

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **16 (1909)**

Heft 2

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

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

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

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

N^o. 2.

XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich. 9. Januar 1909.

Brich die Rosen, wann sie blühen,
Morgen ist nicht heut!
Keine Stunde laß entfliehn;
flüchtig ist die Zeit!
Zu Genuß und Arbeit ist
Heut Gelegenheit.
Weißt du, wo du morgen bist?
flüchtig ist die Zeit.
Aufschub einer guten Tat
Hat schon oft gereut.
Tätig leben ist mein Rat;
flüchtig ist die Zeit.



Einiges über Obstsortenkunde.

(Nachdruck verboten.)

An manchen Orten ist es die Hausfrau, welche den Einkauf oder auf dem Lande den Verkauf und die Überwachung der herrlichen Baumfrüchte in der Obstkammer zu besorgen hat. Es dürfte somit angezeigt sein, auch im „Hauswirtschaftlichen Ratgeber“ etwas über unsere Früchte, welche uns der vergangene Herbst in reichen Mengen geschenkt hat, mitzuteilen. Denn nur mit etwelcher Kenntnis der Obstsorten können Einkauf und Verwertung des

Obstes von gutem Erfolg begleitet sein. Es ist zwar kaum möglich, alle Sorten genau zu kennen, denn die Zahl derselben ist zu groß. Doch kann es mit etwelcher Aufmerksamkeit durch den alljährlichen regen Verkehr mit den Obstsorten in der Obstkammer, auf dem Obstmarkt oder an Obstausstellungen möglich sein, die Gestalt einer Sorte dem Gedächtnis so einzuprägen, daß man sie immer wieder erkennt.

Nach der Reifezeit unserer Kernobstfrüchte (Apfel und Birnen) unterscheiden wir:

Sommerobst, welches im Juli bis Anfang September reift und wegen seiner geringen Haltbarkeit bald verwendet werden muß.

Herbstobst, reift im September und Oktober und hält nur bis Dezember.

Winterobst oder Lagerobst erreicht seine Baumreife von Mitte November an und muß vorerst einige oder mehrere Monate gelagert sein, ehe dasselbe mund- und genutzreif ist.

Überhaupt hängt die Dauer der Apfel und Birnen sehr vom Standort und Alter des Baumes, Beschaffenheit des Bodens,

von dem betreffenden Jahrgang und der Art der Aufbewahrung ab.

Haben wir also eine Anzahl verschiedener richtig benannter Sorten vor unseren Augen, so werden wir uns genau deren Größe, Form, die Stellung des Kelches, Stieles &c. merken. Auch die Schale der Frucht zeigt uns verschiedene Merkmale, sie kann bei der einen Sorte von Rippen überzogen sein, sie ist rauh oder fettig anzufühlen, hat Rostüberzüge oder Rostpunkte, wie z. B. die Reinetten.

Nach der Farbe sind viele Sorten nur einfarbig, wie Ananas-Reinette, oder zweifarbig, wie Palmenäpfel &c. Man unterscheidet also wiederum zwischen Grundfarbe und Deckfarbe; z. B. die Baumanns-Reinette besitzt eine grüngelbe Grundfarbe und eine rote Deckfarbe. Bei der einen Sorte zeigt sich die Deckfarbe in schmalen oder breiten Streifen (Hedingeräpfel) oder als verwaschen auf der Schale (Danziger Rantapfel).

Als besonderes Merkmal, an dem sich einige Sorten leicht wieder erkennen lassen, ist der Geruch zu betrachten, z. B. beim Grabensteiner, Bismarkapfel und dem Rosmarinenapfel. Haben wir nur einige reife Früchte genannter Sorten im Zimmer aufgestellt, so wird sich in kurzer Zeit der herrliche Duft im ganzen Zimmer ausbreiten.

Durchschneidet man einen Apfel oder eine Birne der Länge nach, so zeigt sich im Innern das Kernhaus, welches die Samen einschließt. Jede Sorte gewährt ein neues Bild. Hier ist das Kernhaus zwiebelartig, dort herzförmig, groß oder klein.

Früchte mit großem Kernhaus oder wie es bei Birnen öfters zu beobachten ist, mit einem Kernhaus, das von einer Menge steiniger Fleischzellen umgeben ist, gehören nicht zum feinen Obst.

Bei der Rostprobe unserer mundweich gewordenen Apfel wird sich das Fruchtfleisch der einen Sorte als weich, mürbe, locker (beim Milchapel und Erdbeerapfel), bei der anderen Sorte als fest, saftig, knackend (bei den Reinetten) kennzeichnen.

