Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 14 (1907)

Heft: 14

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



Expedition, Druck und Verlag von W. Coradismaag, Zürich III.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Garienbau und Blumenkultur, Cierzucht.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Bäderftrage 58, und jedes Postbureau (bei ber Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

M 14. XIV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 27. Juli 1907.

Im Cebensjubel, im Morgenrot Mit dem Mahner "Tod", Und wenn dich des Schicksals Schatten umschweben, Mit dem Dränger "Ceben" Versöhnung zu finden, Das heißt "überwinden". frida Lanz.

35

Die Konservierung der Eier für den Haushalt.

Nachdem wir als Urfache der Eierfäuls nis ganz bestimmte Spaltvilze, sogenannte Eierbakterien kennen gelernt haben und wissen, daß diese von außen durch die unverlette Eierschale hindurch in das Innere eindringen und sich dort vermehren, bis sie den gesamten Inhalt in eine ochergelbe oder schwarzgrüne breiige Masse verwandelt haben, seitdem ist auch der Weg gang ge= nau vorgezeichnet, um die Eier für längere Reit haltbar machen zu können. Die eier= verderbenden Bakterien bedürfen zu ihrer Entwicklung unbedingt der atmosphärischen Luft, die durch die Eischale durchdringt; die Durchlässigkeit derselben hiefür ist bes fannt und ohne sie würde ja auch das werdende Sühnchen sich nicht entwickeln

fönnen. Die Luftbedürftigkeit der eierversberbenden Spaltpilze zeigt aber auch den Weg zur Konservierung der Eier und gibt die entsprechende Handhabe zur Beurteilsung der gewöhnlich geübten Methoden und Verfahren zur längeren Haltbarmachsung der Eier, die naturgemäß nur durch gänzlichen Luftabschluß des Jnnern zu erzielen ist. Dies zu erreichen, ist es offensbar das einsachste Verfahren, die Eischale mit solchen Stoffen so in Verührung zu bringen oder zu umgeben, daß alle ihre Öffnungen fest, gut und dauernd verzichlossen werden.

Die Aufbewahrungsfähigkeit der Eier wird auch durch die Nahrung und Haltzung der Hühner beeinflußt. Hühner, die sich viel im Freien bewegen und in gut gelüfteten und reinlichen Ställen unterzgebracht werden, liefern nicht nur schmackhaftere, sondern auch haltbarere Eier, als Tiere, die in engen, schmuzigen Räumen gehalten werden.

Werden die Eier von gut gefütterten und sauber gehaltenen, gesunden Hühnern täglich aus dem Neste genommen, sorgs fältig gereinigt und in luftigen Holzkörben in trockenen, reinen Torsmull verpackt und an einem trockenen, luftigen Ort aufbes wahrt, so können die gegen Ende des Sommers gelegten Eier ohne jedes weitere Ronservierungsverfahren unbesorgt einige Monate aufbewahrt werden, dis es wies der frische Eier gibt; die Eier halten sich ganz vorzüglich, verändern sich im Geschmack nicht und können in jeder Form zur Verwendung gelangen.

Will man aber im Frühjahr und Som= mer, wenn die Gier noch am billigsten sind, solche konservieren, so bewährt sich in Bezug auf die Eier am sichersten das Einlegen in Wasserglas (1 Liter Wasserglas auf 10 Liter Wasser). Die Gier werden dazu in ein Gefäß gelegt und die Mischung wird darüber gegossen. Geschmack der Eier bleibt tadellos, im Aussehen sind sie von frischen Giern nicht zu unterscheiden und ein Gewichtsverlust tritt nicht ein. Ein Abelstand haftet je= doch der Konservierung in Wasserglaslösung an: die Eier lassen sich in jeder Form und zu allen Zweden verwenden, nur lassen sie sich nicht kochen; da die Poren der Schale fest verschlossen sind, kann sich die Luft im Innern bei der Er= hitzung nicht ausdehnen und auch nicht entweichen, so daß die Schalen plagen. Diesem übelstande läßt sich jedoch dadurch vorbeugen, daß man die Schalen an beiden Enden mit einer Nadel vorsichtig anbohrt.

Dieser zuverlässigen Methode der Eierstonservierung schließt sich eine in neuerer Zeit in Aufschwung gekommene mit Gasrantol an. Es ist dies ein mit Kalk versmischtes Pulver, dem ein Antikarbolpapier beiliegt.

Über dieses Versahren schreibt eine Leserin der "Frischhaltung" in anschaus licher und überzeugender Weise:

"Man gießt in einen Topf 6 Liter Wasser, der 10—12 Liter faßt, schüttet einen Teil, ungefähr ²/3, des Garantols Pulvers hinein und rührt es tüchtig. Es löst sich nicht ganz auf. Nach 5 Minuten ist die Lösung fertig. Man läßt die frischen, sauberen Eier in der Lösung langsam untersinken (eins stellt sich neben oder über das andere aufrecht) die Spike nach unten.

