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

Band: 16 (1909)

Heft: 20

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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.

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

No. 20. XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 9. Oktober 1909.

Suche in deiner inneren Welt
Nach Golddistrikten und Muschelgründen,
Nach Silberminen und erzenen Schlünden,
Nach Steinen, von zaub'rischem Feuer erhellt;
Ein jeder trägt in verborgenen Speichern
Ein edles Korn, die Welt zu bereichern,
Doch müh'los dürfte es keinem gelingen,
Den wertvollen Stoff ans Licht zu bringen.

Otto Promber.

Billiges, alkoholfreies Getränk.

(Nachdruck verboten.)

Über ein vereinfachtes Verfahren, Fruchtsäfte zu sterilisieren, hat vor einiger Zeit Herr Lehrer Leuthold aus Wädenswil in einem Vortrage gesprochen. Jetzt ist es an der Zeit, diese Herstellungsmethode den Hausfrauen nochmals in Erinnerung zu bringen, da man bald an die Bereitung von Äpfel- und Birnmost denken wird. Mit sehr wenig Kosten und verhältnismäßig wenig Mühe kann alkoholfreier Wein im Haushalte hergestellt und verwahrt werden. Was das für eine Familie, für Gesunde und Kranke, Erwachsene und Kinder bedeutet, ist heute den meisten klar geworden, denn alkoholfreie Weine und Fruchtsäfte erfreuen sich auch bei Nichtabstinenten großer Beliebtheit.

Wie sich der Saft in Geschmack und Farbe präsentiert, das wird von der verwendeten Obstsorte abhängen. Das Sterilisieren kann in der Waschküche oder auf dem Herde unter Verwendung großer Kessel vorgenommen werden.

Herr Leuthold sagt u. a. etwa folgendes: Steht uns nicht Saft von eigenem Obst zur Verfügung, so läßt sich leicht ein Landwirt finden, der auf reinliche Obstmühle und Presse, sowie gesundes Mostobst hält. Teilersbirnen, Gelbmöstler, Grünmöstler, Wasserbirnen, Elsäßer, kurz alle Früchte, die einen süßen Saft liefern, kann man, gemischt mit sauren Äpfeln, verwenden, ebenso guten Traubenmost. Lagerung der Birnen erhöht das Bouquet des „Alkoholfreien" bedeutend, vorausgesetzt, daß die Birnen gesund sind. Familien, die nicht über einen kleinen Obstkelter verfügen, werden gut tun, sich miteinander zu verständigen und gemeinsam bei einem Landwirte ihren Most bestellen. Der wird ihnen dann an einem bestimmten Tage geliefert werden. Durch das Zusammengehen verringern sich die Kosten.

Vorher sorgt man für leere Flaschen, die man bei jedem Gasthofbesitzer oder Flaschenhändler schon von 3 Rappen an per Stück haben kann. Sie müssen in Sodawasser gut gereinigt und in frischem Wasser gespült werden. Gute, neue, zylindrische Korke besorgt man aus der Droguerie. Eine Maschine zum Eintreiben der Korke (Bouchiermaschine) kostet ca. Fr. 1. 20, ein Holzhammer für 20 Cts., für 20 Cts. Paraffin und ein rundes Glasthermometer, das vorsichtshalber mit einer Gradeinteilung von über 100° C. versehen sein sollte, müssen noch beschafft werden, dann kann die Arbeit beginnen.

Man füllt den Saft durch einen Abfülltrichter, in den man ein feines Mulltuch oder ein Haarsieb gelegt hat, in die Flaschen. In jeder Flasche bleibt oben ein etwa 8 Cm. großer Luftraum, da sich die Flüssigkeit beim Erwärmen ausdehnt. Auf den Boden des zu verwendenden Kessels oder großen Topfes legt man ein rundes, durchlöchertes Brett oder Stroh und stellt die Flaschen offen aufrecht darauf, so daß der Kessel gefüllt ist. Die äußersten Flaschen kann man von der Kesselwand durch etwas Stroh trennen. Nun füllt man den Kessel mit Wasser, so daß die Flaschen bis über das Saftniveau darin stehen. In eine mittlere Flasche steckt man das Thermometer und deckt den Kessel mit einem passenden Deckel zu.

Nun wird Feuer unter den Kessel gemacht. Wenn das Thermometer, das man von Zeit zu Zeit herausholt und abliest, 70° C. zeigt, dann nimmt man die Flaschen vorsichtig aus dem Kessel. Sobald man eine Flasche herausgeholt hat, entfernt man mit geschicktem Schwunge die etwa obenaufschwimmenden Flocken von Früchterückständen, stellt die Flasche auf eine Holzunterlage und treibt einen eben aus dem heißen Wasser geholten Kork hinein. Hauptsache ist dabei, daß man den Flaschenhals innen nicht etwa mit dem Finger berührt. Sind so nach und nach alle Flaschen verkorkt, so legt man sie an einen kühlen Ort. Im Kessel richtet man durch Wegnahme des heißen und Zuleitung von frischem Wasser ein Bad von 50° C. her und stellt die zweite Partie gefüllter Flaschen hinein. Ein einigermaßen Geübter kann in einer Stunde zwei Ladungen von je 15 bis 20 Flaschen fertigstellen. Es können also an zwei oder drei Abenden, an denen der Hausherr wertvolle Hilfe leisten mag, schöne Vorräte für Winter und Sommer hergestellt werden.