Nicht immer leicht ist der Geschmack des Fleisches zu bestimmen; vorerst wird es sich ergeben, ob die Frucht sauer oder süß, gewürzhaft oder gewürzlos ist. Nach dem vorherrschenden Aroma erweist sich der Apfel als zimmetartig (Zimmetapfel), himbeer- oder erdbeerartig (Erdbeerapfel), bei vielen Sorten auch fade, wässerig, mehlig, namentlich dann, wenn die Tafel Früchte vor ihrer vollen Genußreife oder erst bereits als überreif verspeist werden. Auch das Innere des Fruchtfleisches kann in Farbe rötlich sein wie beim Danziger Rantapfel, Berner Rosenapfel, reinweiß beim Milchapel. Bei den Reinetten finden wir meistens gelbliches Fruchtfleisch.

Auf all die genannten Merkmale haben wir bei den in unseren Obstkammern aufgespeicherten Früchten deutlich zu achten, wenn wir die Sorten im nächsten Jahr wieder beim Obstlieferanten oder auf dem Obstmarkt erkennen wollen.

Bei der Beschreibung einiger unserer wichtigsten Apfelarten, verdienen die Calviller, die zu unseren besseren und schöneren Baumfrüchten gehören, zuerst genannt zu werden. Es sind dies Rantäpfel; sie haben ihren Namen von ihrer eckigen Form erhalten, welche mit einer Müze, die die Calviller vor Zeiten in Paris getragen haben sollen, Ähnlichkeit hat.

Diese Apfeligattung zeigt uns ziemlich haltbare Früchte von ansehnlicher Größe, welche einen angenehmen Wohlgeruch aufweisen und wie die Pflaumen mit einem blauen Duft überzogen sind. Als schönste Calviller-Sorte darf wohl mit Recht der weiße Wintercalvill bestimmt werden; wegen seiner eckigen Form wird er auch Quittenapfel genannt. Der aus der Umgebung von Paris stammende Apfel ist ziemlich groß, hochaussehend über die ganze Frucht ziehen sich Rippen. Die Schale ist fein, strohgelt mit etwas rotblauem Duft überzogen.

Der Stiel ist ziemlich kurz und steht in einer tiefen Einsenkung. Der Kelch ist etwas filzig und von Rippen umgeben. Das gelbliche Fleisch ist sehr fein, von süßsäuerlichem, erdbeerartigem Geschmack;

in Delikatessenhandlungen werden einzelne tadellose Exemplare nicht selten für 30 bis 50 Cts. verkauft.

Der Baum verlangt einen geschützten, warmen Standort und gedeiht am besten im Hausgarten oder an geschützten Wänden.

Calviller nennt man diejenigen Sorten, die kantig und beduftet sind und zudem einen trefflichen Geschmack aufweisen, wie: Sommercialbill, Herbstcalvill, Ostercalvill u. a. m.

Neben den genannten Calvillern finden wir unter unseren Äpfeln ebenfalls wertvolle feine Sorten bei den Reinetten.

Der Name Reinette besagt uns „ein königlicher Apfel von vorzüglicher Güte“. Es wird eine große Menge Sorten mit diesem schönen Namen bezeichnet, von denen ihn aber viele nicht verdienen. Fassen wir die Reinetten etwas näher ins Auge, so nehmen wir an ihrer Gestalt keine Rippen und Eden wahr, auch sind sie meistens gegen den Stiel und Kelch zu rund auslaufend oder plattrund, selten höher als breit. Alle Reinetten sind mehr oder weniger grau punktiert oder besitzen rostige Anflüge, einzelne Sorten sind sogar ganz berostet (Leder-Reinette) und gehören zu den Daueräpfeln. Währenddem die Calviller- und Rosenäpfel, Hedingeräpfel &c. stets fettig anzufühlen sind, also einen natürlichen Fettüberzug besitzen, welcher die Frucht vor allzustarker Ausdünstung, vor dem Welk- oder Schrumpfigwerden schützt, so besitzen die Reinetten diesen Fettüberzug nicht, sie sind rauh anzufühlen. Wegen dieser rauhen Schale schrumpfen die Reinettensorten auf dem Lager gerne ein. Der Obstproduzent tut gut, die Früchte möglichst lange am Baume ausreifen zu lassen, auch der Lagerraum darf nicht zu trockene Luft aufweisen.

Ist der Obstkeller so eingerichtet, daß mehrere Hurden (Stellagen) auf einander stehen, so werden die untersten Hurden sich für die Aufbewahrung der rostigen Äpfel am besten eignen, weil die Luft in der Nähe des Bodens feuchter ist als weiter oben.

Ebenfalls ist jeweilen vor dem Einkellern für eine gründliche Reinigung der Obstkammern zu sorgen, da die Reinettenfrüchte sehr leicht den üblen Geruch annehmen und ihren eigenen Wohlgeschmack verlieren.

Auch das Fleisch dieser „königlichen Früchte“ ist fein, abknackend und besitzt die angenehme, gewürzhaltige Zuckersäure, welche wir kurzweg Reinetten-Geschmack nennen.

Als allgemein empfehlenswerte Reinetten dürften folgende zur Anpflanzung sich vorzüglich eignen:

Rasseler-Reinette	reift im Dezember und hält bis Mai
Champ.-	reift im November und hält ein Jahr lang
Harberts-	reift im November und hält bis Frühjahr
Damason-	reift im Dezember und hält bis April
(bester Lederapfel)	bis April
Winter-Goldparmäne	reift im November u. hält bis April.