Es dürfen nur so viel Eier eingelegt werden, daß auch die obersten völlig bedeckt
sind und die Flüssigkeit mehrere Finger
breit über den Eiern steht. Nachher wird
der Rest des übrigen Garantols noch aufgeschüttet, so daß oben auf die Eier eine
Schicht kommt. Dies Einstreuen darf nicht
vergessen werden! Dann wird die Flüssigkeit genau mit dem Untikarbonalpapier so
gedeckt, daß es obenauf schwimmt. Der
Topf wird zulett noch mit starkem Papier
zugebunden.

Die Gefäße müssen an frostfreiem Orte aufbewahrt werden (im Reller) und dürfen nicht herumgetragen werden, sondern müssen an dem Ort verbleiben, wo die Eier einzgelegt wurden. Als ich die im Frühjahr eingelegten Eier versuchsweise verwendete, freute ich mich über das frische Aussehen und den guten Geschmack. Bei der Weihznachtsbäckerei fand ich die Eier von gleicher Güte wie im Herbst.

Wir verreisten den Winter über und im Upril kehrten wir zurück. Sogleich holte ich aus der Vorratskammer von meinen eingelegten Garantol-Eiern. Wie erstaunte ich, als ich sie aufschlug und eins wie das andere von seltener Güte fand. Dotter und Eiweiß waren fest und getrennt. Das Weiße schlug ich zu festem Schnee und konnte sogar Vaisers davon backen."

Diese günstigen Ersahrungen haben auch andere Hausfrauen wiederholt gemacht.

3

🏎 🗱 Kaltschalen. 🗱 🕳 🗪

In den warmen Sommermonaten ist eine 'kalte Schale eine gern gesehene Abwechslung, und die Hausfrau ist ihr umsomehr gewogen, als sie sich gewöhnlich rasch zubereiten läßt. Die einsachste Form der Zubereitung ist die, bei der alle Ingredienzien in kaltem und rohem Zustande zusammengemischt werden. Zu ihnen gehören die gewöhnlichen Obstkaltschalen, die auf die Weise hergestellt werden, daß Beerenobst: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren mit roher (oder auch gekochter) Milch übergossen und nach Geschmad ge= jüßt werden. Etwas komplizierter ist fols gende Urt: Von den zur Kaltschale bestimmten Beeren lieft man die schönsten Früchte heraus, süßt sie und stellt sie zur Seite. Die übrigen Früchte werden durch ein Sieb gestrichen. Das erhaltene Mus vermischt man mit Wasser und weißem Wein (auf einen Liter Beeren rechnet man 1/2 Liter Wasser und eine Flasche, vor= zugsweise alkoholfreien Wein), gibt etwas Zitronenwasser und 250 Gr. Zuder hinzu, dann die zurückgestellten ganzen Beeren, stellt die Raltschale möglichst auf Eis und serviert sie mit Biscuits, Eiswaffeln &c. Von Erdbeeren und Simbeeren ist diese Raltschale vorzüglich, aber auch Pfirsiche und Aprikosen lassen sich auf dieselbe einfache Weise zu einer delikaten Raltschale rerarbeiten. Man schält etwa 1/2 Dupend schöne Pfirsiche, schneidet sie in Scheiben und süßt sie. Einige andere Pfirsiche streicht man durch ein Sieb, vermischt das Mus mit 375 Gr. Zucker, einem Liter Waffer und einer Rlasche weißen Wein, den Saft von zwei kleinen Zitronen und den Pfirsichscheiben und ser= viert wie die vorige Kaltschale.

Orangenkaltschale. Einige Orangen werden sauber geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zuder bestreut. Auf 250 Gr. Zuder reibt man die Schale einer Orange ab und löst es in ½ Liter Wasser, dem man ½ Flasche weißen Wein, den Saft von drei Orangen und einer Zistrone und die Orangenscheiben hinzusügt. Die Schüssel muß recht kalt gestellt wersden. Würfelig geschnittenes oder glaciertes Milchbrot oder Biscuits sind auch hier die Beigaben.

Eine billigere, wenn auch etwas umständlichere Zubereitung der Obstkaltsich alen ist folgende: der zum Mus bestimmte Teil des Obstes (man kann in diesem Fall auch saure Kirschen, Pflaumen &c. nehmen) wird mit so viel Wasser, wie man Kaltschale zu erhalten wünscht, mit Zimt und Zitronenschale weich gekocht, danach durch das Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker und dem Saft einer Zitrone vers

mischt, noch einmal zum Feuer gebracht, mit ein wenig Kraftmehl seimig gemacht und kalt gestellt. Bei den Kaltschalen von Steirobst empsiehlt es sich, einige Steine sein zu stoßen, sie mit etwas Wasser auszukochen und den Sast durch ein seines Sieb zuzugießen, das gibt ihr einen piskanten Mandelgeschmack. Zu dem gleichen Zweck kann man auch einige bittere Manzbeln nehmen. Will man diesem Gericht eine Obsteinlage geben, so kocht man die dazu bestimmten Früchte mit etwas Zucker ein und fügt sie kurz vor dem Unrichten der Kaltschale bei.

Raltschale von Heidelbeeren wird gewöhnlich nicht durchgeschlagen. Man kocht die Beeren mit Wasser, Zimt, Zistronenschale und zerschnittenem Milchbrot weich.

