

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

Band: 15 (1908)

Heft: 17

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: 25.05.2025

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



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

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.

No. 17. XV. Jahrgang.

Er erscheint jährlich in
24 Nummern

Zürich, 12. September 1908.

In allem Leben ist ein Trieb
Nach unten und nach oben;
Wer in der rechten Mitte blieb
Von beiden ist zu loben.

In Hochmut überheb' dich nicht
Und laß den Mut nicht sinken;
Mit deinem Wipfel reich in's Licht
Und laß die Wurzel trinken! Rückert.



Wie unsere Nahrungsmittel gefälscht werden.

Von Dr. med. Adolf Stark.

(Nachdruck verboten.)

Ich will versuchen, an der Hand nachgewiesener Tatsachen die häufigsten Verfälschungen, die bei den Nahrungsmitteln vorkommen, zur Kenntnis des Publikums zu bringen, damit sich hie und da einer vor Übervorteilung schützen kann.

Bei rohem Fleisch kann der Sachlage nach eine Verfälschung nicht gut vorkommen, doch geschieht es, daß bei mangelhafter Fleischbeschau das Fleisch kranker Tiere zum Verkaufe gelangt. Dies ist am leichtesten möglich in kleinen Gemeinden, wo noch die sogenannte Hauschlachtung besteht, während die übersichtliche Aufsicht

in den öffentlichen Schlachthäusern diese Gefahr auf ein Minimum herabdrückt.

Bei einzelnen, z. B. rein lokalen Erkrankungen des geschlachteten Tieres ist es nicht notwendig, den Verkauf gänzlich zu untersagen. Nur die schlechten Teile werden vernichtet; das andere, natürlich minderwertige Fleisch wird an den meisten Orten um einen niedrigen Preis in sogenannten Freibanken abgegeben. Der Verkauf derartigen Fleisches als vollwertig ist natürlich auch als Fälschung anzusehen.

Das Kapitel Fleischkonserven übergehe ich, darüber haben wir in der letzten Zeit mehr als genug gehört. Bei Wurstwaren wissen findige Metzger sich dadurch einen höheren Profit zu verschaffen, daß sie den Wassergehalt der Mischung übermäßig steigern und da sie dann zu dünn würde, Stärke hinzusetzen. Durch einen roten Farbstoff wird der blassen Farbe nachgeholfen. Da natürlich auch bei der Wurstbereitung oft minderwertiges Fleisch verwendet wird, sollen Würste nie ungekocht genossen werden.

Ein weites und einträgliches Feld finden die Fälscher bei der Milch und den daraus gewonnenen Produkten: Butter,

Schmalz, unter Umständen auch beim Käse. Nur die wichtigsten dieser oft sehr verächtlichen Manipulationen will ich schildern.

Das naheliegendste und am häufigsten geübte Verfahren ist das Wässern der Milch. So harmlos dies auf den ersten Blick erscheint, so verhängnisvoll kann es werden, wenn das Wasser aus infizierten Brunnen stammt. Schon manche Syphus-epidemie ist auf diese Weise entstanden. Auch das Abrahmen der Milch, wodurch ihr wertvollster Bestandteil entfernt wird, ist eine Täuschung des Käufers, wenn eine solche Milch als Vollmilch feilgeboten wird.

Andere Verfälschungen, z. B. Mehlsatz oder Vermischen mit Sodalösung, um das Sauerwerden zu verschleiern, werden verhältnismäßig selten geübt.

Der häufigen Verfälschung der Butter durch Margarine wird fast überall durch Lebensmittelgesetze entgegengearbeitet.

Beim Käse besteht die größte Gesundheitsgefahr darin, daß er in verschimmeltem und oft von Würmern durchsetzten Zustand feilgeboten wird. Es gibt zwar Gourmands, welche behaupten, daß er erst in diesem Stadium den rechten Geschmack bekomme, aber die, wenn auch nur vereinzelt vorgekommenen Vergiftungen mit Käsegift warnen denn doch vor dem Genusse einer solchen Delikatesse.

Zu den alltäglichen Vorkommnissen gehört auch die Verfälschung des Mehles. Dies Verfahren, teurere Sorten mit billigeren zu vermischen, wird leider auch von sonst gewissenhaften Kaufleuten geübt, die das Unmoralische eines solchen Handelns nicht einsehen. Hygienisch ist dies fast gleichbedeutend mit dem Zusatz von Mineralien, wie Schwerspath, Gips und dergleichen, um das Gewicht zu erhöhen. Gesundheitsschädlich im engeren Sinne sind auch diese Zusätze nicht, aber sie vermindern den Nährwert und täuschen den Käufer. Dasselbe gilt von dem Zusatz von schwefelsaurem Kupfer und Alaun zu verborenem Mehle, um ihm die verlorene Backfähigkeit zurückzugeben. Diese Chemikalien können allerdings in großen Mengen

sogar Gesundheitsstörungen hervorrufen. Gefährlicher aber noch als ein derartig verfälschtes Mehl kann ein solches werden, welches vor dem Mahlen des Getreides nicht genügend gereinigt wurde. Außer den Samen von Unkraut, die verhältnismäßig unschädlich sind, kommt hier das sogenannte Mutterkorn in Betracht, jene bekannten, dicken, schwarzen, gekrümmten Auswüchse, die sich nicht selten in den Ähren finden. Sie enthalten ein starkes, auch in der Medizin als Heilmittel verwendetes Gift und in einzelnen Fällen sind durch den Genuß derartigen Mehles Vergiftungen beobachtet worden.

