Kinderpflege entbehren.

Kalte Fußbäder und Fußbegießungen sind kleine Beruhigungsmittel, die namentlich Schulkindern mit longestiven Kopfschmerzen, ebenso Kindern mit kalten Füßen und heißem Kopfe nicht genug empfohlen werden können. Sie beruhigen zornige Kinder sehr schnell (durch Ablenkung), sie führen das Blut vom Kopfe weg, namentlich wenn die nachhaltende Wirkung durch laufen unterstützt wird. Im Frühjahr, Sommer und Herbst sollte man Kinder nach Fußbädern nicht abtrocknen (nur zwischen den Zehen). Je kälter das Fußbad, die Fußbegießung, desto energischer die Wirkung. Länger als ein paar Minuten soll das Fußbad nicht

anbauern, dagegen darf man die Kinder herzhast Wasser laufen lassen (5—15 Minuten). Namentlich nach Ausflügen zur Sommerzeit wirken kalte Fußbäder gemein erfrischend und belebend auf den müden Körper.

Duschen und Begießungen. 1. Kalte Duschen und Begießungen, welche unter starkem Drucke ausströmen, sind immer schädlich für zarte Kinder. Alljährlich treten in meine Anstalt aufgeregte, abgemagerte Kinder, die durch zu häufige, kalte Duschen geschädigt wurden. Letztere stellen eine Mißhandlung des Nervensystems dar. Einzig eine aus geringer Fallhöhe unter kleinem Drucke ausfließende Regendusche kann unter Umständen ohne nachweisbare Schädigung ertragen werden; zu empfehlen ist auch diese nicht.

2. Dagegen mag die lauwarme Dusche, sofern sie sanft auf den Körper rieselt, zum Reinigen desselben empfohlen werden. Sie ist überall da angezeigt, selbst bei schwächsten Kindern, wo man eine allmähliche Hebung der Herzkraft ohne besondere körperliche Anstrengung in wirksamster Weise anstreben will.

Die Tropfen kommen bei der Regendusche aus geringer Fallhöhe unter geringem Drucke mit einer Anfangstemperatur von 32° C, allmählich ansteigend auf 40° (15—20 Sekunden) und dann rasch fallend auf 19 bis 21° C (1 Sekunde). Dieser lebhafteste Reiz führt zu kräftiger, oft lange andauernder, gesteigerter Herztätigkeit bei vollrem Puls (anfänglich gesteigert, später verlangsamt), mit nachfolgender starker Blutentlastung innerer Organe. Die Haut wird hierbei bedeutend und nachhaltig gerötet.

Diese Duschen sind Herzkranken, Patienten mit chronischem Lungenkatarrh, Anämischen und Bleichsüchtigen in wechselnder Stärke bestens zu empfehlen. —



Haushalt.



Hölzerne Gefäße rasch wasserdicht zu machen. In den heißen Sommermonaten trocknen die Waschküben und -Gellen und andere Holzgefäße oft so stark aus, daß ein einmaliges Eingießen von Wasser nicht genügt; sondern solche Gefäße müssen längere Zeit verschwellt werden, bis sie nicht mehr rinne. Wir kommen aber in

viel kürzerer Zeit damit ans Ziel, wenn wir das betreffende Gefäß vorher mit Stroh oder Heu vollstopfen, solches mit einem Stein beschweren und dann erst mit Wasser füllen. Wenn das Wasser auch wieder abläuft, so bleibt doch das nasse Stroh zurück und bewirkt das gewünschte Aufquellen des Holzes innert kürzester Zeit. r.

Die Ameisenplage ist zu gegenwärtiger Zeit vielerorts groß. Wo man gegen diese unwillkommenen Gäste zu Felde ziehen will, bediene man sich eines der nachstehenden Mittel, die speziell da, wo die Ameisen in Küchen oder Wohnräumen sich eingenistet haben, mit Erfolg angewendet werden können.

1. Eine Mischung von Borax und Zucker, mit kochendem Wasser gut gemischt und auf Scherben von Tonwaren auslegen.

2. Eine Mischung von Pottasche und Zucker in flachen Untertassen aufstellen.

3. Zerschnittene Zitronen auslegen.

4. Auf dem Lande sperrt man junge Hühner in den Raum ein. Sie picken die Ameisen eifrig auf und beseitigen so auf schnellstem Wege die Plage.