Ist die letzte Ladung sterilisiert und abgekühlt, so erwärmt man das Paraffin in einem Tongefäß, bis es flüssig ist und etwas dampft. Man muß dabei vorsichtig zu Werke gehen, da Paraffin leicht Feuer fängt, wenn das Gefäß zu klein und das Feuer zu lebhaft ist. In das geschmolzene Paraffin taucht man jeden Flaschenhals einige Centimeter tief ein und legt sie auf ein Gestell oder in eine Kiste bis zum Gebrauch. Zeigen sich in einigen Flaschen nach einiger Zeit doch noch Bodenrückstände, so gieße man sie beim Gebrauch vorsichtig ab. Gelb- und Grünmöstler liefern meist ein glanzhelles Getränk.

Allgemeine Regeln.

Man verwende Flaschen mit glattem, nicht mit abgesetztem Hals.

Reinigung der Flaschen in Sodawasser. Durchseihen des Saftes vor dem Abfüllen in Flaschen, erhitzen in offener Flasche bis zu 70° C. in zugedecktem, aber nicht luftdicht verschlossenem Kessel. Zupfropfen mit gesottenen Korken, abkühlen lassen, mit Paraffin verschließen und liegend aufbewahren.

Der Preis für hundert Flaschen stellt sich etwa wie folgt: Amortisation der Flaschen, in der Voraussetzung, daß die Flaschen bei viermaligem Gebrauch unbrauchbar werden, Fr. 1. 25, Ankauf des Saftes (80 Liter) etwa 12 Fr., Reinigen, Abfüllen, Taglohn für Sterilisieren 6 Fr., Brennmaterial 1 Fr., Abnutzung des Herdes 1 Fr., Paraffin 75 Cts., Pfropfen Fr. 1. 50. Preis für 100 Flaschen also zusammen Fr. 23. 50. Schlägt man die eigene Arbeit noch etwas niedriger an, so stellt sich der Preis noch billiger.

Wir können unsern Leserinnen einen Versuch nach dem guterprobten Rezepte aus eigener Erfahrung warm empfehlen.

Die Pilze.

(Nachdruck verboten.)

Es ist immer noch nicht genug bekannt, daß die Mehrzahl der Pilze einen nicht zu unterschätzenden Nutzen haben, nicht etwa blos durch ihre Bedeutung im Haushalte der Natur, sondern ganz direkt für den Menschen als gesundes und äußerst billiges Nahrungsmittel, das sich durch Wohlgeschmack wie durch seinen Gehalt an Eiweißsubstanz auszeichnet. Freilich werden dem Genuß dieses Nahrungsmittels von Seiten des Publikums große Bedenken entgegengebracht wegen der Gefährlichkeit, die in der Unterscheidung der giftigen und eßbaren Schwämme liegt. Es ist aber nicht allzuschwer, die eßbaren Schwämme unterscheiden zu lernen, da nur wenige eßbare Arten mit giftigen eine täuschende Ähnlichkeit haben. Die Zahl der gefährlichen Pilze ist auch verhältnismäßig gering.

Ganz untrügliche Erkennungsmerkmale für die Giftigkeit gibt es allerdings nicht; weder ein ausgesprochener Geschmack oder Geruch, noch das rasche „Anlaufen" des Fleisches im Schnitt, auch nicht das Verfärben eines dem kochenden Pilzgerichte beigegebenen silbernen Löffels oder einer Zwiebel, wie etwa in Kochbüchern zu lesen ist, können als „sicheres Zeichen" gelten. Da hilft einzig und allein die genaue Kenntnis der Pilze. Zu vermeiden sind (das sei Regel) alle verdächtigen Schwämme, also alle, die man nicht genau kennt, dann auch diejenigen, die nicht mehr frisch aussehen, ferner jene, die im Innern von Maden zerfressen sind. Man sehe beim Sammeln wie beim Einkaufe auf frische, junge Exemplare, die sich leicht als solche an ihrem derben Fleisch, ihrem frischen Aussehen, sowie am Schnitt durch Hut und Strunk erkennen lassen. Übrigens kommen Vergiftungen durch gekaufte Pilze äußerst selten vor. Es dürfen auf den Gemüsemärkten nur solche Pilze feilgeboten werden, welche die Kontrolle der Gesundheitsbehörde als nicht giftig und nicht schädlich bezeichnet hat, so daß die Käufer völlig beruhigt sein können. Selbstgesammelte Pilze kann man jederzeit, z. B. im Botanischen Garten in Zürich, gegen ganz geringe Kosten untersuchen lassen.