Sehr beliebt, besonders bei Kindern, sind Milchkaltschalen, die sich auf sehr verschiedene Art zubereiten lassen. einfache, äußerst gesunde und dabei wohl= schmeckende Raltschale, die sich vorzüglich als sommerliches Abendgericht für die Kinder eignet, läßt sich rasch und leicht aus vorhandenen Resten vom Mittagstisch her= stellen, indem man vom übrig gebliebenen Mildreis, Griesbrei, Sago, Cierklößen ec. mit dem Löffel kleine Klöße absticht und sie mit kalter, gefüßter Milch übergießt. Will man den Geschmack noch verbessern, so kocht man die Milch mit Vanille auf und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Schmachafte Gierklöße zur Einlage in diese Vanillenmilch gewinnt man aus fol= gender Masse: drei ganze Eier und ein Dotter werden mit 1/4 Liter Rahm oder Milch und etwas Zuder gut verquirlt, mit ein wenig Salz abgeschmeckt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Wasserbade so lange gedämpft, bis die Masse eine lockere Festigkeit erlangt hat. Das Wasser darf nur bis zur hälfte der Form reichen und darf nicht kochen, die Rasserolle muß gut zugedeckt sein. dieser Masse, die sich auch als Einlage in Brotsuppe eignet, werden dann die Rlöße abgestochen. Statt der Vanillemilch kann man durch Hinzufügen von 125 Gr. süßen und bitteren kleingestoßenen Mandeln auch eine Mandelmilch abkochen und statt der Eierklöße auch Schneeklöße hineingeben. Schneeklöße bereitet man wie folgt: Die vom Abziehen der Milch mit Eidottern zurückgebliebenen Eiweiß werden mit einer Prise Salz zu steifem Schnee geschlagen, der mit einem Eklöffel Buder gefüßt und auf eine Schüssel gestrichen wird. Darauf läßt man Milch mit Zucker kochen, sticht von der Schaummasse Klöße hinein und läßt sie gut zugedectt gar werden. dürfen aber nicht kochen, da sie sonst zu= sammenfallen. Auch mit einer Einlage von gefüßten Früchten, besonders Erdbeeren, ist diese Mandels und Vanillenmilch bes liebt.

Eine delikate Raltschale von Milch erhält man, wenn man ½ Liter dicken, süßen Rahm mit dem Schneedesen zu Schaum schlägt, diesen mit klarer Milch, Zucker und Orangenblüten oder Rosenwasser oder einigen Tropsen Mandelöl vermischt und die Kaltschale mit einer Einlage von in Milch ausgequollenem Sago oder Reis oder mit Früchten in Zucker serviert.

Zu Kaltschalen von Sago und Reis nimmt man 250 Gr. Zucker, der mit der Schale einer Zitrone und 1/2 Liter Wasser aufgekocht wird. Nach dem Erkalten fügt man eine Flasche weißen Obstwein und den Saft von zwei Zitronen hinzu und gibt vor dem Anrichten 125 Gr. Reis, den man in Wasser vorsichtig gar gekocht und mit kaltem Wasser abgespült hat, hinein. Von Sago rechnet man etwa 100 Gr., quillt ihn mit Wasser, Zucker, Zimt, Zitronenschale auf mäßigem Feuer zu klarer Gallerte aus, von der man nach dem Erkalten runde Rlößchen in die Wein= kaltschale sticht. Statt des weißen Weins kann man beim Sago auch roten berwenden.

٧

Den Kohl, den du dir selbst gebaut, Mußt du nicht nach dem Marktpreis schätzen; Du hast ihn mit deinem Schweiß betaut, Die Würze läßt sich durch nichts ersetzen. Rückert.

Behandlung rohseidener u. leinener Kleider

Rohseide ist hochmodern; der Stoff ist nicht ganz billig, doch die einmalige größere Ausgabe bringt sich wieder ein, denn gute Rohseide ist unverwüstlich, trägt sich sehr gut und büßt auch bei der Wäsche nichts an Schönheit ein. Nur muß man auch dabei richtig zu Werke gehen, damit der Stoff nicht leidet.

Rohseide muß in lauwarmem, nicht etwa in heißem Seifenwasser gewaschen werden, in dem zuvor etwas Borax aufgelöst wurde. Um besten verwendet man Gallseise als Waschmittel. Ist der Stoff sauber, so ringt man ihn auß, zieht ihn durch Zuckerwasser, ringt ihn wieder auß und bügelt ihn, so lange er noch seucht ist, auf der linken Seite. Daß Bügeln muß recht sorgfältig geschehen, damit die rauhen Fäden, daß Charakteristische an der Rohseide, hübsch hervortreten.

Viel Schwierigkeit bereitet auch das Waschen von bunten Leinenkleidern, die so leicht in der Wäsche Farbe und Glanz verlieren. Auch diese wäscht man in lauwarmem Wasser mit Gallseife. Nach dem Waschen wird das Leinen in Essigwasser gespült. Um den Rleidern die nötige Appre= tur zu geben, benutt man am besten weiße Gelatine over auch Kleiderleim. Dies ist besser als jede Stärke. Der Stoff darf aber nur im Schatten trocknen, darf nicht in die grelle Sonne gehängt werden, die die Farbe ausziehen würde. Vor dem Plätten muß das Leinen, gerade wie jede andere Wäsche, leicht eingesprengt werden.