5. Man löst ein halbes Pfund Salz in ¼ Liter kochendem Wasser auf und bestreicht mittels eines Pinsels die Stellen, wo sich die Ameisen zeigen; wo Löcher vorhanden sind, kann das Salzwasser hineingegossen werden. Nach einigen Wiederholungen sind die Ameisen gänzlich verschwunden.

6. Man bestreicht flache Teller mit Speck oder Schmalz. Die Ameisen ziehen Schmalz und Speck jedem anderen Nahrungsmittel vor. Legt man nun kleine Bretchen oder Stäbchen vom Rande des Tellers bis auf den Fußboden, so daß die Tiere bequem dazu können, so werden sie in kurzem die Teller dicht bedecken. Wenn die Teller dann voll sind, streicht man sie ab in kochendes Wasser.

7. Mit Borax vermishtes Fett, auf flache Schalen geschmiert, aufstellen. Der Borax ist Gift für die Ameisen.

8. Pulverisierten Borax austreuen.

9. Zucker mit fein gepulvertem Schwefel vermischt ist ein Gift für Ameisen.

Das Dörren der Bohnen. Junge Bohnen werden in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, dem man auch einen Löffel Zucker beifügen kann, geschüttet und nach 4—5 Minuten wieder herausgenommen. Dann läßt man sie gut ablaufen, breitet sie auf Tüchern aus und trocknet sie. Vom Trocknen hängt sehr viel ab; das Gemüse muß sehr sorgfältig abgewartet werden, damit es nicht sauer wird. Man verwahrt es in Papierbüten und Säcken hängend auf und weicht die Bohnen am Abend vor dem Gebrauch ein.



* * Küche. * *



Kochrezepte.

Suppe à la Solferino. Junge grüne, in schräge Stücke zerschnittene Bohnen, kleine neue Kartoffelchen, kleine Karotten, sowie junge, grüne

Erbsen werden jedes für sich in Butter weichgedünstet oder in Wasser gekocht und in ein wenig Fleischbrühe heiß erhalten. Inzwischen verkocht man kräftige Fleischbrühe mit einigen Löffeln Liebesapfel-Büree, gehackter Petersilie, Sellerieblättern und Kerbel, legt die Gemüse hinein und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Blaugesottene forellen. Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittelst eines durchgezogenen und zusammengeknüpften Fadens im Maule befestigt. Dann übergießt man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht aufreißen. Inzwischen setzt man ein Kasserol mit wenig Wasser und etwas Weinessig, einem tüchtigen Eßlöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Zitronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die Forellen ein, wenn der Fischsud kocht, läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde über sehr gelinder Wärme sachte garkochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garniert sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig und Del oder eine holländische Sauce dazu.

Kalbfleisch in Gelee. Man zerteilt das nötige Quantum vom Brust- und Carréstück eines gut gemästeten Kalbes in nicht zu große, viereckige Stücke, wäscht sie gut ab, legt sie nebst zwei gebrühten Kalbsfüßen in einen Topf oder ein Kasserol mit kaltem Wasser, bringt sie zum kochen, nimmt den Schaum ab, fügt $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig, Salz, Pfefferkörner, Nelken und Piment, zwei Lorbeerblätter und etwas Zitronenschale hinzu, läßt das Fleisch langsam weich kochen, nimmt es heraus, siedet die Brühe noch ein wenig ein, verzehrt sie mit 3–4 zu Schaum geschlagenen Eiweißen und seigt sie durch einen Geleebeutel. Hierauf legt man das Fleisch in passende, mit feinem Speiseöl bestrichene Schüsseln oder Formen, gießt das Gelee darüber, stürzt dasselbe bei dem Gebrauch auf eine Schüssel aus und gibt eine Remouladen-Sauce oder eine Mayonnaise-Sauce dazu, während man das übrige, in Gelee eingeseigte Fleisch an einem kühlen Ort offen aufbewahrt.