Wie groß der Pilz-Konsum in der Schweiz ist, ersieht man daraus, daß in den letzten Jahren überall eigene Pilz-Kontrollen auf den Gemüsemärkten erscheinen. Der größten Beliebtheit auf unserem Markte erfreut sich der Eierschwamm, der häufig bei uns vorkommt und mit giftigen Arten nicht zu verwechseln ist. Er ist hell- bis dunkelgelb, trichterförmig, die „Blätter" sind unregelmäßig verzweigt und haben ein sehr appetitliches Aussehen. Im Jahre 1907 wurden von diesem Pilze auf dem Gemüsemarkt in Zürich 4700 Kilogramm im Werte von etwa 5870 Fr. verkauft. Nächst ihm kommt an Wohlgeschmack und Feinheit an erster Stelle der Champignon zu stehen. Man unterscheidet zwei Arten: Den Waldchampignon (Hut braun, geschuppt, am Rande oft geschlitzt, Blätter rosa, später braun, nie weiß, Stiel weiß mit Ring); ferner den Feldchampignon (Feldblätterschwamm) (Hut weiß oder bräunlich, glatt seidenglänzend oder feinschuppig, Blätter rosa, später braunschwarz, nie weiß, Fleisch weiß, rötlich werdend, Stiel weiß mit starkem Ringe). Es gibt aber außerdem noch eine Art „künstlich" gezüchteten Champignon, dessen Beschreibung wir uns vorbehalten, da wir heute nur von Waldschwämmen bezw. Pilzen, die im Walde vorkommen, sprechen wollen.

Am weitaus bekanntesten ist der Steinpilz, auch Herrenpilz genannt (Futter erst weiß, dann gelbgrünlich, nie rot; Stiel weiß, später bräunlich, mit hellem, netzartigem Muster, nie rot; Fleisch beim Bruch weiß, nie blau oder grün werdend). Sehr bekannt und kaum mit giftigen Pilzen zu verwechseln, ist die Morchel. Es gibt zwei eßbare Arten: Die Speisemorchel (Stiel und Hut hohl.) Sie darf nicht roh gegessen werden. Das Kochwasser darf nicht genossen werden. Das gleiche gilt bei der Spitzmorchel, die ein ebenso runzeliges braunes Köpfchen hat wie die Speisemorchel. Unter ihnen unterscheiden sich die „Lorcheln" und Speiselorchel,

auch Frühlorchel genannt; der Rand ist runzlig und lappig. (Nicht roh essen und Kochwasser nicht genießen). Ferner die Herbstlorchel oder Krauselorchel, ein dickes, graues Wurzelgeflecht. (Ebenfalls nicht roh essen und Kochwasser nicht genießen.) Die übrigen eßbaren Pilzarten sind bei uns weniger einheimisch, also sehr selten. Diese kleine Skizze will nur dazu dienen, um der bekanntesten Pilzarten unseres Landes Erwähnung zu tun. Wer eingehend über die benannten und übrigen Pilzsorten informiert sein will, muß schon eines der guten Bücher oder auch die „Tafeln eßbarer Pilze" von Dr. W. Raschke beziehen. Es wäre auch zu verantwortungsvoll, hier mit gewöhnlichen Darlegungen und Beschreibungen unsere Hausfrauen über die einzelnen Pilzarten genügend aufklären zu wollen. Dr. H.

Leuchtmaterialien und Beleuchtung.

Aus „Chemie in Küche und Haus" von G. Abel.
Aus „Natur und Geisteswelt"
(Verlag B. G. Teubner, Leipzig-Berlin.)

Leuchtmaterialien nennen wir Stoffe, die verbrannt werden, um das bei ihrer Verbrennung auftretende Licht zur Beleuchtung zu benutzen. Die zur Beleuchtung dienenden Stoffe sind fest, wie Talg, Wachs, Walrat, Kokosnuß- und Palmöl, Stearin, Stearinsäure und Paraffin; oder flüssig, wie Repsöl, Olivenöl, Tran (Fischfett), Kienöl, Petroleum, Benzin, Ligroine, Photogen, Solaröl (aus Braunkohlenteer), Weingeist; oder gasförmig, wie das Leuchtgas und Azetylengas. Was die Anwendung der verschiedenen Körper zu Leuchtmaterialien betrifft, so werden die festen wie bekannt in zylindrischer Form mittels eines in ihrer Längenachse befindlichen Dochtes als Kerzen verbrannt. Die flüssigen Leuchtstoffe verbrennt man mittels Dochten in Lampen verschiedener Konstruktion. Die gasförmigen Leuchtstoffe werden direkt, ohne einen Zwischenträger, den Docht, verbrannt; man zündet sie an den Ausströmungsöffnungen ihrer Leitungsröhren an.

Alle bei der Beleuchtung zur Verwendung kommenden Materialien bestehen aus kohlenstoff- und wasserstoffreichen, sauerstoffreichen oder sauerstoffarmen Verbindungen. Verbrennen diese, so entstehen in erster Linie flüchtige Kohlenwasserstoffe, die mit stark leuchtender Flamme verbrennen. Sie sind Bestandteile des Leuchtgases, der Kerzen- und Lampenflammen. Es ist daher leicht einzusehen, daß als Leuchtstoffe solche organische Verbindungen benutzt werden können, die bei ihrer Zersetzung in hoher Temperatur eine Gasmenge liefern, das reich an flüchtigen Kohlenwasserstoffen, besonders an ölbildendem Gas ist, und daß der Wert der Leuchtstoffe um so höher steht, je reicher der Gehalt eines derartigen Gasgemenges an ölbildendem Gas ist, denn das Leuchten einer Flamme wird größtenteils durch dieses Gas bedingt.