Die minder wichtigen Nahrungsmittel übergehe ich, da sich natürlich in diesem kurzen Artikel nur die Hauptsachen — und auch diese nur flüchtig — anführen lassen.

Bekannt ist es, daß besonders oft die Gewürze verfälscht werden, da ihr hoher Preis dies Geschäft besonders rentabel macht. Meistens werden unschädliche, aber freilich auch wertlose Pflanzenteile beige mischt oder gänzlich unterschoben, aber wie weit oft die Fälschung und Gewissenlosigkeit geht, lehrte vor einigen Jahren das Gutachten des Sachverständigen in einem Lebensmittelprozeß, welches besagte, daß fast ein Viertel des angeblichen Zimts aus — rotem Ziegemehl bestand.

Kaffee wird im ganzen Zustande, ob roh oder gemahlen, selten verfälscht, da selbst ein Laienauge dies erkennen würde. Das Färben des rohen Kaffees, um ihm ein schönes Ansehen zu geben, ist bei Anwendung unschädlicher Farbstoffe ebenso harmlos, wie das Dlen der gebrannten Bohnen, wodurch sie glänzend werden. Durch Zugießen von Wasser während des Brennens wird das Gewicht künstlich erhöht.

Thee wird durch Zusatz fremder Blätter und besonders häufig dadurch verfälscht, daß schon gebrauchte Blätter getrocknet und nochmals verkauft werden.

Wie alle pulverförmigen Substanzen ist auch der Kakao besonders leicht zu verfälschen. Minderwertige Sorten werden nicht selten mit zerriebenen Kakaochalen

vermischt. Stärkemehl und mineralische Substanzen sind die häufigsten Beimengungen, zu denen sich, um den natürlichen Fettgehalt des reinen Kakao zu markieren, billige Fette gesellen.

Denselben Manipulationen unterliegt die Schokolade, deren reinste Sorten aus einer Vermischung von Kakao und Zucker, eventuell noch Gewürzen — wie Vanille — besteht. Der Zusatz von Mehl bei der Schokoladepreparation, der natürlich keine Gesundheitsgefahr birgt, ist gestattet, doch muß 3. B. in Österreich derartige minderwertige Ware ausdrücklich den Vermerk tragen: Mit Mehlsatz.

Das Kapitel ist noch lange nicht erschöpft, seine reichhaltigsten und interessantesten Teile bleiben noch unerledigt: die Verfälschung der Genußmittel. Um aber den Raum dieses Blattes nicht allzusehr in Anspruch zu nehmen, erkläre ich hier Schluß und behalte mir vor, später auf dieses Thema zurückzukommen.



➤➤➤ Zur Seifenbereitung. ◀◀◀

Die „Praktische Naturkunde des Haushalts“ von B. Cronberger (Verlag Salle, Berlin) schreibt: Seifen sind chemische Verbindungen der Fettsäuren mit Kali oder Natron.

Wird 3. B. ein Stückchen Talg in einer Porzellanschale durch Erhitzen flüssig gemacht, dann heiße Lauge (eine Lösung von Ägnatron in Wasser) zugegossen, die Mischung gekocht und nach einigen Minuten Kochsalz hinzugesetzt, scheidet es eine weiße Masse ab, die man nach dem Erkalten entfernt und trocknet. Es hat sich aus dem Talg und der Lauge Seife gebildet, die man als solche an dem Schäumen im Wasser erkennt. Alle Fette und Öle des Tier- und Pflanzenreichs sind chemische Verbindungen einer Fettsäure mit Glycerin.

Wir unterscheiden, je nachdem die eine oder andere Lauge zur Darstellung verwandt wird, weiche oder Kaliseife und harte oder Natronseife.

Zur Bereitung der Seife in den Seifensiedereien werden Fette aller Art, Talg, Schmalz, Ricinusöl, Palmöl, Kokosöl und Lösungen von Ätkali und Ägnatron benützt. Die letzteren werden aus Pottasche und Soda durch Kochen mit Kalkmilch dargestellt. Das Sieden der Seife geschieht in schmiedeeisernen Kesseln, in welchen man die ganze Menge des zu verseifenden Fettes mit einem Teil der Lauge so langsam sieden läßt, bis sich beide Stoffe zu einer klaren, glänzenden Flüssigkeit, dem Seifenleim, vereinigt haben. Diesem wird nach und nach so viel Lauge zugelegt, als zur vollständigen Verseifung des Fettes nötig ist. Wird der Seifenleim eingedampft, so scheidet sich nach dem Erkalten sogenannte gefüllte Seife aus, welche aus der Lauge bis zu $\frac{3}{4}$ ihres Gewichts Wasser eingeschlossen hat. Obwohl solche Seifen äußerlich gänzlich trocken erscheinen, verlieren sie beim längeren Liegen einen großen Teil ihres Wassergehaltes und somit bedeutend an Gewicht und Umfang. Es ist deshalb unvorteilhaft, „gefüllte Seifen“ zu kaufen.