Mayonnaise. Zeit 10 Minuten. $2\frac{1}{2}$ Deziliter Olivenöl, 2 frische Eigelb, 1 Kaffeelöffel Senf, feines Salz, 1 Deziliter Weinessig. — Man rührt in einer Schüssel mit rundem Boden die Eigelb und den Senf mit einem kleinen Schneebesen mit der rechten Hand, gießt mit der linken beständig, aber langsam in dünnem Faden das Del zu, ohne mit dem Rühren innezuhalten. Ist die Hälfte des Dels beigegeben, fügt man das Salz und einen Kaffeelöffel Essig zu. Dann fährt man weiter mit Rühren und Del nachgießen und gibt zuletzt den Essig zu. Die Mayonnaise muß dicklich geworden sein. Man bewahrt sie an einem warmen Orte auf. — Diese Art der Zubereitung

der Mayonnaise ist ebenso einfach als vorzüglich. Sie kann so nie mißlingen, wenn Eigelb und Olivenöl von tadelloser Qualität sind.

Aus „Gritli in der Küche“.

Junge Kohlrabi. Am wohlgeschmeckendsten bereitet man dieselben, indem man die Knollen schält, in nicht zu dünne Stücke schneidet und alles zartere Grün von den Blättern abstreift, das Grüne in siedendem Salzwasser weich kocht und die Rübenscheiben unter fleißigem Umschütteln in Butter oder Rindsfett dünstet. Sobald die Blätter eine Zeitlang gekocht haben, gießt man das Wasser ab, läßt sie ablaufen und schneidet sie nicht zu klein, tut sie zu den inzwischen weich gedämpften Rübchen, die man sehr vor dem Anbrennen hüten muß, gießt Fleischbrühe an, welche man zuvor mit einer hellbraunen Mehlschwitze etwas sämrig gekocht, fügt geriebene Muskatnuß und etwas Salz bei und läßt das Gemüse damit noch eine reichliche halbe Stunde verkochen, worauf man es mit Rindfleisch, Roteletten, Fleischklößchen, Bratwürstchen, Schinken, Croquetten und dergleichen aufgibt.

Rahm-Auflauf mit Obst. Man dünstet $\frac{3}{4}$ Liter gute Sauerfrischen oder schöne ausgeteinte Pflaumen mit Zucker — jedenfalls muß man aber das Obst gut abtropfen lassen — und legt es gleichmäßig in eine mit Butter bestrichene Form. Dann schlägt man reichlich $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mit 6 Eidottern, 70 Gr. Zucker und etwas Vanille oder abgeriebener Zitronenschale recht tüchtig, rührt 80 Gr. gestoßenen Zwieback oder geriebenes Mundbrot und eine Messerspitze Salz nebst dem Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse über das Obst und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei gelinder Hitze.

Himbeersirup (feinste Art). 1 Kilo Himbeeren, $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker. Die schönen Himbeeren werden etwas gequetscht, in einen hohen engen Topf (großer Milchtopf etc.) gebracht und mit dem Zucker vermischt. Dieser Topf wird nun in kaltes Wasser in eine große Kasserolle gestellt und im bain-marie auf kleinem Feuer langsam zwei Stunden gekocht. Dann filtriert man den Saft in erwärmte Flaschen und hat in dem Rückstand noch eine sehr gute Marmelade.

Aus „Gritli in der Küche“.

Aprikosen-Marmelade. Man rechnet auf ein Kilo schöne reife Aprikosen $\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker. Man entsteint die Aprikosen und teilt sie in zwei Hälften und bringt sie folgendermaßen in eine große Schüssel. Auf eine Lage so vorbereiteter Früchte streut man eine Lage Zucker und zwar in dem Verhältnisse, daß, wenn damit fortgefahren wird, Zucker und Aprikosen aufgebraucht werden und zu oberst Zucker kommt. Man bringt die Früchte zugedeckt 12–20 Stunden an einen kühlen Ort und seht sie dann mit dem Saft, welcher sich inzwischen gesammelt hat, auf's Feuer, rührt sie und da mit einem silbernen Löffel und läßt vom Momente des Kochens an nur etwa 10 Minuten kochen, füllt sofort in gewärmte gespülte Gläser

und bindet nach dem Erkalten in gewohnter Weise zu. Eine $\frac{1}{2}$ cm dicke Zuckerschicht darüber streuen. So schmecken nicht nur Aprikosen, sondern sämtliche Stein- und Beerenfrüchte vorzüglich und halten sich lange Zeit. Das Rezept stammt aus England.