Sobald die Leinenkleider in der Wäsche richtig und sachgemäß behandelt werden, halten sie die Reinigung vorzüglich aus und gehen aus dieser wie neu hervor.

Prakt. Offiziersfrau.



Die Gummiringe beim Sterilisieren. Den Gummiringen, die beim Sterilisieren mit dem Wedschen oder andern Apparaten zur Berwendung kommen, wird selten die nötige Ausmerksamkeit gesichenkt. Wer solche lange brauchbar erhalten will, barf sie nie dem grellen Sonnenlicht aussehen und nie

in Berührung mit Aether, Chloroform, Betroleum, Bengin 2c. bringen. Aufbewahrt werden fie am besten in einem gut gelüfteten Reller. Um zu ver= hindern, daß sie von der Luft angegriffen werben, bestreicht man sie nach ber Reinigung mit Gly= zerin. Da biefes fich aber im Waffer leicht löft, muffen die Ringe, fo oft fie gewaschen werben, auch wieder mit Bengin eingefettet werden. Sind Gummiringe burch unrichtige Behandlung schon hart und rissig geworden, so hilft auch das Glyzerin als Schuhmittel nicht mehr. In diesem Falle empsiehlt es sich, solche über Nacht in eine Schüssel mit Wasser, dem etwas Salmial beiges fügt murbe, ju legen. In ber Regel werben bie Ringe wieder geschmeibig und brauchbar; bleiben fie aber hart, so werfe man sie fort. Man steche nie mit einem spigen Instrument in ben Ring beim Deffnen ber Glafer, ba ber Gummi leicht verlett wird und die Glafer beim Wiebergebrauch ber Ringe bann nicht mehr schließen. Die neueren Gummiringe haben ein Dehr, an bem man fie facte hervorziehen tann. Aeltere Ringe follten ausschließlich jum Sterilifieren bes Obstes verwendet werden, da das Risiko hier geringer ist. Bei richtiger Pflege sind Gummiringe 3—5 Jahr verwendbar.

Das sicherste Mittel, die Motten von Belzen, wollenen Gegenständen aller Art, Teppichen 2cfernzuhalten, ist das fleißige Lüften, Klopfen und Bürsten derselben. Wan bewahre Wollsachen in gut verschließbaren Kästen, Koffern 2c. auf und sorge dafür, daß auch kein Staub durch Rigen und Spalten eindringen kann.

Obstflecken aus bunten Stoffen sind meist nur ganz frisch zu beseitigen. Man hält die bessleckte Stelle über ein Gefäß, gießt einen dünnen Strahl von kochendem Wasser darauf und reibt später mit Salmiakgeist nach. Weiße und echtsfardige Gewebe schwefelt man, d. h. man zündet ein Stück Schwefel unter einem Trichter an und legt die betreffende fleckige Stelle auf den Trichter, damit der Schwefeldamps den Fleck durchdringt. Leinwand und Wäsche wird über Nacht in Milch gelegt. Bei Damasttischzeug hilft Einreiben mit Talg und Seisendrei, worauf die Flecke nach einiger Zeit ausgewaschen werden.

Hände, die durch Obstschälen unsauber wurden, reibt man mit der betreffenden Schale bes Obstes ab, dann put man mit einer Zistronenscheibe nach oder man streut auf die angefeuchteten Hände etwas gereinigte Weinsteinsäure und verreibt diese kräftig, dis die Flecke verschwinden. Um die Hände wieder geschmeidig zu machen, wird dann Borar auf den Händen verrieden und schließlich mit warmem Seisenwasserrieden. Um die Hände vor dem Schwarzewerden beim Schälen des Obstes zu schützen. soll auch das vorherige Waschen mit starkem Essig zu empsehlen sein.

Um Badeschwämme stets in gutem Zustand zu haben, lege man sie sofort nach dem Gebrauch in heißes Wasser, dem man eine Messerspike

boppelkohlensaures Natron beifügte. Die fettigen Substanzen werben baburch aufgelöft, und es genügt, die Schwämme noch einige Zeit klar zu spülen und an die Luft zu hängen. W.

Gelb gewordene Wäsche bleicht man am besten durch Buttermilch. Dieses durchaus unsichäbliche Mittel kann auch, außer bei vergilbter Leinwand, bei Baumwollstoffen angewendet werben. Die Wäsche bleibt einen Tag in der Buttermilch liegen, wird dann mit nicht geseistem Wasser und Seife gewaschen und zuleht mit klarem Wasser gespült.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Grünerbsensuppe, †Boeuf à la mode, Makkaroni, *Holunderkompott.

Dienstag: Einlaufsuppe, Kalbskoteletten, †grüne Hopfenspigen, Salzkartoffeln, *Johannisbeerkuchen.

Mittwoch: *Selleriesuppe, *Sulzrippchen mit Bohnen, *Rahmschnee mit Himbeeren.

Donnerstag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit * Tomatenfauce, Knöpfli, Heibelbeerkompott.

Freitag: Gerftensuppe, Netwurst, +Romane, +Schneeberg.