Bei der Verbrennung unserer Leuchtstoffe ist das ölbildende Gas, das, ehe es zu Kohlensäure und Wasser verbrennt, in Sumpfgas und kohlenstoffreiche Kohlenwasserstoffe, Wasserstoff und Kohle zerfällt; diese scheidet sich in fein zerteiltem Zustand aus, erhält sich in der Flamme schwebend, wird darin weißglühend und bedingt dann das Leuchten unserer Kerzen-, Lampen- und gewöhnlichen Gasflammen.

Die Gasbeleuchtung unterscheidet sich von der gewöhnlichen Beleuchtung dadurch, daß der Ort der Gaserzeugung von dem Ort der Verbrennung entfernt ist und die Bereitung des Gases in eigenen Apparaten durch besonderes Brennmaterial bewirkt wird, während bei Kerzen- und Lampenbeleuchtung das Leuchtgas, in dem brennenden Docht aus dem Leuchtmaterial erzeugt, in dem Augenblick der Entstehung verbrennt.

Unter Leuchtgas verstehen wir ein durch trockene Destillation von kohlenstoffreichen organischen Stoffen erhaltenes Gasgemenge, das die Eigenschaft besitzt, mit hellleuchtender Flamme zu brennen.

Luftgas oder Lichtgas ist ein mit leuchtender Flamme brennendes Gasgemisch, das

entsteht, wenn Luft durch Petroleumäther geleitet wird.

Läßt man die durch genügende Luftzufuhr nichtleuchtend gemachte, schwachbläulich brennende Leuchtgasflamme eines Bunsenbrenners auf gewisse Erden einwirken, so werden diese weißglühend und verbreiten ein glänzendes Licht. Auf dieser Tatsache beruht das Auersche Gasglühlicht. Dazu dienen mit Lathan-, Zirkon- und Yttriumsalzen getränkte Baumwollgewebe, die getrocknet und weiter erhitzt werden. Nach dem Verbrennen hinterlassen diese Salze Erden, die mit den Rückständen der ursprünglichen Baumwollfaser einen Mantel oder den wohlbekannten Strumpf bilden. Wird dieser über der Flamme angebracht, so strahlt er je nach der Art und Mischung dieser Erden in weißem oder grünlichem Licht. Ein Auerbrenner von gewöhnlicher Größe verbraucht annähernd 1/4 weniger Leuchtgas als ein anderer Brenner und erzeugt ungefähr einen viermal größeren Lichteffekt. Das Leuchtgas entwickelt bei der Verbrennung neben Wasser und Kohlensäure schweflige Säure, Schwefelsäure und andere Produkte, die besonders auf farbige Stoffe nachteilig einwirken.

Auch der Weingeist ist in neuester Zeit zu Beleuchtungszwecken herangezogen worden. Er kommt mittels Auerbrenner in den praktisch eingerichteten Spiritusglühlampen mit der vollen Kraft des Auerlichts zur Verwendung.

Das Azetylengas wird zur Glühstrumpfbeleuchtung mit etwa 1/3 Gasverbrauch verwendet.

Das elektrische Licht wird durch Einschalten eines Widerstands in den Stromkreis erzeugt. Jener besteht aus Kohlenfäden, Platindraht oder Kohlenstiften, die glühend werden und das Leuchten bedingen.

Unter Osmiumlampen versteht man Birnen, in denen ein Faden angebracht ist, der aus ähnlichen Stoffen besteht, wie die Auerglühstrümpfe.

Bei den Nernstlampen, die ein starkes Licht von angenehmer Farbe geben, dient als Leuchtkörper ein dünnes, ebenfalls aus seltenen Erden bestehendes Stäbchen.

Die Bogenlampen finden da Anwendung, wo es sich um Erzeugung großer Lichteffekte handelt; sie enthalten glühende Kohlenstifte. Werden diese einer besonderen Zubereitung unterworfen, so glühen sie mit rötlichem, gelblichem oder weißem Licht und heißen dann Sonnen- oder Effektlampen. Zum Schutz der Augen gegen die Lichtquelle an den Lampen angebrachte Mattglasglocken beeinträchtigen die Leuchtkraft um 15—30 %.

Nachdem unsere werten Leserinnen so manches über unsere modernen Beleuchtungsarten erfahren haben, wird es sie auch interessieren, zu vernehmen, wie das Feuer, da wo es ohne unsern Willen gefahrdrohend entstanden ist, wirksam zu bekämpfen ist. Wir werden auf diese Frage in einer der nächsten Nummern möglichst erschöpfende Antwort geben.