Gelee von unreifen Stachelbeeren. Zutaten: Noch nicht gereifte Stachelbeeren und Zucker; auf 1 Kilogramm durchgelaufenen Saft 1 Kilogramm Zucker. — Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen und mit etwas Wasser, auf 1 Kilogramm Beeren $\frac{1}{4}$ Liter, vollständig zerkoht. Dann seigt man den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem Zucker- verhältnis, wie oben angegeben, kocht ihn zur Geleedicke ein und füllt die Gelee in kleine, erwärmte Gelee gläser.

Pfirsiche ganz in Zucker einzumachen. Schöne nicht überreife Früchte reibt man mit einem Tuch ab, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Wasser, deckt sie zu und läßt sie so beinahe eine Stunde stehen, bis das Wasser ausgekühlt ist. Dann legt man sie zum Ablaufen auf ein Sieb, schält die Haut ab und bohrt mit einem spitzen Hölzchen die Kerne vorsichtig heraus, wiegt die Früchte, nimmt das gleiche Gewicht Hut Zucker, zerschlägt den Zucker in Stücke, taucht ihn in Wasser und läutert ihn langsam zu einem klaren Sirup. In diesem läßt man die Früchte samt einigen geschälten Kernen 6 Minuten ruhig kochen, legt sie in eine Terrine und übergießt sie mit dem Sirup; am folgenden Tage siedet man denselben wieder auf, schäumt ihn ab und gießt ihn über die Früchte, wiederholt dies noch an 3–4 Tagen, kocht das letztemal die Pfirsiche noch einmal flüchtig darin auf, füllt sie in die Gläser, gießt den Sirup darüber, bedeckt sie nach dem Erkalten in gewohnter Weise und bindet Blase darüber.

Eingemachte Bohnen ohne Salz. Hierzu muß man immer junge, zarte Bohnen nehmen und sie gut rüsten. In siedendem Salzwasser mit wenig Natron überwallen lassen, den Boden des Fasses mit Salz bestreuen, die abgekühlten Bohnen einschichten, belasten, kaltes, weiches Wasser darüber gießen, nach 14 Tagen alle Brühe abschöpfen, dann frisches, weiches Wasser auf die Bohnen, dies 2–3 Mal innert 6 Wochen wiederholen und dann das Wasser stehen lassen.

Aus „Die Herstellung der Konserven“.

Gemischte Gemüse in Essig. (Mixed Pickles). Junge zarte, frische Gemüse wie Blumenkohl, Sellerieköpfe, Schalotten, kleine Zwiebeln, Zwergbohnen, junge Gurken, kleine junge Kohl- und Kohlköpfe, Kapuntillawurzeln, Karotten etc. werden gerüstet, wenn notwendig in Stücken zerschnitten und jedes Gemüse für sich in siedendem Salzwasser gut halbreich gekocht, auf ein Sieb zum vertropfen geschüttet, mit Macis, Meerrettigwürfeln und Lorbeerblättern in eine Schüssel gebracht. Dann wird Essig mit Nelken, Koriander und Senfskörnern gekocht und heiß über die Ge-

müse geschüttet. Am andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn kalt über die zerstückt in Töpfe oder Gläser eingeschichteten Gemüse. Dann werden die Gefäße gut verbunden. Sollte sich allenfalls Schimmel bilden, so wird der Essig abgeschüttet, frisch gekocht und erkaltet über die Gemüse gegossen.

Aus „Die Herstellung der Konserven“.



Gesundheitspflege.



Speisepilze. Wir haben in einer früheren Nummer schon auf den Wert der Speisepilze hingewiesen und bringen, daran anschließend, heute noch einige, den „Schweizer. Blättern für Gesundheitspflege“ entnommene Ratschläge, die auf das Sammeln und die Zubereitung dieser Pilze Bezug nehmen. Beim Einkauf und beim Sammeln von Pilzen ist darauf zu achten, daß nur junge, durchaus gesunde Exemplare als Nahrungsmittel Verwendung finden dürfen, während die alten ausgewachsenen, sehr wässerigen oder in Zerlegung befindlichen Pilze zu verwerfen sind.