Samstag: Brotsuppe, *frustiertes Rinbsteisch, Lattich, Kartoffelpüree, †ungarischer Kirschluchen. Sonntag: Tropsensuppe, *Backsische, †aefüllte Ziegenleber, †Kartoffelpilzpubbing, †Condé-Aprikosen.

Die mit * bezeichneten Regepte find in biefer Nummer gu finden, bie mit † bezeichneten in ber letten.

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil durch alkoholfreien Wein ober wasserverdünnten Strup und zu fauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Selleriesuppe. In wenig Butter wird etwas Mehl und gehackte Beterfilie gelblich gedämpft, die nötige Brühe zugegossen und gesalzen, 2—3 sehr feingeschnittene Selleriewurzeln darin weich gekocht. Dann wird die Suppe über zwei verstlopfte Eigelb, Pfeffer, einige Tropfen "Maggis Suppenwürze" und nach Belieben über gebähte ober gebackene Brotscheiben angerichtet.

Backfische. Bereitungszeit 30 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fische, 100 Gr. Fett, 2 Eier, 1 harte geriebene Semmel, 2 Theeslöffel Salz, 5 Gr. Liebigs Fleischertrakt, 1 Eßslöffel Wehl, Wasser. — Die vorgerichteten Fische kerbt man längs des Rückens 2—3 mal ein und streut eine Prise Salz hinein, klopst die Eter, wendet die Fische darin, dann in Semmel und bäckt sie in dem heißen Fette, unter Umwenden, geld und knusperig. Dem Bratensahe wird das Fleischertrakt zugesetzt, Wasser und das Mehl zusgesügt, durchgekocht und apart serviert.

Krustiertes Kindfleisch. Mischung: 200 Gramm geriebene Semmel, 75 Gr. geriebener Parmesankäse, 2—3 gehackte in Butter gar gesichwiste Schalotten, wenig gehackte Petersilie, 1 Prise gehackten Thymian und Majoran, 1 Prise weißen Pfesser und geriebene Muskatnuß, 1—2 Eier. Man quirlt die Eier mit ein wenig zerslassener Butter, Salz und 1 Löffel Rahm tüchtig durch, überzieht das in den Bratosen gestellte Stück Rindsseisch damit, streut einen Löffel der Kräutermischung darüber, läßt sie bei guter Oberstige andraten und fährt mit Bestreuen und Ansbraten sort, die alles verbraucht ist und sich eine hellbraune Kruste gebildet hat, die man zuletzt noch mit 1 Löffel zerlassener Butter begießt. Man gibt dozu eine pikante Sauce.

Sulzrippchen. 11/2 Rilo Schweinefleisch. Rottelettenftud, 3 Deziliter Baffer, 1 Deziliter weißen Effig, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 4 Pfeffer: forner, 4 Melten, Karotte, Salg, 50 Gr. weiße Belatine. - Die Rippchen werben icon jugeftutt, geklopft und wieber in die ursprüngliche Form gebracht, bann in ber Fluffigteit mit ben Gemurgen, welche zuerst siebend gemacht worben, zugebedt weich geschmort. Nun legt man die Rippchen auf die jum Auftragen bestimmte Platte fo, daß noch ein breiter Rand rings bleibt und richtet die Rnochen aufwärts nach innen. Man paffiert nun bie Sauce, gibt bie in warmem Baffer aufgelöfte Belatine hinein und gießt alles über die Rippchen. Rings um den Rand garniert man vorher mit Scheiben von Salzgurten, Ranben, Rarotten, Cornichons, Maiskolben, fo bag biefe auch von ber Gulg bebedt merben.

Aus "Gritli in ber Ruche".

Einfache Comatensauce. In ziemlich viel Butter bämpft man 1-2 Eglöffel voll Mehl und füllt dies mit klarer Fleischbrühe auf. Hierauf gibt man 4-5 rohe, burchgetriebene Comaten, Salz, Pfeffer und eiwas Zucker zu und läßt dies aut auflochen. Die Sauce muß eine schöne rosa Farbe haben und angenehm von Geschmack sein. Für 6-8 Personen.

Lattich. Man entfernt die äußersten Blätter, macht kreuzweise Einschnitte in ben Strunk, reinigt die Lattickköpfe sorgsältig und kocht sie in Salzwasser weich. Dann läßt man in einer Bratspfanne frische Butter zergehen, streut einige Prisen seines Salz barüber und legt sorgsam Kopf neben Kopf hinein. Obenauf streut man wieder ein wenig Salz und dämpst das Gemüse nun 1/4 Stunde im Ofen. Beim Anrichten gibt man noch eiwas braune Butter darüber.

Aus "Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Holunderkompott ist auf folgende einfache Art zubereitet sehr schmackaft: Mit dem nötigen Zusat von Zuder kocht man die Beeren im eigenen Saste. Erkaltet, geben sie ein seines, erfrischendes Gericht, welches einen angenehmen, etwas an Schololabe erinnernden Geschmad hat.