❀ ❀ ⊙ Haushalt. ⊙ ❀ ❀

Es ist allbekannt, daß beim **Kochen von Speisen** dieselben im Kochgeschirr aufgerührt werden müssen, wenn solche nicht überlaufen oder anbrennen sollen. Es geht aber beim Rühren ziemlich viel Wärme und meist auch der jeder Pflanzengattung eigene Wohlgeschmack verloren. Es erfordert auch mehr Brennmaterial und vermindert den Nährwert der Speisen. Diese beiden Tatsachen werden im Bericht der landwirtschaftlichen Schule Rütti bei Erprobung ihrer neuen Dampfkochgeschirre offiziell konstatiert. In der Nichtbeachtung dieser beiden Momente liegt ein täglicher Verlust von Hunderttausenden von Franken an Brennmaterial und Nährstoffen bei den 500,000 Haushaltungen der Schweiz. Diese Schädigung trifft am meisten die arbeitenden Volksklassen, für welche die Fleischnahrung zu teuer und die auch nicht extra Dampfkochgeschirre kaufen können. Unsere Hausfrauen werden sich daher freuen, daß sie im Stande sind, dank einer neuen Erfindung genannte Verluste zu vermeiden. Dies ist speziell der Fall bei Bereitung aller Suppen von Witschis schnell kochenden Produkten mittelst Anwendung dessen Schwingers und Ueberlaufschutzes. Mit ersterem sind die Mehle schneller eingerührt, ohne Knollenbildung. Letzterer wird nach dem Einrühren in das Kochgeschirr gestellt und sofort der Deckel aufgelegt. Hat man Gas- oder Petrolfeuerung, so stellt mun die Flamme auf 1/3—1/4 der ganzen Hitze und schaut nach, ob es aus dem

Kamin kocht. So läßt man 5 Minuten kochen. Durch diese Manipulation wird das Rühren überflüssig, da die Evolutionskraft des Mehles in Verbindung mit dem Ueberlauf dies besorgt. Der Wärmeverlust und das Entweichen des Aromas der Speisen ist vermindert. Die Kosten eines Schwingers, der zugleich als Schaumkelle, Kuchenschaufel, als Seiher der Trinkmilch mittelst Tuchlappen verwendet werden kann, betragen 50 und 70 Cts. für kleinere und mittlere. Der Ueberlaufschutz kostet je nach Größe 80 Cts., Fr. 1.—, 1.25, 1.50. Beide Gegenstände sind zu beziehen bei den Bäckermeistern: Dolder, Kurvenstraße, Dietrich, Leonhardgasse, Zürich IV, Meier, Schifflände, Zürich I, Boßhard, Josefstraße, Gut, Badenerstraße, Zürich III.

Küche.

Kochrezepte.

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

Markklösschensuppe. Für 3 Personen. 1 Eßlöffel Rindermark, 1 Ei, Grünes, 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Stoßbrot, 3/4 Liter Fleischbrühe. — Das frische oder ausgekochte Rindermark wird schaumig gerührt, das Salz, feingeschnittener Schnittlauch und Petersilie, das Eigelb, der Eischnee und das Stoßbrot zugegeben. Davon werden nußgroße Klößchen geformt, diese in der Fleischbrühe gekocht, bis sie obenauf schwimmen, in die Suppenschüssel angerichtet und mit kochender Fleischbrühe übergossen. Zubereitungszeit 3/4 Stunden.

Fischrissolen. Zu 250 Gr. gekochtem kaltem Fisch, den man von Haut und Gräten befreit und klein gehackt hat (wozu sich Ueberreste vortrefflich verwenden lassen), fügt man 85 Gr. geriebenes Weißbrot, eine weichgedämpfte, gehackte Schalotte, 60 Gr. geklärte Butter und 2 Eidotter nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Hierauf rollt man einen einfachen Butterteig messerrückendick aus, schneidet ihn in viereckige, 6 Centimeter große Stücke, belegt jedes derselben mit einem Theelöffel voll von der Fischfülle und faltet den Teig darüber zusammen, indem man die Ränder mit Wasser anfeuchtet, damit sie fest übereinander schließen. Dann wendet man die Risolen in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmelzbutter oder siedendem Speck und reicht sie, mit ausgebackener Petersilie garniert, nach der Suppe.

Frische Gurkensauce. Bereitungszeit 1 St. Für 5 Personen. Zutaten: 2 mittelgroße geschälte Gurken, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel Mehl, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 50 Gramm Butter, Zitronensaft oder Essig, Muskatnuß, 2 Schalotten. — Man lasse das Mehl in der Butter steigen, tue Gurken, in Würfel geschnitten, dazu, nebst Salz, 1 Lorbeerblatt und die Schalotten, fülle Wasser auf, koche alles weich und presse die Masse durch ein Sieb. Nochmals in die Pfanne getan, fügt man den Fleischextrakt hinzu und rührt die gebundene Sauce mit Rahm, Eidotter und Muskatnuß ab.

Steinpilze. Für 3 Personen. 750 Gramm Steinpilze, 1 Eßlöffel Butter, Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, 1 Tasse Bouillon, 1/2 Eßlöffel Mehl. — Die Pilze werden gereinigt, gut gewaschen, die dunkeln geschält, dann halbiert oder in vier Scheiben geschnitten. Nun gibt man sie mit einigen ganzen Schalotten in zerlassene Butter und dämpft sie einige Zeit, streut etwas Mehl, Salz und Pfeffer darüber, gießt etwas Bouillon zu, gibt feine Petersilie darüber und dämpft die Pilze weich. Zubereitungszeit 1 1/2 St.