Ein sicheres Merkmal, giftige Pilze von unschädlichen zu unterscheiden, gibt es außer der genauen Kenntnis der einzelnen Sorten nicht. Die hierfür empfohlenen Mittel — Eintauchen eines silbernen Löffels, Mitkochen einer Zwiebel oder ähnliche — sind nur geeignet, Irrtümer herbeizuführen und daher zu verwerfen.

Es kann nur davor gewarnt werden, unbekannte Sorten von Pilzen zu genießen. Besonders ist darauf hinzuweisen, daß ein dem genießbaren Wiesen-Champignon ähnlicher Pilz, der Knollenblätterschwamm, vorkommt, der stark giftig ist, sich vom Champignon aber durch den am Grunde knollig verdickten Stiel, das Fehlen des würzigen Geruches und die Farbe der Lamellen (Blätter) unterscheidet; während diese nämlich beim Champignon in der Jugend rosa, später bräunlich und dunkelbraun gefärbt sind, zeigen sie bei dem Knollenblätterschwamm stets eine weiße Farbe. Da dieser Pilz nur wild wächst, besteht die Gefahr einer Verwechslung bei den künstlich gezüchteten Champignons nicht.

Der Steinpilz ist gefahrbringenden Verwechslungen nicht ausgesetzt; doch empfiehlt es sich, alle ähnlich aussehenden Pilze vom Genuß auszuschließen, sobald sie an der Bruchfläche in kurzer Zeit blau anlaufen. Ferner wird bemerkt, daß die Unschädlichkeit der gelegentlich auf den Markt gelangenden falschen „Trüffel“, eines nuß- bis kartoffelgroßen, knolligen und ungestielten, der echten Trüffel ähnlichen Pilzes, der aber außen gelblich-weiß gefärbt und häufig warzig-schuppig ist, noch nicht erwiesen ist, so daß sein Genuß besser unterbleibt.

Im allgemeinen kann empfohlen werden, alle Pilze — auch die getrockneten — nach dem Reinigen mit kaltem Wasser zunächst einmal mit Wasser aufzukochen, dieses Wasser fortzugießen und die Pilze alsdann fertig zu kochen!

Krankenpflege.

Bei großen Menschenansammlungen, bei längeren Märschen, insbesondere in geschlossener Kolonne, bei Arbeit im freien Felde tritt in heißer, sonniger oder schwüler Witterung nicht selten der **Hitzschlag** ein. Die Betroffenen empfinden quälendes Durstgefühl, große Mattigkeit, Kopfschmerz, Schwindel und Herzbestimmung; das Gesicht ist hochrot, die Augen glänzend, starr; die Zunge trocken; die Atmung beschleunigt, keuchend; der Puls schnell, kaum fühlbar. Schwankend schleppen sie sich eine Strecke weiter, um plötzlich bewußtlos zusammenzubrechen. Unter Zuckungen kann der Tod erfolgen.

Wird jemand vom Hitzschlag befallen, so bringe ihn sofort an einen kühlen, schattigen Ort, lagere ihn flach, mit etwas erhöhtem Oberkörper, löse alle beengenden Kleidungsstücke oder entferne sie und entleide am besten den Oberkörper gänzlich. Nun wasche oder übergieße Kopf und Brust mit kaltem Wasser, mache nasskalte Aufschläge und lasse wenn möglich reichlich Wasser trinken. Atmet der Kranke nur schwach, so ist die künstliche Atmung einzuleiten. Gleichzeitig wird fortwährend frische Luft zugefächelt. Anzuschließen sind weitere Reizmittel. Ein bald eintretender Schlaf ist verdächtig und muß genau überwacht werden.

Gartenbau.