Dies über unsere Apfelsorten. Ein andermal kommen die Birnen an die Reihe. Landolt.



»»»»»» Der Hase. ««««««

In unserer Küche ist das Hasenfleisch mit Recht geschätzt und bringt im Herbst und Winter eine angenehme Abwechslung in die Fleischgerichte, die auf unseren Tisch kommen.

Das Fell des Hasen ist auf der Oberseite rostgelblichgrau, an der Brust und den Seiten rotgelb, unten braun, gelb und rötlich; das Winterkleid ist stärker weißlich überflogen als das Sommerfell. Die Männchen oder Rammler sind mehr braunrötlich gefärbt, kürzer und breiter, mit stärkerem Kopf, längerem Bart und längeren Ohren versehen, als die Häfinnen. Diese haben einen kürzeren Schwanz, kürzere Ohren und grauschwarze Rückenhaare und sind an den Seiten heller gefärbt. Die Holz- oder Waldhasen sind gewöhnlich größer und stärker als die Feldhasen, und die im südlicheren Europa lebenden Hasen werden nur halb so groß als die der

mehr nördlich gelegenen Länder; überhaupt findet man den Hasen nur in Europa und in einem Teile von Nordasien. Er nährt sich von Gras, Kräutern, jungen Saaten, sowie allen Arten von Feld- und Gartenfrüchten, im Winter bei Mangel an Nahrung auch von den Rinden junger Bäume, und fügt daher jungen Pflanzungen, sowie Getreide- und Gemüseseldern mannigfachen Schaden zu. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend und leichtverdaulich, am besten ist das der Berg- und Waldhasen, am wenigsten gut das von Hasen aus sumpfigen Gegenden; auch ist das Fleisch der Häsinnen und jungen Tiere bedeutend zarter und saftiger als dasjenige von Rammlern, welches zuweilen sehr trocken ist.

Die Hasenjagd dauert von September bis Mitte Februar. Die Bälge werden als Pelzwerk, die Haare bei der Hutmacherei zu Wolle verarbeitet, die Felle werden als Leder verwendet.

Schon die Griechen wußten die Hasen als Lederbissen zu schätzen und bedienten sich zum Erjagen derselben langer Knittel, mit denen sie danach warfen. Auch galt der Hase bei den Griechen und Ägyptern als Symbol der Fruchtbarkeit, bei den Römern als Symbol der Unsterblichkeit.

Um einen Hasen abzustreifen und auszuweiden, hängt man ihn mit den Hinterläufen an zwei Haken oder starke Nägel auf; schneidet vom Schwanz aus den Leib der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber, behält die Leber nebst Herz und Lunge zurück und wirft das Ubrige weg. Dann löst man das Fell am Bauche von der Haut, schneidet rings um die Pfötchen die Haut ab, schlägt das Fell zurück, indem man mit dem Messer nachhilft, und zieht den ganzen Balg über den Rücken und die Keulen herunter, löst ihn an den Vorderläufen ab, schneidet die Ohren weg und zieht die Haut vollends über den Kopf. Dieser nebst dem Hals werden abgehakt, die Vorderläufe, welche man abzieht und mit zum Braten legt, ebenfalls, und die Bauchhaut nebst den Rippen ab-

geschnitten, aber die Nieren und das Fett läßt man im Hasen. Nachdem derselbe gehörig abgewaschen und von allen anhängenden Haaren gereinigt ist, legt man ihn auf ein Brett, befreit ihn mit einem schmalen, spitzigen Messer von den dünnen Häuten, schneidet die Hinterläufe ab, knickt den Schlußknochen, damit die Keulen gut liegen, und spickt ihn nach Belieben mittelst einer feinen Spicknadel mit dünnen Speckstreifen, wenn man ihn als Braten verwenden will. Auf jede Seite des Rückens kommen zwei Reihen Speckfäden, ebenso werden die Keulen und die besonders dazu gelegten Vorderläufe reichlich gespickt.

Der Hase kann auf sehr verschiedene Art zubereitet werden, ganz gebraten oder gedämpft, gefüllt, als Ragout, in Gelee etc. Jedes Kochbuch weist eine Anzahl solcher Rezepte auf.



Haushalt.



Beim Kochen des Kaffees spielt das Wasser eine große Rolle. Mineralwasser löst die Bestandteile des Kaffees am besten, in Badeorten gibt es deshalb meist Kaffee von vorzüglicher Güte. Dasselbe läßt sich erreichen, wenn dem Wasser eine kleine Messerspitze Soda oder doppeltkohlensaures Natron zugelegt wird. Durch zu langes Kochen verliert der Kaffee an Gehalt, weil das flüchtige Öl mehr und mehr entweicht. Es ist deshalb diesem Verfahren der Aufguß von kochendem Wasser über das Kaffeepulver vorzuziehen. Jeder Zusatz zu Kaffee beeinträchtigt den Kaffee-Geschmack und die anregende Wirkung. Auch vermag keines dieser Zusatzmittel (Surrogate) den Kaffee selbst zu ersetzen. Gemahlener Kaffee kauft man nicht, da er häufig mit minderwertigen Stoffen vermischt ist.