Johannisbeerkuchen. Zutaten: 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zuder, etwas

Wein, 1 Prise Salz. — Mit diesen Zutaten mach man an kühlem Ort einen mürben Teig, welchen mnn mehrmals auswellt und über Nacht an einem kühlen Ort stehen läßt. Sodann wellt man den Teig dünn aus, belegt eine Form damit, macht einen schönen Rand daran und bäckt ihn in mäßiger Size hellgeld. 4—6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen; man gibt diesem, wenn er steif ist, 125-250 Gr. Zucker und 1 Kilo Johanniskerren zu und mengt alles gut durcheinander. Dann wird diese Masse auf den Kuchen gegeben und stellt diesen noch 10-15 Minuten in den Backofen.

Dimbeersirup. 1 Liter rohausgepreßter Himsbeersaft, 1 Kilo Stockucker, 100 Gr. Grieszucker. Wan stellt ben Sast mit dem gestoßenen Zucker 2—3 Tage bin, bamit er gärt, gießt bann das Klare vom Bodensaß ab und gibt ihn in einer Messingpsanne auf das Feuer. Gleichzeitig legt man die Zuckerstücke, die man je durch kaltes Wasser zieht, hinein und kocht den Strup dis der Zucker sich aufgelöst hat, auf fleinem Feuer, dann aber rasch noch 10 Minuten. Den Kücksand des Sastes, sowie das Mark der Himbeeren, das inzwischen mit etwas Zucker vermischt, an kühlem Orte ausbewahrt worden, kann man zu einer Minmelade auskochen, die noch zu Kuchen 2c. verwendet kann, sosern die Himbeeren vorher gut erlesen wurden.

Eingemachte Früchte.

Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art. Auf je 1 Kilo Früchte, 6 Dezisliter Wasser, 500 Gr. Stockzucker, 200 Gr. Grieszucker. — Die Früchte werden lagenweise mit dem Grieszucker in eine tieje Schüssel gebracht und über Nacht in den Keller gestellt (Aprikosen, Pflamen 2c. halbiert und entsteint). Will man die Früchte zusehen, so wird zuerst der Stockzucker mit dem Wasser, so wird zuerst der Stockzucker mit dem Wasser zur großen Perle gekocht, dann die nun im Saste schwimmenden Früchte mit dem allenfalls noch ankledenden Zucker hinzugesügt und die Marmelade unter öfterm Umrühren vom Zeitz punkte des Kochens an zirka 10 Minuten gekocht. Diese Art der Zubereitung ist vorzüglich. Sie erhöht das Aroma der Früchte.

Gelee von weissen und roten Johannisbeeren, Kimbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren. Auf 1 Kilo Früchte 750 Gr. gestoßenen Zuder und 2 Deziliter Wasser. — Die Früchte werben mit bem Wasser zugesetzt, erhitzt und gestocht bis sie platzen. Dann quetscht man sie ein wenig und gießt sie durch ein Haarsted oder ein Tuch, welches an den vier Beinen eines umgestehrten Stuhles besestigt wurde. In der Messingspfanne rührt man nun den Zuder, dis er sich zu ballen beginnt, fügt den Saft bei und kocht vom Beitpunkte des Siedens an noch 5—10 Minuten auf starkem Feuer. Beim Zugießen des Saftes zum Zuder dilben sich kleine Stücke Zuder, die sich jedoch rasch wieder auslösen. Auf odige Weise zubereitete Gelee ist ausgiedig, sest und hat eine schöne Farbe.

Bohnen in Salz. Zu 5 Kilo Bohnen 150 bis 250 Gr. Salz. Junge zarte Bohnen rüfte, wasche und schneibe man beliebig burch. Eine Schicht Bohnen bringt man in das Einmachgefäß, streut Salz darüber, belegt es mit Rebblättern u. s. w. dis das Gefäß voll ist. Zu oberst legt man auch Rebblätter und beschwert dann die Bohnen. Bildet sich nach einigen Tagen nicht genug Wasser über den Bohnen, so muß man gekochtes, erkaltetes Wasser nachgießen. Nach dem Herausnehmen wird auch immer gekochtes und erkaltetes Wasser über die Bohnen gegossen. Eine kleine Beigabe von Essig und doppelt kohlensaurem Natron macht die Bohnen weicher und erhält die grüne Farbe. Die Bohnen können vor dem Einmachen auch einmal aufgekocht werden. Vor dem Kochen sollten Salzbohnen in leichtem Sodawasser geschwenkt werden, um sie zu entsalzen.

Cornichons. Kleine, fehlerlose Gurken werben sorgsältig abgerieben, mit einer Stecknadel mehrmals durchstochen, mit Salz bestreut und bis zum andern Tag stehen gelassen. Dann wird guter Weinessig gekocht, zum Erkalten gestellt, die Gornichons lagenweise mit Estragon, einigen Pseffersförnern, Lobeeeblatt, einigen kleinern Schalotten und etwas seingeschnittenem Meerrettig in Gläser geschichtet und der kalte Essig darüber gegossen. Um solgenden Tag wird der Essig nochmals gestocht und wieder erkaltet über die Gornichons gesgossen, worauf das Gesät verschlossen wird.

Aus "Die Berftellung der Ronferven".

Gesundheitspflege.



Das Siweiss als heilmittel. Für Schnitte und Stichwunden gibt es kein besseres Mittel, als rohes Eiweis, sogleich auf die Wunde gebracht. Ein solcher lleberzug hat den großen Borteil, daß es eher augenblicklich zur Hand ist. Das Eiweiß trocknet sehr rasch, bildet eine dünne Haut, welche die Luft von der Wunde abschließt und eine rasche Heilung bewirkt.