Die beste Seife ist die Kernseife, die sich aus dem Seifenleim erst durch den Zusatz einer heißen Lösung von Kochsalz auf der Oberfläche abscheidet. Der Rückstand, die Unterlauge, enthält die überflüssige Lauge und das ausgeschiedene Glycerin.

Die Schmierseifen sind Kaliseifen, zu deren Herstellung meist minderwertige Fette und aus Pottasche hergestellte Laugen verwendet werden. Sie besitzen eine grünliche oder bräunliche Farbe, je nach den zur Bereitung verwandten Rohstoffen. Sie bilden bei gewöhnlicher Temperatur eine weiche, gallertartige Masse.

Die Toiletteseifen werden aus ganz reinem Fett dargestellt, gefärbt und durch ätherische Öle wohlriechend gemacht.

Um die Güte einer Seife festzustellen, wiegt man ein Stück der eingekauften Seife, schneidet es in dünne Scheiben, die man an einem mäßig warmen Orte trocknet und dann nochmals wiegt. Je mehr die Seife beim Trocknen an Gewicht

verloren hat, desto mehr Wasser enthielt sie, das wir als „Seife“ teuer bezahlt haben. Die Wirkung der Seifen als Reinigungsmittel beruht auf ihrer Eigenschaft, sich durch Wasser in ein unlösliches fettsaures Salz und in freies Alkali zu zerlegen. Das letztere löst die zu beseitigenden Unreinigkeiten (Fett, Schmutz) auf, ohne jedoch der Faser selbst schädlich zu werden, während das fettsaure Salz jene einschließt, beim Abreiben und Ausspülen loslöst und mit sich entfernt. Die auflösende Wirkung der Seife auf die Unreinigkeiten wird noch wesentlich durch die Eigenschaft des Seifenwassers unterstützt, die Zeuge und Gewebe zu benetzen, sie leichter und vollständiger zu durchdringen, als reines Wasser.



Garantol

ein neues Eierkonservierungsmittel.

(Nachdruck verboten.)

Die vorsorgliche Hausfrau unterläßt es nicht, schon im Laufe des Frühjahr und Sommers, wenn die Eier billig sind, für Wintereier zu sorgen. Auch wenn man gute Winterlegerinnen hat, so ist diese Fürsorge am Platze, denn man erzielt für die frischen Wintereier beim Verkauf so hohe Preise, daß es sich lohnt, den eigenen Bedarf aus den angesammelten Vorräten zu decken.

Man wendet nämlich in neuerer Zeit ganz gute Verfahren an, um die Eier für 8—10 Monate haltbar zu machen.

Längstbekannte Eierkonservierungsmittel sind, wie im „Ratgeber“ wiederholt gesagt worden ist: Das Einlegen in Kalt-, Wasserglas oder das Bestreichen mit Gummi. Letztes Jahr tauchte ein neues Mittel auf, Garantol genannt. Neben dem Wasserglas ist dieses weiße Pulver wohl das einfachste Mittel zum Einlegen der Eier.

Das Garantol (zirka 60 Gramm für 100 Eier) wird mit 6 Liter Wasser in dem dazu bestimmten Topf 5 Minuten gerührt. Das Pulver löst sich nicht ganz auf. Die Eier werden hineingelegt und

ganz wenig Pulver dazwischen gestreut. Auf die Eier kommt nochmals eine Schicht Garantol. Die Flüssigkeit muß 4—5 Cm. über den Eiern stehen. Zu oberst legt man ein Carbonatpapier, welches jeder Sendung Garantol beigelegt wird. Der Topf wird gut verbunden und in den Keller gestellt.

Man kann die Eier auch täglich einlegen, nur braucht man dann etwas mehr Garantol. Die Kosten betragen für 100 Eier 30 Rp. ohne Porto. Bezugsquelle H. A. Walder, Geflügelhof, Walchwil, St. Zug oder dessen Filiale Rennweg 9, Zürich.

Eine genaue Beschreibung des Verfahrens wird jeder Sendung beigelegt. G.



Haushalt.



Wie der Weck-Apparat als Eismaschine benutzt werden kann, beschreibt eine Leserin der „Frischhaltung“:

„Die fleißige Frischhalterin suche unter ihrem Gläservorrat ein passendes Sturzglas aus. In dieses wird die süße Masse, deren Herstellung bekannt sein dürfte, gegeben. Man stellt das Glas wie zum Sterilisieren mit Gummiring und Deckel versehen, fest unter die Klammer in den Einertopf ein. Anstatt mit Wasser wird nun der Topf mit feingemachtem Eis und Viehsalz aufgefüllt. Der Einertopf kommt in den großen Sechser-Einermachtopf und der Raum zwischen beiden wird mit Heu, Holzwolle oder dergleichen fest ausgefüllt. Obenauf kommt ein wollenes Tuch oder ein paar Zeitungen, so daß der Einertopf auch oben überdeckt ist. Dann kommt der Deckel mit dem Pfropfen auf den großen Topf. Nach einer halben Stunde wird mit einem starken Messer oder Spachtel das Gefrorene am Rande gelöst und umgearbeitet, daß das Innere, noch nicht Erstarrte nach außen kommt. Nun läßt man das Gefrorene noch etwa eine halbe Stunde stehen, — nicht länger, — damit es nicht zu hart friert und körnig wird. Vor dem Anrichten durchschafft man die Masse tüchtig mit Messer oder Spachtel, so daß die Masse geschmeidig, butterähnlich wird.