Das Waschen von Glacé-Handschuhen. Ein Trinktglas wird zur Hälfte mit Benzin gefüllt und darin ein Paar einige Minuten eingeweicht, gedrückt und zwischen den Fingern an den schmutzigsten Stellen gerieben. Dann drückt man fest aus und reibt die Handschuhe, bis sie trocken sind, mit einem weichen, leinenen Luche kräftig ab. Dabei ist wohl zu beachten, daß man immer vom Handgelenk nach den Fingerspitzen zu reibt, also immer nach der gleichen Seite. Nach dem Abreiben knöpft man den einzelnen Handschuh zusammen, pudert ihn mit Talkum, pustet stark in die Deffnung und hängt ihn an die Luft. Wenn vollständig ausgetrocknet, säubert man das

Talkum leicht ab. („Talkum“ ist in jeder Apotheke erhältlich.)

Seidene Handschube wäscht man in handwarmem Seifenwasser, spült, trocknet rasch mit einem Tuch und bügelt feucht über weißes Seidenpapier. Aus „Das chem. Kleiderwaschen“.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: † Festsuppe mit Weißbrotklößchen, Gulasch, Kohlrollen.

Dienstag: * Fleischsuppe, Rindfleisch mit † Selleriegemüse, Salzkartoffeln, * Orangenglace.

Mittwoch: Brotsuppe, * gefüllter Kalbsbraten, Mandensalat, Kartoffelauflauf.

Donnerstag: † Geschmortes Fleisch, Nudeln, gebranntes Apfelmus, * Windbeutel.

Freitag: Erbsuppe mit Reis, Schweinsohren, Kohlraben, * Burgundererier.

Samstag: Tapiokasuppe, † Fleisch mit Reis, * Spinatpfluten, * Apfelauflauf mit gedörrtem Brot.

Sonntag: Suppe mit verlorenen Eiern, † gefüllter Kapaun, * Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen, Kopfsalat, † Bacherin.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Rindfleischsuppe (Bouillon). Zeit 2 1/2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch, 500 Gr. Knochen, 1 Stückchen Leber, Suppengemüse (Lauch, Kohl, Sellerieknohle, Gelbrübe oder Karotte, Petersilie, 1 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln), 3 Pfefferkörner, 2 Liter Wasser, Salz. — Man setzt die zerkleinerten Knochen mit dem kalten Wasser zu, läßt es auf raschem Feuer bis zum Kochen kommen, zieht den Suppentopf auf die Seite oder macht ein ganz kleines Feuer und kocht die Knochen etwa eine Viertelstunde aus. Dann fügt man das geklopfte Stück Fleisch bei (es ist vorteilhafter dicke, als großflächige Stücke zu nehmen und sie mit Bindfaden zu binden). Man schließt anfänglich den Deckel nicht ganz und paßt nun den Augenblick ab, wo der Inhalt zu schäumen beginnt, schreckt mit einem Glößchen kalten Wassers ab, indem man den Schaum mit einem Löffel zerrührt und so das Gerinnen desselben verhindert und der Brühe das Eiweiß zurückgibt. Hat man diesen Augenblick verpaßt und ist der Schaum bereits flockig geworden, so bleibt nichts anderes übrig, als ihn später mit dem Schaumlöffel abzuheben. Er setzt sich wohl zu Boden, ist aber in dieser Form weder schmackhaft noch zuträglich. Wer eine ganz klare Brühe haben will, wird also abschäumen, wenn

er das Gerinnen nicht rechtzeitig verhindert hat. Nach 10—15 Minuten gibt man die Suppengemüse in einem Büschel gebunden hinzu; eine frische ganze Tomate verfeinert den Geschmack, ebenso eine ungeschälte Knoblauchzehen. Man kocht nun auf ganz kleinem Feuer, zugebedt, langsam 2 1/2 Stunden. Jedes Kilo Fleisch mehr erfordert 1/2 Stunde mehr Kochzeit. Färben, d. h. gelblich antönen, kann man die Fleischbrühe, wenn die Zwiebel gebräunt (ohne Fett auf der Herdplatte) hineinkommt, oder die Knochen zuerst angebraten werden. An der Schwachsaftigkeit ändert dies jedoch nichts. Getrocknete Schoten von Zuckerschoten tun denselben Dienst. Das Salz kommt erst mit dem Fleisch hinein. Vor dem Gebrauch schöpft man das Fett sorgfältig ab.