Krankenpflege.



Die Behandlung der Lungenblutung besteht junachft in möglichfter Rube. Der Krante wird ins Bett gebracht und erwahnt, fich trot feiner Angst möglichst ruhig zu verhalten. Ein Eis= beutel, ben man auf die Bruft legt, trägt bagu bei, die ruhige Rückenlage des Kranken zu be= fördern und gleichzeitig beruhigt er bie meift auf= geregte Bergtätigkeit. Gine Ginwirkung ber Ralte auf die blutende Stelle ich aum anzunehmen. Um unnötige Erschütterungen ber franken Lunge gu vermeiden, verordnet ber Argt gewöhnlich irgend ein nartotisches Mittel, bas ben Suftenreiz unterbrudt und die Aufregung des Kranten etwas mil= dert. Die eigentlichen blutstillenden Mittel (wie Hydrostis, Adrenalin, Secole 2c.) find in ihrer

Wirkung noch etwas zweifelhaft. Auch die Gestatinezuführung, die man versuchte, um die Gestinnbarkeit des Blutes zu erhöhen, ist nicht ganz sicher in ihrer Wirkung. Natürlich wird man det einer Lungenblutung alloholische Getränke versmeiden, für regelmäßige Darmentleerund sorgen 2c.

Die Verhütung einer Lungenblutung läßt sich nur durch allgemeine Borfchriften einigermaßen erreichen: man weiß zwar, daß es eine Anzahl von Kranten gibt, die besonders zu Blutungen neigen (fog. Bluter), aber abgesehen bavon, tann man es faum jemals vorherfagen, ob biefem ober jenem eine Blutung broht. Man beschränkt sich daher darauf, olles vermeiden zu laffen, mas zu einer Steigung bes Blutbrucks ober zu einer Bermehrung ber Bergtätigkeit führen könnte. Man verbietet baber ben Lungenkranken anstrengenben Sport und forperliche Unftrengungen jeber Art, man sucht ihnen Aufregungen fernzuhalten und die ganze Lebensweise so zu gestalten, daß Birtulationsverhältniffe möglichft gleichmäßige finb. Daß Lungenblutungen besonders in heißen Tagen häufig vorkommen, findet eine natürliche Erklär: ung in ber burch die Luftwärme vermehrten Fluffig= teitsaufnahme.

*

Kinderpflege und -Erziehung.



Massregeln gegen Husbreitung des Keuchhustens (namentlich in Kurorten). Noch immer wird von Aersten und Lehrern das bedenkliche Mittel angewendet, keuchhustenkranke Kinder eine Luftfur machen zu laffen und die kleinen Patienten fort zu tun, speziell aus ber Stadt aufs Land, in ber hoffnung, daß baburch die Krankheit einen milbern Berlauf nehme und abgefürzt merde. Die Meinungen über die gute Wirfung einer folden zweischneibigen Magregel find unter ben Aerzten noch fehr geteilt, soviel ift aber ficher, bag baburch icon öfter keuchhustenfreie Ortschaften und Familien verseucht worden sind. Denn die franken Rinder schleppen den Unstedungsstoff überall mit: sie werden dadurch für Kurorte, Hotels, Ben-sionen 2c., besonders für gesunde Kinder in dem als Aufenthalt gewählten Plate, aber selbst für Erwachsene gefährlich.

Der beutsche Seebabeplat Norberny hat aus biesem Grunde s. Z. laut Schweiz. Bl. für Besundheitspflege eine Polizeiverordnung erlassen, nach der die erwachsene Person, die ein keuchhustenkrankes Kind an einen Kurort begleitet, dem Hausbesitzer oder Hotelwirt sofort Anzeige zu machen hat. Diese sind verpflichtet, die Behörden zu benachrichtigen. Auch haben die im Orte answesenden Aerzte von jedem zu ihrer Kenntnis kommenden Fall von Keuchhusten Anzeige zu machen. Den polizeilichen Verhaltungsvorschriften zusolge darf kein keuchhustenkrankes Kind an den Mahlzeiten in den Gasthäusern teilnehmen, es muß von andern Kindern tunlichst abgesondert werden und darf sich in den Kurhäusern und in Kursgärten nur unter Aussicht erwachsener Versonen

aufhalten. Die durch ärztliche Bescheinigung als genesen erklärten Kinder mussen mit warmem Seisenwasser sorgfältig gereinigt werden und sind mit sauberer Wäsche und anderweitiger Kleidung zu versehen. Betten und Wohnungen sind zu deszinsizieren. Diese Desinsektion muß nicht nur im Falle der Genesung, sondern auch beim Wegzug vorgenommen werden. — Diese Vorsichtsmaßregeln dürsten auch sei uns, niehr als es die jetzt der Fall ist, besolgt werden.

000

Gartenbau und Blumenzucht.