Das Rösten des Kaffees. Der Kaffee wird am besten in heißen Pfannen oder besser noch in rings geschlossenen Trommeln über lebhaftem Feuer geröstet, bis er eine hellbraune Farbe hat. Durch dieses Rösten werden die Duftstoffe in der Bohne befreit. Zu langes Rösten aber verkohlt die Bohne und die Düfte verfliegen. Wenn die Bohne dunkel oder gar schwarz geworden, ist sie untauglich. Je schneller die geröstete Bohne sich verkühlt, desto besser erhalten sich in ihr die Duftstoffe. Daher

wird der Kaffee nach dem Röstern auf Metallstiele oder Bleche, die ihm schnell die Wärme entziehen, geschüttet und zweitens lebhaft durch die Luft geschwenkt, weil jede Bohne von der Luft bespült wird und an diese die Wärme abgibt.

Zum Dörren werden Birnen und Äpfel geschält, entkernt, je nach der Größe, geviertelt und geachtelt oder zu Scheiben zerlegt; das Steinobst bleibt ganz. In schwacher Salzlösung (5 Gr. auf 1 Liter) wird das Obst bis zum Dörren gelagert, dann in einem Korbe über heißen Wasserdämpfen gedünstet, hierauf auf Blechen ausgebreitet und in heißem Ofen gedörrt. Die Hitze muß etwas unter 80° R. sein, sonst kocht das Obst; aber auch nicht viel unter 80°, denn je schneller es eintrocknet, um so hübscher und dauerhafter wird es. Dabei muß die Luft gut abgesperrt werden, denn der Sauerstoff macht es unansehnlich und fiedlig. Springer.



Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Suppe aus saurem Rahm. In $\frac{1}{2}$ Liter fettem saurem Rahm quirlt man drei Löffel Mehl, verdünnt diesen Brei mit etwas kaltem Wasser und rührt die Masse dann unter fortwährendem Quirlen in 1 Liter kochendes Wasser ein. Man läßt die Suppe unter beständigem Umrühren gut durchkochen, würzt sie mit Salz und nach Belieben auch etwas Kümmel und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. — Oder man quirlt 1 Liter sauren Rahm mit drei bis vier Eiblottern ab, gibt 15 Gr. frische Butter daran, läßt alles über gelindem Feuer einmal aufwallen und richtet die Suppe über gerösteter Semmel an.

Tauben à la crapaudine, auf französische Art. Fleischige junge, gehörig gesäuberte Tauben werden in Hälften zerteilt, mit dem Kotelettenmesser etwas breitgeschlagen, in Provenceroil getaucht und mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und feingeschnittenem Schnittlauch oder gehackten Schalotten gewürzt. Dann werden sie mit geriebenem Weißbrot überstreut und auf dem Rost schön braun gebraten. Mit Sauce tartare oder Schalotten-Sauce servieren.

Weinberg-Schnecken auf neue Art. Die Schnecken werden gebrüht, in kaltes Wasser gelegt, aus dem Gehäuse genommen und die Schale tüchtig gebürstet. Man bereitet sodann eine Farce aus etwas eingeweichten Semmeln, verwiegter Hechtleber, Trüffeln, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie; einige Tropfen Maggis-Würze, die man mit der Füllung gut vermengt, dienen zur Verfeinerung des Geschmacks. Die Schneckenhäuschchen pinselt man gut mit Butter aus, gibt zuerst etwas

Farce, dann die Schnecke und dann wieder etwas Farce hinein, streicht ein wenig Sardellen oder auch nur frische Butter darüber und stellt sie bis zum Gebrauche kalt. — Vor dem Servieren setzt man die Schnecken in Eierbecherchen und läßt sie in heißem Wasser erhitzen. In flachen Röhrchen auf grünen Blättern angerichtet, geben sie ein hübsches Hors d'oeuvre.

Lauch-Salat. Man wäscht etwa acht bis zehn Lauchzwiebeln, säubert den weißen Teil von den Wurzeln und den grünen Blättern. Dann kocht man sie in schwach gesalzenem Wasser ziemlich weich, schneidet sie in 2 Cm. große, nicht zu dicke Stücke und macht sie mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

Pilz-Koteletten auf russische Art. Frische, gepuzte und zerschnittene oder getrocknete Pilze, (von ersteren zwei Teller voll, von letzteren 250 Gr.) werden mit kochendem Wasser gebrüht, auf ein Sieb zum ablaufen geschüttet, sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 70 Gr. Butter, vier Eiern, sechs feingehackten Sardellen, zwei feingeschnittenen, in Butter gelb geschwigten Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß nebst einigen Eßlöffeln voll geriebener Semmel vermischt. Darauf läßt man die Masse eine halbe Stunde stehen, formt sie zu Koteletten und brät auf beiden Seiten in Butter. Zu Kartoffeln und beliebigem gekochtem oder gebratenem Fleisch aufzugeben.