Im Selbstkocher werden Suppe und Fleisch vorzüglich und die Brühe ganz klar. Vorkochzeit 1/2 Stunde. Aus „Gritti in der Küche“

Gefüllter Kalbsbraten. Für 6 Personen. 1 Kilo Kalbfleisch, 200 Gr. Bratwurstfülle, 1 Ei, Fett, Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 braune Brotkruste, 1—2 Gewürznelken, 1 Stück Gelbrübe. — Hierzu wird ausgebeintes und von der Niere befreites Nierstück oder ein schönes, länglich zugeschnittenes Stück Stöcken verwendet. Das Stück kann mit scharfem Messer gehöhlt oder nur mit einem Schnitt geöffnet werden. Wird gehöhlt, so wird das herausgeschnittene Fleisch gebackt und zum Füllen verwendet. Die Fülle kann eine Brot-, oder Fleisch-, oder aus beiden gemischte Farce sein. Die Höhlung wird zu 2/3 gefüllt, die Öffnung zugenäht und der Braten wie ein einfacher Kalbsbraten behandelt.

Schwarzwurzeln mit fleischklösschen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. Für 4 Personen. Zutaten: 50 Gr. Butter, 2 Löffel Mehl, 1/2 Kilo gereinigte Schwarzwurzeln, 80 Gramm altbackene Semmeln, 125 Gr. gebacktes Rindfleisch, 125 Gr. gebacktes Schweinefleisch, 2 Eier, 3 Schalotten, Pfeffer und Salz, 15 Gr. Liebig's Fleischextrakt. In der Butter schwitz man das Mehl hellbraun, füllt mit kochendem Wasser auf, fügt ein wenig Salz hinzu, gibt, wenn es aufkocht, die in etwa 3 Centimeter lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln hinein und läßt sie auf gelindem Feuer darin weichkochen. Von der in Wasser eingeweichten und fest ausgebrühten Semmel, dem gebackten Rind- und Schweinefleisch, den Eiern und feingewiegten Schalotten, Pfeffer und Salz knetet man einen Teig und macht runde Klößchen davon (formt man sie wie eine große Nuß, so erhält man 25 Stück). Man legt diese 25 Min. vor dem Anrichten vorsichtig nebeneinander in die Schwarzwurzelbrühe und läßt sie langsam darin kochen. Dann gibt man das in einer halben Tasse kochenden Wassers aufgelöste Liebig's Fleischextrakt hinzu. — Es werden Salzkartoffeln dazu gereicht.

Burgunder Eier. Aus frischen, mit Fleischbrühe, Butter und Salz vermischten Eiern wird ein lockeres Nührei bereitet. Dann mengt man konservierten zerschnittenen Spargel darunter, füllt

die Masse in Muscheln, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und Stofsbrot, träufelt Butter darüber und bräunt alles mit glühender Schaufel. Kurz vor dem Auftragen legt man nach Belieben noch eine Trüffelstube darauf.

Spinatpfluten. 500 Gr. Spinat, 1 Liter Wasser, 500 Gr. Mehl, Salz, 80 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 20 Gr. Brosamen. — Der gewaschene Spinat wird kurz geschnitten, mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht. Dann rührt man sorgfältig nach und nach das Mehl dazu, so daß sich keine Knollen bilden und rührt den steifen Brei auf kleinem Feuer beständig 20 Minuten lang. Alsdann läßt man ihn noch 10 Minuten quellen, reibt unterdessen 1 Zwiebel fein und dünstet diese mit den Brosamen im heißen Fett. Mit einem Eßlöffel, den man immer erst ins Fett taucht, sticht man von dem Teig Pfluten ab und arrangiert sie auf eine Platte, so daß jede Pflute ihren Teil Fett und Brosamen bekommt.

Apfelauf laut mit gedörrtem Brot. 1½ Kilo saftige Äpfel, 6 Eier, 80 Gr. Butter, 100 Gramm gedörrtes Brot, 300 Gr. Zucker, Zimt, Zitronenschale. — Die gewaschenen, von Stielen und Kernhaus befreiten Äpfel werden fein zerrieben (am Lochreibeisen), mit gestoßenem Zucker, Zimt und der abgeriebenen Zitronenschale vermischt. Das feingemahlene Brot wird auf dem Feuer mit der Butter vermischt und zu den Äpfeln gerührt. Dann mengt man die zerquirlten Eigelb und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Diese Masse wird in eine weite, mit Butter ausgestrichene und mit Brosamen und Mehl ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde im heißen Ofen gebacken.

Die Äpfel können auch geschält und der Masse noch 100 Gramm geriebene Mandeln beigemischt werden.

Windbeutel. 120 Gr. Butter, 180 Gr. Mehl, ½ Liter Milch, eine schwache Messerspitze Ammonium, 6—7 Eier. Man läßt die Butter und die Milch zusammen aufkochen, rührt das Mehl ein, wobei man die Masse glatt rührt, nimmt sie vom Feuer, bringt sie in eine irdene Schüssel, rührt nacheinander die Eier und dann das Ammonium ein und dressiert von dieser Masse auf Bleche mit Spritzbeutel und glatter Tülle runde Bläckchen. Diese werden mit Eigelb bestrichen und im mittelheißen Ofen gut ausgebacken.