Das **Aufschießen des Salates**, wie auch anderer Gemüse, können wir am besten durch vollständigen Abschluß gegen Licht und Luft verhindern, oder wenigstens hintanhaltend. So lassen sich feste Salatköpfe, die sonst bei heißer Witterung schon nach drei bis vier Tagen im Sommer schiefen würden, 10–14 Tage lang frisch und brauchbar erhalten, wenn wir über jeden Salatkopf einen entsprechend großen Blumentopf stülpen. Den niedergestülpten Topf dreht man dann einige Mal hin und her, damit der Rand auf dem Boden fest aufliegt, wodurch erst der beabsichtigte Luftabschluß hergestellt ist. Das Bodenloch des Topfes wird einfach mit einem grünen Blatte überdeckt und dieses mit Erde oder einem Kieselstein beschwert. Alle Töpfe müssen aber vor dem Gebrauch zuerst gut gereinigt werden. Bei solcher Behandlung wird nicht nur ein weiteres Wachstum und damit ein Aufschießen der Köpfe verhindert, sondern der Salat wird dadurch auch zugleich schön gelb und sehr zart erhalten. Also gewiß eines Versuches wert! —r.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

57. Schneiden Sie diese **Tuch- und flickresten** in gefälligen Formen aus, z. B. in Carreaux,

in Sechsecke etc., nehmen Sie hübsch zusammenpassende Farben, die sich in gewissen Zwischenräumen wiederholen und nähen Sie diese Formen auf der Rückseite mit der Maschine exakt zusammen. Wenn Sie Farben- und Formensinn haben und sehr genau arbeiten, kommt gewiß etwas rechtes dabei heraus. Nehmen Sie nur nicht zu viele Farben, das wirkt viel eleganter. Füttern Sie zum Schluß gut ab (mit Packleinwand). Es ist natürlich dafür zu sorgen, daß die Form des Teppichs gefällig sei und daß die ausgeschnittenen Resten einen ringsum gleichmäßig gezackten Abschluß bilden.

In früherer Zeit (und auch jetzt noch!) hat man auf der einen Seite runde auf der andern eckige Plättli geschnitten, mit Stidwolle im Knopflochstich umnäht oder behäkelt und dann auch in bestimmtem Muster und harmonisierender Farbstellung aufgenäht. Solche Teppiche sind aber die reinsten Staubfänger, die Wolle ruht sich überdies bald ab, die Arbeit ist zeitraubend und nach meinem Begriffe gar nicht schön. Auch den Teppichen mit eingestrickten Stoffstreifen würde ich auf keinen Fall das Wort reden. Sie sind auch Staubfänger par excellence.

Frau Marie.

58. Ich rate Ihnen, auf Ihr Eingemachtes eine $\frac{1}{2}$ –1 cm hohe Schicht Staubzucker zu streuen so daß auch am Glasrand die **Konfitüre** ganz von der Luft abgeschlossen ist. Ich habe letztes Jahr den Versuch gemacht und war mit dem Erfolg sehr zufrieden. Der Zucker bildet eine feste Schicht; natürlich kann dieser süße Deckel dann jederzeit, wenn das Glas in Angriff genommen werden muß, zum Kochen verwendet werden. Es geht also nichts verloren. Den vielgerühmten rumgetränkten Papieren konnte ich nie Geschmack abgewinnen und ich habe früher auch die Erfahrung gemacht, daß das Eingemachte, diesen Papieren zum Trost grau wurde. Ich möchte Ihnen auch noch raten, Ihre Konfitüre nie in zu großen Töpfen aufzubewahren. Es ist dies viel praktischer.

Hausmütterchen.

Fragen.

60. Was für **Blätter und Blüten** hat man zu sammeln, wenn man seinen Theebedarf für den Winter selber beschaffen möchte? Ich wäre dankbar für guten Rat.

Mütterchen in B.

61. Ich habe gehört, daß man auch **Wasserschiffe** auf Gassherbe extra beziehen könne. Kann mir jemand näheres darüber sagen, event. die Adresse des Fabrikanten und den Preis angeben?

Junge Frau.

62. Gibt mir jemand ein paar Rezepte zur Bereitung der **Tomaten** an? In meinem Kochbuch steht ein einziges Rezept darüber. Da aber mein Mann diese Frucht sehr liebt, möchte ich sie auch verschiedenartig zubereiten lernen.

Frau C.

63. Wie macht man **Bohnen** ein? Für gültige Auskunft dankt herzlich

Ein junges Hausmütterchen.