Falscher Hase (Hackbraten). Zeit 2 Stunden. 350 Gr. Kalbfleisch, 350 Gr. Rindfleisch, 350 Gr. Schweinefleisch, 1 Brötchen, Grünes, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Sardellen, 2 Löffel Fleischbrühe oder Wasser. — Das feingehackte Fleisch, das in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Brötchen, die feingewiegten Sardellen, das Grüne, die gedämpfte Zwiebel, Salz und Pfeffer, das Ei und die Flüssigkeit werden 10 Minuten lang gut durcheinandergewirkt. Die Masse ist dann mit mehligten Händen zu einer Wurst zu formen, die man mit Pantermehl bestreut und im Ofen wie einen Braten behandelt. Bratzeit 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden. — Wer das Gericht einfach wünscht, kann Bratwurstfülle vom Metzger mit dem Gewürz und den andern Zutaten vermengen. Im übrigen wie oben verfahren. Aus „Grill in der Küche“.

Glasierte Zwiebeln. Gleichmäßig große Zwiebelchen werden geschält, mit einem Stück frischer Butter, einem Löffel gestoßenem Zucker und einer Tasse kräftiger Bouillon in ein Kasserol getan und unter öfterem Umschütteln erst über lebhaftem Feuer, dann auf einer weniger heißen Stelle weichgedünstet, bis sie eine glänzend braune Farbe angenommen haben. Man verwendet sie zur Garnierung von großen Fleischstücken verschiedener Art.

Schweizer Pudding. Nachdem man eine Puddingform gut mit Butter ausgestrichen, legt man zuerst eine Schicht in Milch geweichte und mit einer Gabel zu einer glatten Masse geschlagene Zwieback auf den Boden, bedeckt diesen mit einer

Schicht Apfelscheiben, die mit Zucker, Zimmt und abgeriebener oder fein gehackter Zitronenschale, nach Belieben auch gereinigten Korinthen vermischt sind, und füllt so mit abwechselnden Zwieback- und Apfelschichten fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Man übergießt nun die oberste Zwiebackschicht mit heißer zerlassener Butter, streut Zucker und Zimmt darüber und bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Anstatt der aufgeweichten Zwiebacke kann man auch geriebene Semmel nehmen, die man beim Einschichten mit Rahm anfeuchtet oder mit Butterflöckchen belegt.

Trauben-Kompott. Es werden 5 bis 6 schöne, nicht überreife, blaue oder weiße Trauben abgebeert. Dann läutert man 200 Gr. Raffinadezucker mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, schäumt den Zucker gut ab, läßt die Beeren höchstens 8 Minuten darin aufwallen (ohne daß sie aufspringen dürfen), nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Sirup dicklich ein. Man gießt ihn über die in einer Schale angerichteten Beeren, worauf man das Kompott auskühlen läßt.

Eingemachte Früchte.

Birnen in Dunst. Auf 1 Literglas 150 bis 200 Gr. Zucker, 2 Dezil. Wasser. Kleinere Birnen läßt man ganz, entfernt den Stiel und fängt den Stiel und schält sie. Mit einem gerippten Messerchen erzielt man einen hübschen Effekt. Größere Birnen werden in Hälften oder Viertel geschnitten. Damit sie schön weiß bleiben, wirft man sie beim Zurüsten in kaltes Wasser, in dem etwas Alaun oder Weinsteinlösung (auf 1 Liter eine Haselnuß groß) aufgelöst werden. Man schichtet in gewohnter Weise fest ein, begießt mit Zuckersirup und sterilisiert 25—30 Minuten.

Zwetschgen in geschwefelten Gläsern. 1 Kilo Zwetschgen $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Dezil. Wasser. Man setzt die ausgereinigten Früchte mit dem Wasser und zerbröckeltem Zucker in einer Messinglöffelrolle zu und kocht sie 5 Minuten. Die zur Aufnahme bestimmten gut gereinigten und ganz trockenen Gläser hält man über den Dampf von brennendem Schwefel, füllt die Marmelade rasch ein, hält auch das bereit gelegte, feuchte Pergamentpapier oder die Schweinsblase über den Schwefeldampf und verbindet heiß.

Aus „Grilli in der Küche“.

Pflaumen - Gelee. Man übergieße die Pflaumen mit kochendem Wasser, schäle und entsteine sie und stelle sie in einem Topf so lange in kochendes Wasser, bis genug kochender Saft entstanden ist. Für 500 Gr. Saft läutere man 300 Gr. Zucker, gebe den Saft dazu und koche das Ganze unter fleißigem Abschäumen zu Gelee.