Orangenglace. 500 Gr. Zucker, 2 Deziliter Weißwein, 6—7 Orangen, 7—8 Deziliter Wasser. Die Schale von 2 Früchten wird auf den Zuckersüßchen abgerieben, die Früchte gut ausgepreßt, alles vermengt und gedeckt stehen gelassen bis der Zucker aufgelöst ist. Dann wird es gut durchgerührt, die Masse eingefüllt, zuerst 10—15 Min. ruhig gelassen, dann gedreht.

Dieses Gefrorene kann auch ohne Maschine hergestellt werden. Die gut geschlossene Form wird in scharf gefalzenes Eis, das in ein Fäßchen oder dergleichen gefüllt ist, eingegraben und 3—5 Stunden dort gelassen.



Gesundheitspflege.



Schlittensport. Das Schlittensfahren ist oder sollte doch lediglich ein Sport für die Jugend sein. Ganz abgesehen davon, daß etwaige Stürze für Betagte von meist schlimmeren Folgen sind als für die Jugend, erfordert das Bremsen feste Muskeln. Um seines Schlittens Meisters zu sein, muß man auch für die Verschiedenheiten des Weges ein sicheres Auge haben, sie blitzschnell erkennen und nutzen. Unkenntnisse der Bahn, besonders die leichtfertige Geringschätzung gefährlicher Kurven hat beim Schlittensfahren schon manchen Unfall herbeigeführt. Man mache es sich zur Regel, nicht allzusehr schnell zu fahren, mit der ganzen Sohle, nicht mit den Absätzen zu bremsen und stets gut genagelte Schuhe zu tragen. Wer schon zu Anfang nicht genügend bremst, dem ist es später meistens unmöglich und ein Sturz ist die sichere Folge. Ist er eingetreten, so erhebe man sich so rasch es geht und verlasse die Bahn, um nicht von nachkommenden Schlitten überfahren zu werden. Das Fahren durch Wald ist wegen des Anprallens an Bäume immer bedenklich und der weniger Geübte sollte zunächst nur offene Bahnen wählen. Noch gefährlicher sind freilich vereiste Bahnen, zumal wenn sie an Abgründen vorbeiführen. Augenmaß und Berechnung der Entfernung sind da immer doppelt vonnöten, vor allem aber Geistesgegenwart, die einen drohenden Unfall noch in letzter Sekunde abwenden kann. Wer ihrer und überhaupt heller Sinne ermangelt, sollte sich lieber von jeder Betätigung des Schlittensports im Gebirge fern halten. Auch sollte man stets für passende Kleidung, feststehende Mühen statt unpraktischer Hüte, gut anschließende, über die Ärmel zu streifende Handschuhe, warme Unterkleider für Damen. Man schließe alle Knöpfe und Taschen und befestige nicht lange Bergstöcke, die andere Führer aufspießen könnten, am Schlitten. Wer sich so vorstellt, der mag sich getrost dem Muskeln und Nerven stärkenden Sport hingeben und mit rasch arbeitender Lunge fröhlich sein „Schlittensport“ in den flimmernden Wintertag hinausjubeln.



Krankenpflege.



Winterkatarrh. Das Wort Katarrh bezeichnet alle jene Krankheitsprozesse, die eine vermehrte Absonderung von Feuchtigkeit auf den Schleimhäuten des Körpers bedingen. Es gibt Mund-, Kehlkopf-, Nasen-, Darmkatarrhe und andere. Für uns fallen in dieser Jahreszeit speziell die Katarrhe der Nasenschleimhaut in Betracht, die wir kurzweg mit Schnupfen bezeichnen. Merkwürdig ist, daß dieses allbekannte Uebel bei strenger Winterkälte weniger allgemein auftritt als in sogenannten milden Wintern; der Grund dafür ist wohl darin zu suchen, daß der Einzelne bei einem wirklich kalten Winter der Kleidung

und den Lebensgewohnheiten mehr Aufmerksamkeit schenkt als bei milder Witterung. Wenn auch die Katarrhe der oberen Luftwege in zahlreichen Fällen ohne andauernde Schädigung des Allgemeinbefindens vorübergehen, ist es doch gut, solche nicht allzu sorglos zu behandeln. Die schlimme Influenza mit ihren mannigfachen Folgekrankheiten entsteht nicht selten aus solch einem wenig beachteten Schnupfen. Darum vernachlässige man die ersten Anfänge nicht, man kleide sich sorgfältig und vermeide vorsichtig plötzliche Abkühlungen, die nach dem Aufenthalt in übermäßig geheizten Räumen stattfinden. Katarrhalische Erscheinungen sind in den ersten Anfängen leicht zu bekämpfen, bei Verschleppung und Vernachlässigung gehören aber oft Monate dazu, ehe die Gesundheit wieder ganz hergestellt ist. Nebenerkrankungen, Nierenreizungen, Mittelohr-Entzündungen u. sind bei Winterkatarrhen immer gefährlich.