Morcheln. Für 3 Personen. 500 Gramm Morcheln, 1 Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Butter, 1 Portion Buttersauce. — Den frischen Morcheln schneidet man die Stiele ab und wäscht sie 5—6 mal in lauwarmem Wasser, bis kein Sand mehr darin ist. Dann gibt man sie in lauwarmes Wasser, läßt dies zum Kochen kommen, gießt die Morcheln ab und wäscht sie nochmals. Nun setzt man sie mit kochender Fleischbrühe und einem Stückchen Butter aufs Feuer und kocht sie weich, worauf man eine gute Buttersauce bereitet, die man mit der Kochbrühe der Morcheln ablöscht, die letzteren zugibt, mit Petersilie bestreut und nochmals aufkocht. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden.

Apfelküchlein. Zeit 1 1/2 Stunden. 500 Gr. Pastetenteig, 1 Kilo saure Aepfel, 100 Gr. Zucker, Backfett. — Die Aepfel werden, wenn sie klein sind in Viertel, große in Achtel geschnitten, und mit Zucker 1/4 Stunde mariniert. Der dünn ausgewallte Teig wird in 1 Centimer breite Streifen geschnitten, diese zweimal längs, zweimal quer um die Apfelschnitze gelegt, ohne zu ziehen, beim Zusammenschluß mit dem feuchten Finger auf der inneren Seite festgedrückt und so im schwimmenden Backfett mit einigen Tropfen Olivenöl langsam gar gebacken. Zuletzt mit Zucker und nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Aus „Gritli in der Küche"

Zwetschgenscharlotte. Für 3—5 Personen. 8 Milchbrötchen, 2 Eßlöffel süße Butter, 4 Eßlöffel Zucker, 750 Gr. Zwetschgen, 1/2 Glas Weißwein, 100 Gr. Zucker. — Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen und mit Zucker ausgestreut. Die einen Tag alten Milchbrötchen werden in schöne Scheiben geschnitten und auf beiden Seiten mit Butter bestrichen. Die Zwetschgen werden geschält und nach Entfernung der Kerne in kleine Schnitzchen geschnitten, welche mit etwas Wein und Zucker und nach Belieben Rosinen und Weinbeeren weich gedämpft werden. Die Form wird nun mit den Brotscheiben ausgelegt, die Zwetschgen hineingefüllt, mit Brotscheiben gedeckt, mit Zucker bestreut und im Ofen 1/2—1 Stunde gebacken. Statt Milchbrötchen kann man auch Zwieback verwenden.

Pflaumengelee. Recht reife, ausgesteinte Pflaumen gibt man in einen Steintopf, stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Früchte so lange kochen, bis aller Saft herausgezogen ist. Dann nimmt man auf je 500 Gr. des durchgeseihten Saftes 250 Gr. Zucker, taucht ihn in Wasser, läutert ihn, gießt den Saft hinzu und läutert ihn unter fleißigem Abschäumen, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelee erstarrt, füllt ihn in Gläser und läßt ihn erkalten.

Quittengelee roh herzustellen. Nachdem man die Früchte ungeschält in Würfel geschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht, ausgepreßt und den Saft filtriert hat, nimmt man auf je 500 Gr. dieses Saftes 750 Gr. gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt beides mit einer Drahtrute drei Viertelstunden lang recht gleichmäßig nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen, und füllt den Saft in Gläser, wo er nach Verlauf von einigen Tagen zu Gelee erstarrt.

Birnen in Essig. Eine gute, nicht zu große Sorte Birnen schäle man, schneide den Stiel etwas ab, schabe ihn und bringe die Früchte in kaltes Wasser mit etwas Zitronensaft. Auf 1—1½ Kilo Birnen nehme man ½ Liter guten Essig und 500 Gr. Zucker, koche diese unter stetem Abschäumen gut auf, lege die Birnen hinein, doch nur so viel auf einmal, daß sie gut darin Platz finden, und koche sie weich. (Probieren mit einem dünnen Hölzchen.) Beliebig kann man auch etwas Zimt und Nelken beifügen. Man hebt dann die Birnen sorgfältig heraus, schichtet sie in Gläser oder Töpfe, läßt den Saft nochmals aufkochen und schüttet ihn darüber. Am zweiten Tage gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn verkühlt in die Gläser. Am dritten Tage verfährt man ebenso, gießt den Saft dann aber ganz kalt hinein.

Gartenbau und Blumenzucht.

Überwintern von Kübelpflanzen. Ueberwintert werden die Kübelpflanzen im luftigen Keller, in frostfreien Räumen wie: Keller, geschlossenen Schuppen und Remisen, sie sind dann nur zu gießen, wenn wirkliches Trockensein es erfordert. Hohe Temperatur ist nicht nötig, sogar meistens schädlich. Die Temperatur sollte in diesen Räumen nicht unter den Gefrierpunkt sinken und nicht über 10 Grad steigen.