Apfelsaft. Man wäscht die Äpfel mehrmals, schneidet Stiel und Blüte weg und die Äpfel in Stücke (Falläpfel sind hierzu gut zu gebrauchen), gibt sie mit so vielem Wasser in eine Pfanne, daß sie schwimmen, und kocht sie weich. Dann schüttet man sie auf ein an den vier Füßen

eines umgeklippten Stuhles befestigtes leinenes Tuch und läßt den Saft ablaufen. Am folgenden Tag gießt man den Saft vom Bodensatz, läutert auf 1 Liter davon knapp 250 Gr. Zucker, tut den Saft dazu, kocht ihn auf, schäumt ihn aus und füllt ihn kalt auf Flaschen. Diese müssen gut verkorkt, in Lack getaucht und stehend im Keller aufbewahrt werden. Sonnenlicht ist ihnen schädlich.

Tomaten in Essig. Es werden 2 Kilo recht rote Tomaten sauber abgewischt und in 2 Hälften geschnitten. Dann koche man 750 Gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Essig, lege die Tomaten hin, ein, bis sie plazen, aber nicht zu viel auf einmal, lege sie hierauf mit dem Schaumlöffel schichtenweise mit Zimmt und Nelken in Gläser gieße den eingekochten Saft darüber und binde die Gläser zu.



Gesundheitspflege.



In den letzten Jahren werden vielfach die **Dampf- und Heissluftbäder** angewandt, wobei Wasserdampf aus einem besondern Dampferzeuger oder die durch eine gut heizende Spiritusflamme u. dergl. erwärmte Luft zu dem menschlichen Körper geleitet wird, nachdem dieser durch überhängende Decken aus Wolle oder Gummistoff umhüllt worden ist. Hat man keine eigens hergestellten Apparate hierzu zur Stelle, so kann man sich im Bedarfsfalle mit vorhandenen Blechröhren, Reisenbahnen u. s. w. behelfen. Diese Bäder sind mit Vorsicht zu benutzen, nicht zu lange auszu dehnen und bei etwaigen besondern Erscheinungen zu unterbrechen. Blutanbruch zum Kopfe wird mit nasskalten Umschlägen gemildert.

Der starken Einwirkung wegen unterstehen auch die Sand-, elektrischen, Elektrischlicht- und Sonnenbäder meist der Kontrolle des Arztes und können in geordneter und begründeter Anwendung viel Nutzen bringen.



Kinderpflege und -Erziehung.



Das bei Kindern beliebte Tottreten über den Weg kriechender oder laufender Kleintiere sollten Eltern und Erzieher nicht dulden. Die Kleintierwelt ist den Kindern sozusagen ein Gegenstand ihrer Jagdlust, denn die Mehrzahl der Kinder, besonders der Knaben, hat eine unüberwindliche Gewohnheit, alles Lebende zu vernichten. Die Kröte, die Eidechse und die Blindschleiche werden mit Steinen beworfen, die Käfer mit einem Fußtritt getötet, Würmer und Raupen mit einem Stocke auf den Erdboden festgedrückt, um sich an den lebhaften Todeszuckungen des gequälten Tieres zu ergötzen. Hindert niemand diesen Hang, so wird alle Ehrfurcht vor dem Lebenden in den Kinderherzen allmählich vernichtet. Deshalb muß den Kindern diese häßliche, schadenbringende Unart ab-

gewöhnt werden. Nun hat aber die Jugend das Bestreben, sich der Kleintierwelt zu bemächtigen und sich ihrer gleichsam zum Zeitvertreib zu bedienen. Es wäre auch ein vergebliches Bemühen, ihr die Tierliebhaberei ausreden zu wollen. Diesen Jugendtrieb aber zu mäßigen, ihn richtig zu lenken und auf vernünftige, unverwerfliche Ziele zu lenken, das sei ein fortgesetztes Bemühen in Familie, Schule und Kirche.



Gartenbau und Blumenzucht.



Stecklinge von Topfrosen kann man auf leichte Weise dadurch herstellen, daß man solche in Medizinfläschchen mit Wasser stellt, die dann der vollen Sonne ausgesetzt werden. Es ist dasselbe Verfahren, welches man bei Oleander-Stecklingen anwendet. Beim Einpflanzen der bewurzelten Stecklinge ist Vorsicht notwendig, da solche sehr spröde sind.

Daß **Erdbeeren** sich leicht in Töpfen ziehen lassen und als Topfpflanzen sehr schöne Früchte bringen, ist längst bekannt. Manche Gärtnerereien führen Erdbeerpflanzen in Töpfen. Wer sie selbst einpflanzen will, muß das schon im September tun und sie vor Frost geschützt überwintern. Gegen Frost sind auch die Knospen und Blüten sehr empfindlich. Im übrigen lieben sie einen sonnigen Standort, Töpfe von 15 Cm. Durchmesser und eine Mischung von Rasenerde und Mistbeeterde mit etwas scharfem Sand. Die dankbarste Topferdbeere ist *Noble*.