Der Schlaganfall wird meist bedingt durch Bruch einer Schlagader des Gehirns und folgender Blutung. Die Betroffenen, oft erkennbar durch etwas schwere laute Atmung, werden mit erhöhtem Oberkörper in halbseitiger Stellung hingelegt. Dazu sind fleißig nasse Tücher auf den Kopf aufzuliegen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Verstopfung oder wesentliche Verengung der Nase und des Nasenraums bringt durch Verengung der Luftwege für das Atmen eine mangelhafte Entwicklung der Atmungsorgane, der Lungen und des Brustkorbes zuwege, macht kurzatmig und zwingt die Kinder, durch den Mund zu atmen, wodurch das Gesicht einen dummen Ausdruck bekommt. Schnarchen und Störungen des Schlafes werden dadurch bedingt und viele Schädlichkeiten, wie kalte Luft, Staub und Krankheitskeime bringen in die innern Organe ein, statt daß die wohlgebaute Nase die Einatemluft erwärmt und dergleichen aber an ihren feuchten Schleimhautfalten zurückhält. So geben diese Verengungen der oberen Atemwege Anlaß zu mancherlei ernstern Krankheiten. Ihre Entstehung beruht oft auf einem vernachlässigten Schnupfen, auf verkehrten Abhärtungsbestrebungen durch zu frühe Kleidung, durch Nichtbeachtung leichter Erkältungskrankheiten, knüpft manchmal auch an die bekanntesten Kinderkrankheiten an. Verhütung dieser Uebel ist durch gehörige Vorsicht in der Regel möglich; Beseitigung derselben erfordert meistens eine chirurgische Operation, die, von geschickter Hand ausgeführt, keine Gefahren, aber Heilung oder doch wesentliche Besserung herbeiführen kann.

Bei Mundfäule bei kleinen Kindern sind nach jedem Trinken mit einem feinen Löffchen und 1-prozentigem Borwasser (das man ohne Rezept in der Apotheke erhält) sorgfältig die weißen Flecken auf der Mundschleimhaut und Zunge des Kindes abzutupfen, aber ja nicht etwa mit Zucker-

wasser oder Honigsäftchen, wie es früher gebräuchlich war und heutzutage noch oft geschieht. Unter dem Einfluß des Zuckers vermehren sich die krankheitsserregenden Pilze nur um so rascher. Brechen und Darmkatarrh schließen sich sehr oft an diese Mundkrankheit an. Brustkinder bekommen fast nie Mundfäule, wohl aber fast alle, die auf den „Nüagi“ angewiesen sind.

Bei sorgfältiger, peinlichster Reinhaltung ist ein Kautschuklutscher mit großer Scheibe wohl mehr häßlich als gefährlich zu nennen; aber leider wird er gerade da am meisten verwendet, wo es an der Reinlichkeit fehlt. Dann aber birgt der Lutscher eine Reihe von Gefahren in sich. Auch werden kleine Scheiben öfter verschluckt.



Gartenbau und Blumenzucht.



Die Reife des Holzes an Obstbäumen spielt bei allen Frostschäden eine wichtige Rolle. Reifes, kerniges, festes Holz erfriert nicht; weiches, schwammiges Holz aber, welches mit Wasser vollgeseugen ist, leidet schon bei leichtem Frost. Fast in jedem Winter kommen geringe Frostschäden vor. Es gibt Lagen (vornehmend sind es niedere, feuchte), in denen die Bäume mehr als anderwärts vom Frost leiden. Ferner gibt es Obstsorten, die sehr empfindlich sind; solche muß man in gefährdeten Lagen vom Anbau ausschließen. Es kann auch durch vieles Beschneiden ein Baum frostempfindlich gemacht werden. Wird ein Baum stark dem Sommerschnitt unterworfen, oder wird er im September stark gedüngt, so treibt er zu lange bis in den Herbst hinein, oder die schon abgeschlossenen Triebe treiben noch einmal neu aus und das Holz wird nicht reif. Schließlich wachsen in falsch gedüngtem oder verkehrt vorbereitetem Boden die Bäume sehr üppig und weichlich, machen spät Schluß und werden dadurch frostempfindlich.

Der beste Standort für Kakteen ist auf Fensterbänken oder in Fenstervertiefungen immer dicht beim Glas. Da man die Schäfte nah übereinander anbringen und die Pflanzen eng zusammenstellen kann, gehen viele Pflanzen auf geringen Platz. Man gieße nur wenig und vorsichtig, d. h. befeuchte nur die Erde, nicht mehr die Pflanzen. Eine Heiztemperatur, die nicht über 18° C steigt und nicht unter 10° C sinkt, sagt im Winter allen Kakteen am besten zu.



Tierzucht.