Lorbeerbäume und auch die härteren Palmen, wie: Chamerops, Phönix, Dracaena indivisa, lineata etc., Phormium, Jucca, auch große Aralia Sieboldi und Efeukästen können vorteilhaft in Entrees, Vestibülen, Korridoren und Hausgängen aufgestellt werden, doch sollte die Temperatur nicht höher als 8—12 Grad sein. Starke Zugluft ist zu vermeiden, wie auch ein Sinkenlassen der Temperatur unter den Nullpunkt.

In vielen Fällen wird es den Besitzern und Liebhabern von Kübelpflanzen, die doch eine so wirksame Dekoration der Häuser, Balkone 2c. darstellen, an einem geeigneten Raum für die Ueberwinterung fehlen, oder wenn selbst dieser da ist, findet niemand Zeit, oder hat niemand Interesse oder das nötige Verständnis, die Kübelpflanzen in den Wintermonaten zu pflegen, zu warten. Ein Vernachlässigen der Pflanzen im Winter hat aber machmal das Eingehen derselben zur Folge.

Unter diesen Umständen und auch in manchen andern Fällen ist es immer ratsam, die Kübelpflanzen in eine Gärtnerei zum überwintern zu geben, wo sie dann die nötige Wartung haben und geeignete Räume dafür da sind. Der geringe Kostenpunkt kann da nicht in Betracht kommen, sofern einem daran gelegen ist, die Pflanzen schön und gesund zu erhalten.

Tierzucht.

Die Geflügelbestände sind gegenwärtig einer genauen Musterung zu unterziehen und hauptsächlich die Kücken auf ihre Qualität zu prüfen. Alles, was sich nicht zur Zucht eignet, wird gemästet, um nachher teils verkauft, teils im eigenen Haushalt verwendet zu werden. Dabei ist zu beachten, daß sich eine Anzahl in einem Raume untergebrachter Tiere schneller und besser mästet, als wenn jedes Stück einzeln plaziert ist. In Gesellschaft schmeckt es besser und der Appetit ist weit reger. Gemästet werden jetzt auch noch alle diejenigen alten Hennen, welche eigentlich schon vor der Mauser verkauft sein sollten, aber wegen zu frühem Eintritt derselben nicht mehr verkäuflich waren. Bei der Mast ist auch stets Grünes zu reichen, weil dieses den Appetit anregt. Als Futter eignen sich alle Schrotarten, die mit Wasser oder noch besser mit Milch aufgebrüht werden. Auch Mais ist ein gutes Mastfutter, doch sollte man ihn feinerem Geflügel, bei dem es auf die Qualität des Fleisches ankommt, in nicht zu großen Mengen geben, da er die Farbe des Fleisches beeinflußt und das Poulet nachher gelblich aussieht, was nicht gewünscht wird, denn das feinste Schlachtgeflügel muß weiße Haut und weißes Fleisch haben. Jetzt ist auch die beste Zeit, Junggeflügel zur Zucht anzukaufen. Da die Geflügelhaltung während des Winters am teuersten ist, so gibt jeder Züchter all die Tiere, welche er nicht dringend im Frühjahr zur Zucht braucht, gern ab. Das Angebot ist groß und man kann zu mäßigem Preise gute Tiere erwerben, weil jeder Züchter lieber billig verkauft, als allzuviele Tiere überwintert. Was betreff Haltung, Fütterung und Pflege im September gesagt wurde, gilt auch für diesen Monat. Man schütze die Hühner vor Zugluft, Nässe, sowie Erkältungen und beschäftige sie, wenn sie nicht hinauskönnen, im Scharraum.

Rassetauben nimmt man jetzt die Nistgelegenheit; noch besser ist es, die Geschlechter während des Winters gänzlich zu trennen. Dann ruht die Zucht wirklich und im Frühjahr besitzt man recht kräftige Zuchtpaare. Allen Taubenzüchtern

ist anzuraten, falls sie verschiedene Rassen auf den Schlägen haben, sich für eine derselben zu entschließen und alle übrigen jetzt wegzuschaffen. Zucht und Haltung wird dadurch sehr erleichtert. Ueberhaupt beachte man, daß nur solche Taubenarten zusammengehalten werden dürfen, die gleicher Charakter haben, gleiche Eigenschaften im Fliegen besitzen, gleich groß sind und dieselbe Schlaghöhe lieben.

Der Kaninchenzüchter hat sich auch für den Winter vorzubereiten. Alle nicht zur Zucht gewünschten Tiere werden fortgeschafft und die Stallungen, besonders die im Freien aufgestellten, gründlich nachgesehen, etwaige Fugen geschlossen und durch Anbringung von Doppelwänden dieselben so hergerichtet, daß die Kaninchen in ihnen über den Winter bleiben können. Jetzt ist auch die Zeit, die Rüben für den Winterbedarf einzukaufen. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

81. Aus süßem Obstsaft kann man **Mostchampagner** herstellen, indem derselbe in starke Flaschen abgezogen, gut verkorkt (mit Korkmaschine) und verbunden wird. Am Neujahr können Sie den Champagner servieren, müssen aber acht geben, daß der Saft beim Oeffnen ins Glas kommt und nicht in die Luft fliegt!

Der Obstsaft kann auch in Flaschen eingefüllt und diese in lauwarmes Wasser gestellt und letzteres auf 80° C. erhitzt werden. Nun werden die Flaschen sofort mit gekochten neuen Korken (mit Korkmaschine geschlossen. (Siehe auch den Spitzartikel dieser Nummer. Die Red.) Dieser alkoholfreie Obstsaft mundet Kindern und Erwachsenen prächtig und hält sich jahrelang gut. Ein kleines Schriftchen über das letztere Verfahren ist kürzlich von Herrn Lehrer Leuthold in Wädenswil (Kt. Zürich) herausgegeben worden und kann zu 30 Rp. bezogen werden. G.

81. Mit Ihrer Anfrage ist wohl die Herstellung von **Mostchampagner** gemeint, es ist dies ein süßlicher moussierender Obstwein, welcher besonders im Sommer bei der Hitze ein angenehmes, erfrischendes Getränk bildet. Die Herstellung desselben für den eigenen Hausbedarf ist folgende: Vorerst bereitet man sogenannten „süßhellen" Most oder besser gesagt, einen Saft, der klar geworden ist, bevor die Gärung anfing. Als beste Mostbirnen eignen sich hiezu, die späte Weinbirne, Wettinger Holzbirne, Champagner Bratbirne, Grünmöstlerbirne. Einen solchen süßhellen Saft erhalten Sie, wenn es bei der Verarbeitung obiger Birnen kühl ist, der Saft kalt ins Faß kommt und auch der Keller noch in nächster Zeit durch offenhalten der Fenster bei der Nacht, etwas kühl gehalten wird. So vorgegangen, gärt der Saft im Fasse nur langsam und umso schwächer, je niedriger die Kellertemperatur ist. Bis zum Neujahr bleibt nun das edle Getränk noch im Faß, indessen wird ungefähr die Hälfte Zucker im Moste vergoren sein d. h. es hat sich daraus Kohlensäure und Alkohol gebildet. Jetzt erst füllen Sie den halbsüßen Saft in saubere, dickwandige Flaschen ab und vermachen die letzteren mit neuen Korkzapfen, welche vorerst in siedendem Wasser aufgeweicht worden sind. Zuletzt werden die Zapfen mit Schnüren zugebunden. Die gefüllten Flaschen werden liegend im kühlen Keller aufbewahrt.

G. Landolt

82. Ich benutze ein **Gasglätteisen** mit abnehmbarem Griff und dazu passenden Gasapparat von der Firma Vogt-Gut, unterer Mühlesteg, Zürich, und bin damit sehr zufrieden. Frau Anna.

82. Ich kann Ihnen das **Gasglätteeisen** System Bodmer aufs wärmste empfehlen. Der Gasverbrauch ist klein, die Handhabung sehr einfach und reinlich und schließt jede Gefahr aus. Das Gas wird mittelst Schlauch direkt dem Eisen zugeführt und dort angezündet. Das Eisen bleibt so gleichmäßig warm. Der Vertreter, Julius Schenkel, Zürich, Bäckerstraße 54, Parterre, gibt das Glätteisen jederzeit gerne kostenfrei auf Probe; Sie können dessen Vorzüge also aus eigener Beobachtung feststellen. Leserin.

83. Wahrscheinlich nehmen Sie zu den „kurzen" **Fleischgerichten** zu wenig abgelagertes Fleisch oder klopfen es nicht vor der Verwendung. Möglicherweise ist aber auch der Fehler darin zu suchen, daß Sie das Fett nicht heiß genug werden oder das Fleisch zu lange auf dem Feuer lassen. Eine tüchtige Köchin hätte bald herausgefunden, wo's fehlt, aber man müßte eben die junge Hausfrau in der Küche kontrollieren dürfen!

Eine treue Leserin.

84. Möchten Sie nicht einen Tierarzt anfragen, wie der Haarwuchs Ihres **Hundes** wieder angeregt werden kann? Möglicherweise hat eine Infektion stattgefunden. Abonnentin.

85. Wenn Ihnen kein **Pizokel**-Rezept zugeht, so wenden Sie sich an die Haushaltungsschule Chur, die Ihnen gewiß damit dienen kann. E.

Fragen.

86. Wie es scheint, findet der „**Yoghurt**", die orientalische Milchspeise, auch in Europa immer größere Anerkennung. Wer kann mir über die Zubereitungsart desselben Auskunft geben? Besten Dank zum voraus. Eine Abonnentin.

87. Könnte mir jemand aus Erfahrung sagen, ob **Aluminiumgeschirr** jeder Art dauerhaft ist und immer schön weiß bleibt? M. R.

88. Weiß mir jemand Rat, ob **Gänseflaum** vor der Verwendung zu Decken gereinigt und getrocknet werden muß, oder genügt es, wenn solcher recht oft an der Sonne gelegen ist? Für gütigen Rat zum voraus herzlichen Dank.

Eine ratbedürftige Braut.

89. Kann mir vielleicht eine Leserin aus Erfahrung mitteilen, ob sich der **Bieler Dampfkochapparat** bewährt, und wie hoch der Apparat samt 3—4 Kochtöpfen käme. Oder ist ein anderer Kochapparat zu empfehlen? Für gütige Auskunft dankt. Eine Braut.