Ueber die Behandlung der Blumenzwiebeln schreibt J. Mülders in „Die Balkon-gärtnerei“:

Blumenzwiebeln, wie Hyacinthen, Tulpen, Tazetten, Narzissen, Crocus, Scilla und Schneeglöckchen werden von September bis Dezember in sandige Erde eingepflanzt, angegossen, in kühlem, dunklem Keller, am besten in einer Kiste aufbewahrt und etwa 10 bis 15 Cm. hoch über die Töpfe hinaus mit Erde bedeckt.

Haben die Triebe später etwa die Länge von 7–10 Cm. erreicht und sind die Zwiebeln in den Töpfen gehörig durchgewurzelt, so nimmt man diese aus der Erde heraus, gießt sie gründlich durch und bedeckt sie noch weiter eine Zeitlang mit umgekehrten Blumentöpfen, in denen man das Abzugsloch mit Siegellack oder einer andern Kittmasse zumacht. Papierbüten eignen sich ebenfalls dazu, das Licht abzuhalten.

Jetzt werden die Zwiebeln allmählich an die Wärme gewöhnt oder direkt getrieben. Ist die Blume weit genug entwickelt, so werden die Pflanzen ans Licht gewöhnt, um dann, wenn sie gehörig aufgeblüht sind, käuflich gestellt zu werden, damit die Blüten länger anhalten.

Von der Zeit an, wo man die Zwiebelstöcke im Keller aus der Erde herausgenommen hat, muß nach Bedarf immer durchdringend gegossen werden.



Tierzucht.



Das Körnerfutter, das wir für unsere Stubenvögel verwenden, muß vollständig ausge-reist und gut getrocknet sein, auch darf es keinen dumpfigen oder ranzigen Geruch haben und weder Unkrautsamen noch Staub oder Schmutz beige-mischt enthalten.

Die Futtersämereien teilt man in ölhaltige und mehlig-ein. Während insbesondere die Brach-finken und einige andere Gattungen fast nur mehlig-e Samen verzehren, ist den meisten Vögeln ein Gemisch beider Futterforten am zuträglichsten.

Von ölhaltigen Samen werden Rübsen, Mohn, Hanf und Sonnenblumenkerne, sowie (für die Papageien) einige Nußarten am meisten versättigt, auch wohl noch Leinsaat, während von mehlig-en Körnern Hirse, Kanariensamen (Glanz), Hafer, Mais und Reis die größte Bedeutung haben. Die Samen einiger Küchengewächse, Unkräuter und Bäume werden nur als Zugaben verwandt.



• Frage-Ecke. •



Antworten.

87. Ich finde, die *Wäsche*, die man aus-gibt, kommt immer noch teurer zu stehen, als die zu Hause gewaschene. Man tut allerdings gut, das Reinigungsmaterial zc. nicht auf einmal zu beschaffen, sondern von Zeit zu Zeit immer wie-der ein Stück Seife auf Vorrat zu lagern. Dies natürlich nur, wenn man sein Monatsgeld ein-teilen muß. Dann hat man im Wäschemonat nur die Auslagen für den Taglohn und die Kost der Wäscherin. Gibt man aber alles aus, so summiert sich die Wäscherechnung ganz gewaltig und macht auf einmal ein großes Loch in die Mo-natskasse. Wie und mit was die Wäsche in den Anstalten gewaschen wird, kann man natürlich nicht kontrollieren, immerhin glaube ich, daß es seriösen Geschäften daran gelegen sein muß, da-bei möglichst nach den Vorschriften der Hygiene zu verfahren. Natürlich werden sie aber darauf angewiesen sein, Zusätze zu brauchen, die ihnen ihre Arbeit möglichst erleichtern. Frau H.

88. Wenn Sie in der Nähe einer Stadt wohnen, so lassen Sie den Chemiker kommen, der Ihnen Ihre Wohnung gründlich desinfizieren soll. Eine bekannte Familie mußte, um diese Plagegeister los zu werden, zu diesem Mittel greifen. Sie hatte per Zimmer eine Auslage von Fr. 4, bekam übr-igens eine vierjährige Garantie und die Wanzen waren vertrieben! Alle andern Mittel nützen in der Regel nichts, weil man nicht gründlich genug vorgehen kann. Freilich werden Sie für eine Zeit lang in den desinfizierten Zimmern einen wenig angenehmen Geruch haben! E.

88. Den Wanzen kann nur eine gründliche Abkrazung der Wände Einhalt tun. Wir haben in einem solchen Falle alle Zimmer herstellen, so-

gar die Türen und Fensterrahmen ausbrechen lassen. Dann wurden die Wände neu zementiert, neue Holzrahmen eingefügt und zuletzt wurde in Öl gestrichen. Dann waren wir von der lästigen Plage befreit. Meine Nichten, die in eine neue Wohnung zogen, fanden auch ein Zimmer voll, welches der Vermieter (wie in Deutschland gesetzlich verordnet ist) in vorstehender Weise renovieren ließ. Alles andere nützt nichts, die Dinger sind zu hartnäckig und kommen immer wieder! Ich wünsche, Sie werden bald befreit sein und sich ferner recht wohl in der Wohnung befinden.

M. R.

89. Das Geheimnis des Patissiers kann ich Ihnen allerdings nicht aufdecken, verrate Ihnen aber, daß 375 Gramm Butter zu 500 Gramm Mehl, samt den sonst üblichen Zutaten einen sehr guten Blätterteig ergeben. Frau J. Spühler empfiehlt in ihrem Reformkochbuch auf 200 Gr. Mehl 125 Gr. Butter, 1 Dezilliter Wasser und 1 Theelöffel voll Salz zu nehmen. Myrtha.

90. Die Eierpflanze (Auberginen) kann man entweder in Hälften baden, wie Sie es bis dahin taten, oder auch mit Fleischfarce füllen und in Speck oder Öl auf beiden Seiten braten. Dann lassen sie sich als Salat zubereiten mit harten Eiern, Oliven, Sardellen etc. Oder, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Öl angefeuchtet worden sind, werden sie in Ei und Stoszbrot gewälzt, in Öl gebacken und mit einer Tomatensauce serviert. Das Kochlexikon, das ich Ihnen nachstehend empfehle, enthält fünf Rezepte für Zubereitung der Auberginen. Eva.

90. Hier ein Rezept. Man schneidet die Auberginen in runde Stücke von 1 Cm. Durchmesser, wälzt sie in Mehl und bakt sie in Butter im Ofen. Die einzelnen Stücke sollen schön weich und gut gebacken aus dem Ofen kommen. Nachdem man sie gesalzen und angerichtet hat, begießt man sie mit einer Tomatensauce. Auberginen mit zerhackten Tomaten gekocht, sind auch sehr gut.

C. R.

91. Im „Universallexikon der Kochkunst“, das für eine Köchin ein sehr nützliches Werk wäre (zwei Bände, Verlag von Weber, Leipzig, Preis ca. 20 Fr.), finden Sie für das ganze Jahr Menüs für die bessere Küche. Wenn auch nicht alles den schweizerischen Verhältnissen entsprechen mag, würden Sie doch sehr wertvolle Fingerzeige darin finden.

Eva.

92. Die Firma Mehger, 43 Müllerstraße, Zürich, liefert sehr gute Schüblinge. A. B.

93. Lesen Sie „Garantol, ein neues Eier-Konservierungsmittel“ in dieser Nummer. Die Red.

94. Hermine Clar schreibt in ihrem ABC des Hauswesens: „Gelb gewordene Klaviertasten müssen herausgenommen, mit Salzsäure bestrichen und in der Sonne gebleicht werden, worauf sie ihre ursprüngliche weiße Farbe wieder erhalten. Sie weiß zu erhalten ist unmöglich, gleichviel ob sie aus gutem oder schlechtem Material (Knochen oder Elfenbein) gefertigt sind. Die gelbe Farbe

entsteht am häufigsten durch schweißige Finger und kann somit nie vermieden, wohl aber durch Pflege der Tasten auf spätere Zeit hinausgeschoben werden. Es ist ratsam, jedesmal nach beendetem Spiel die Tasten mit Spiritus abzuwaschen und sie zeitweise mit Knochenpulver und Baumöl zu polieren, welches letzteres, nachdem es kurze Zeit aufgetragen gewesen, mit einem wollenen Tuch gut abgerieben werden muß.“

Martha.

Fragen.

95. Wie werden Früchte eingemacht, speziell zum garnieren von Torten, damit sie schöne Farbe und das gläserne, klare Aussehen bekommen? Zerschnittener Rhabarber ist sehr hübsch, wenn man ihn in schiefe, viereckige Scheibchen schneidet. Wie gibt man ihm das schöne, grüne Aussehen? Muß jede Fruchtart einzeln präpariert werden oder kann man sie gemischt aufbewahren? Viola.

96. Wie werden kleine, zarte Böhnchen auf die einfachste Art in Steingutköpfen eingemacht? Wie Zwetschgen? Sollen Steinfrüchte in Sterilisiergläsern nur mit Zucker zugefügt werden oder gibt man Wasser dazu, vielleicht einen dünnen Zuckersirup? Vielen Dank zum voraus.

Viola.

97. Was bezahlt man für die gründliche Reinigung von zwei Praxisräumen eines Zahnarztes je einmal per Woche? Ich brauche für das eine oder andere Zimmer ca. 2 Stunden, um es sehr sauber zu reinigen, die Spetterin dagegen bedeutend mehr. Sie arbeitet langsam. Viola.

98. Kann mir vielleicht eine Leserin sagen, wo ich gefehlt habe? Trotzdem ich meine Fußböden in gut gereinigtem Zustande mit Öl anstrich, wurden sie ganz schwarz statt gelb, wie ich mir vorstellte. Das ist mir sehr unangenehm. Für gütige Auskunft dankt bestens

L. S. in D. b. R.

99. Welche Pflege beanspruchen Begonienpflanzen mit holzigen Stengeln, um gut durch den Winter zu kommen? Wie behandelt man die blühenden und nicht blühenden Pflanzen?

Abonnentin im Waadiland.

Frauen u. Mädchen weisen jede andere Seife zurück u. verlangen im Laden nur Grolichs Heublumenseife.