Ein wechselvoller Winter mit öfterem warmem Sonnenschein, der die Bienen zur Unzeit ins Freie lockt, ist gefährlicher für sie, als anhaltende Kälte, vor welcher man sie in dunkeln Schuppen oder Gewölben schützen kann. Trotz der Ruhe, welche die Bienen haben müssen, besuche man sie im Winter dann und wann, sehe zu, ob die Mäuse

nicht ihr Unwesen treiben und horche auf den Ton der Bienen, den sie nach leisem Klopfen von sich geben. Ein leises Summen zeigt ihre Ruhe, ihr Wohlbefinden an, bei starkem, mehr schnarrendem Ton leiden sie an Kälte und bei großer Aufregung und argem Gebrause im Stocke haben sie Mangel an gesunder Luft. Geben sie gar keinen Ton von sich, so ist dies ein Zeichen des bereits eingetretenen oder nahe bevorstehenden Hungertodes. Zwei bis drei Monate können die Bienen ohne Ausflug sein; ist dieser vor sich gegangen, so gibt man ihnen die möglichste Ruhe wieder, nachdem man mit einer Feder das Bodenbrett gereinigt hat, was nach einer Ruhrkrankheit doppelt sorgfältig geschehen muß.

• Frage-Ecke. •

Antworten.

126. Gegen Hinkel (Hecker, aufgesprungene Hände) gebrauchen Sie mit Erfolg Olin-Gläne. Zu beziehen bei Fr. E. Frei, Nordstraße 193, Zürich IV.

1. Hier ein Rezept: **Pomade aus Rindermark.** Man schneidet Rindermark in kleine Würfel und läßt es auf gelindem Feuer ausbraten. Dann gießt man das Fett in eine Schale und rührt es nach dem Erkalten mit einer Reibekeule, bis es weiß und schaumig ist. Man fügt etwas Provenceroil hinzu und einige Tropfen Peru-Balsam, der der Pomade einen angenehmen Geruch verleiht. Man kann auch noch für 5-10 Kappen Chinapulver darunter mischen und statt des Provenceroils Mandelöl nehmen. Frau H.

2. Selbstgebundene Zeitschriften sehen nie so sauber aus wie die, welche der Fachmann uns ins Haus liefert. Ich möchte Ihnen daher raten, die verhältnismäßig kleinen Kosten nicht zu scheuen und die Hefte dem Buchbinder zu überbringen. Frau Lisa.

3. Die Außenseite des Nickelgeschirres bei Kaffeekannen zc. soate möglichst wenig mit Wasser in Berührung kommen. Wo es nötig ist, wasche man mit heißem Wasser ab (event. Seifenwasser) und trockne mit sehr weichem Luche und Putzleber nach. Emmy.

4. Ich nehme an, Sie halten den Knaben tagsüber zu wenig warm, darum bekommt der Kleine oft nasse Höschen. Versuchen Sie, ihm weit hinaufreichende warme Strümpfe zu stricken und legen Sie ihm eine Leibbinde oder ein weit hinabreichendes Leibchen an. Viele Leute meinen, man müsse die Kinder auch im Winter kühl kleiden. Für Schwächliche ist das aber sehr schädlich. Tanten.

Fragen.

5. Kennt jemand aus Erfahrung Febles Spar-
kochtöpf und den Liptop? Wer gibt mir Auskunft darüber? E. F.

6. Wie kann man das Faulen der Aepfel verhüten? Kann der Keller schuld daran sein,

wenn Obst, das doch bis zum Frühjahr halten sollte, jetzt schon faule Stellen aufweist?

Städlerin.

7. Was muß man tun, um die Klavier-
tasten recht lange weiß zu erhalten?

Alte Schüllerin.

8. Weiß mir vielleicht eine der verehrten Mit-
leserinnen ein Mittel, um einen schwarzen Seals-
kimpelz, der infolge der tiefen Coiffüre schmutzig
geworden ist, zu reinigen und aufzufrischen?

Abnonnentin.

9. Könnte mir jemand mitteilen, wo die run-
den Gasbacköfen (Preis ca. 8-9 Fr.) noch zu
haben sind. Früher waren sie erhältlich bei Gelele,
Rämistrasse; doch da dieses Geschäft eingegangen
ist, weiß ich nicht, wohin ich mich wenden soll.
Sind diese Backöfen überhaupt empfehlenswert?
Im voraus vielen Dank. Abnonnentin.

10. Wie bereitet man die süßen Kastanien,
damit sie gut weich und schön braun werden?

Köchin in Neuchâtel.

11. Kann mir vielleicht jemand sagen, wie
man die verschiedenartigen sogenannten Vogel-
nester bereitet, welche man füllt und die Fleisch-
platten so zierlich damit garnieren kann? Be-
dient man sich einer Form dazu? Für gütige
Auskunft dankt zum voraus.

Köchin in Neuchâtel.

Grolichs

Heublumenseife (mit dem Bilde
Grolichs) ist allein echt und
kostet 65 Cts. Überall käuflich.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. • BERN

Das Ideal-
Haushaltungsbuch
der Schweizerfrau
sollte in keiner Haushaltung fehlen.

Preis 1 Fr.

Zu beziehen durch

W. Coradi-Maag, Zürich III.