Comaten sollen am Stock nicht vollständig ausreifen, da sie sonst schnell verberben. Früchte reifen sehr aut nach und werden am besten bann gepflückt, wenn sie sich ein wenig gerötet haben. Es werden nicht alle auf einmal geerntet, fondern einzeln. Die erften reifen Frud te bringt zumal auf Pflanzen früher Sorten — schon bas Ende des Juli, bestimmt aber der August; die letten reifen bei warmem Wetter noch Ende Ottober. Die letten, nur halbreifen Früchte kann man in gespannter Luft, am Fenster ober in einem leeren Warmbeet unter Glas noch nachreifen laffen. Von Anfang Oktober an kann man das Reifen der Früchte noch dadurch befördern, daß man folche Blätter wegnimmt, die die Früchte beschatten, boch nehme man ja nicht etwa alle Blätter meg, benn biefe find jum Gedeihen ber Früchte und gur Ent= faltung bes Aromas unentbehrlich.

In Frankreich wird das Ausreisen der Tomaten badurch beschleunigt, daß man die Pflanzen, wenn die Früchte ihre normale Größe erreicht haben, aus dem Boden nimmt und die Stengel horizontal auf eine Schicht von trockenem Stroh legt. Die so behandelten Tomaten erhalten ohne jeden Schutz und andere Pflege in kurzer Zeit ihre völlige Reise. Dieses Verfahren ist vorteilhaft, um den Früchten den bekannten seinen Ge-

schmack zu erhalten.



Für die Insektenfresser unter Aunsern Studenvögeln (Weichfresser, Wurmvögel) sind zahlreiche fertige Futtermischungen unter der Bezeichnung Universalfutter im Handel. Meist wird eine Mischung für zartere Bögel als Nachtigallstutter, eine solche für gröbere Fresser als Drosselstutter verkauft. In vielen Universalfuttern ist ein Hauptbestandteil seines Gerstenschrot, auch wohl gemahlenes Fleischsafergebäck. Man kauft sie entweder trocken und muß sie dann durch etwas geriedene Mohrrübe, Apfel oder Birne oder durch gutes Oel, je nach ihrem Gehalte an Nährstoffen und nach der Körperbeschaffenheit des Bogels, anseuchten, oder sie sind mit Schmalz oder Oel suttersertig angerieden. Im letzteren Falle überzeuge man sich, daß diese Fette nicht ranzig sind.

— Alle Futtergemische für Weichfresser bürfen nur soweit angefeuchtet werden, daß sie krümelig werden, nie bürfen sie schmierig ober kleberig sein.



Antworten.

50. Die Wellenbadwannen (System Kraus) sind mir nicht bekannt, man hört aber das Fabriskat Moosdorf und Hochhäuster, Sanitätswerke in Berlin loben. Bielleicht lassen Sie auch von dort Brospekte kommen.

51. Sie tun am besten, die Firma Lobeck in Herisau direkt anzufragen, ob ihr Viktoria-Bodenglanz auch in einschlägigen Geschäften in Deutschland erhältlich ist. Abonnentin.

52. Die Ameisen vertreibt man durch Dinge, beren Geruch ihnen zuwider, so z. B. Kampser, Kerbelkraut zc. Kommen die Tiere aus dem Garten, so suche man die Nester ausfindig zu machen und übergieße sie mit heißem Seisenwasser. Ein mehlsartiges Gemisch von Pottasche mit Zucker wird auch zur Vernichtung der lästigen Tierchen beitragen, wenn Sie überall da hinstreuen, wo sie sich aushalten.

53. In dem praktischen Bücklein "Die Herstellung von Konserven", das die ökonomische und gemeinnützige Gesellichaft des Kantons Bern hersausgibt, wird das Salizyl bei der Herstellung von Konserven nicht empsohlen, ebensowenig wie die Borsäure.

54. In Nr. 5 bes "Ratgeber" bieses Jahrgangs werben verschiedene Gerichte genannt, die aus Eiweiss hergestellt werden können; lesen Sie dort nach oder lassen Sie, wenn Sie erst seit Kurzem Abonnentin geworden sind, die Rummer nachkommen.

Fragen.

55. Wir find im Falle, für das Wohnzimmer einen neuen Ofen anzuschaffen. Was ist praktischer, ein sog. Immerbrenner-Rachelofen ober ein eigentlicher Kachelofen mit Holz- und Kohlenheizung? Das Zimmer ist ziemlich arok. M. in L.

ung? Das Zimmer ist ziemlich groß. M. in L. 56 Wo ist die Pflanze "Mottenkönig" ers hältlich? Ist sie wirklich ein so ausgezeichnetes Mottenmittel, als das sie gepriesen wird?

57. Wie werden Copfnelken am besten über= wintert? Blumenfreundin.

58. Ich bin im Besitze von Plumeaux, die meine Chehälfte absolut nicht leiden mag und an beren Stelle Daunendeden vorziehen würde. Soviel mir bekannt ist, wurden aus Plumeaux auch i hon Daunendeden angesertigt. Für einige Abressen, wo solche Daunendeden verfertigt würden, wäre ich den Leserinnen sehr dankbar. S. in W.

59. Wie verwenbet man bei größerm Versbrauch Zitronenschale, wenn ber Saft für Kuren und bergleichen gebraucht wird. Dieses Fortwerfen ber Schalen ist doch eigentlich sehr verschwenberisch. Um recht praktischen Rat bittet: