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

Band: 17 (1910)

Heft: 17

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

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. 17. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 10. September 1910.

Wolle die Besten erreichen,
Den Besten gleichen,
Und doch ganz und rein
Du selber sein!

Von den Konserven.

(Nachdruck verboten.)

Ob wohl viele der Leserinnen schon eine Konservenfabrik in Betrieb gesehen haben? Den Frauen, denen dies Vergnügen noch nie zuteil geworden ist, möchte ich ein wenig davon erzählen, in der Annahme, daß sie alle einer solchen Einrichtung Interesse entgegenbringen.

Ein freundlicher Zufall führte mich in eine unserer großen Konservenfabriken des schweizerischen Mittellandes. Mit liebenswürdiger Zuvorkommenheit nahm sich einer der Herren Gründer die Zeit, uns in sämtlichen Räumen herumzuführen und die nötigen Erklärungen zu geben.

Die Erd- und Johannisbeeren, Kirschen und Erbsen wurden eingebracht. Erst durchstreiften wir einen Teil der über Jucharten sich erstreckenden Pflanzungen. Erdbeerbeete wechseln regelmäßig mit Johannisbeerhecken und Birnspalieren ab. Die ganze Anlage ist durchzogen von schönen Wegen mit Geleisen für Rollwagen, welche die vollen Fruchtkörbe aufnehmen und zur Fabrik führen.

Wohl dreißig Kinderwagen standen in den Wegen, die Jüngsten bergend. Die Mütter mit den größeren Kindern sind fleißig beim Einsammeln der Beeren. Parzellenweise wird die Anlage verpachtet an Frauen, die zu Wartung und Ernte sich verpflichten und denen der Ertrag von der Fabrik per Kilo bezahlt wird. So entsteht ein guter Verdienst für Frauen und größere Kinder bei angenehmer Arbeit in freier Luft. Pflanzung und Düngung sind Sache der Firma, da sie nur die für sie vorteilhaftesten Sorten verwertet, nachdem sie solche auf das sorgfältigste jahrelang ausprobiert hat. Für die Gemüse wird den Bauern, die für die Fabrik pflanzen, die Saat geliefert.

Die Verarbeitung geschieht in großen, luftigen Räumen. Maschinen entkernen die abgespülten Kirschen und sortieren Frucht und Steine ohne Hilfe von Menschenhand. Über hundert Kinder aber schwatzen und lachen in einem großen, hellen Saal und

dazu sortieren und zupfen sie Erdbeeren und Johannisbeeren unter Aufsicht von Erwachsenen. Ein fleißiges Kind kann Fr. 1—1. 50 pro Abend verdienen. Wie willkommen mag mancher Mutter diese Nachhülfe sein.

Eine hohe Halle birgt die mächtigen Kessel zum kochen der Marmelade. Diese wird nur kurze Zeit offen gesotten, dann, hermetisch verschlossen, noch zirka eine halbe Stunde einem bestimmten hohen Hitzegrad ausgesetzt. Natürlich geschieht alles, auch das Sterilisieren der Büchsen, durch Dampfheizung. Männer schöpfen mittelst langer Schapfen die fertige Konfitüre in Mulden von ca. 30 Liter Inhalt. Je vier Mulden werden auf einen Rollwagen geladen und per Schwebebahn in die riesigen Keller gefahren, wo sie nach Abkühlung in Fässer gefüllt wird, lagert, und erst nach Bestellung in die bekannten Kessel gebracht, ihre Reise bis in die fernsten Alpentäler antritt.

Die Erbsen werden mit großen Maschinen ausgeschotet, zu vier Qualitäten gesiebt, automatisch eingefüllt und mit Salzwasser versehen. Dann passieren die Büchsen die Falzmaschine, die sie schließt, und wandern in die Sterilisierkessel, von wo sie durch Krahne in große Kühlreservoire gehoben und gesenkt werden.

Mit Vergnügen vernahm ich, daß die Fabrik nun auch Erbsen ungefärbt, ganz au naturel, in den Handel bringt. „Was wollen Sie, die Wirte verlangen sie grün, da müssen wir sie eben grün geben! Wer zu essen versteht, wird in Zukunft schon die ungefärbten verlangen."

Auch die langwierige und viel Geduld erheischende Zubereitung kandierter Früchte wurde uns gezeigt. Mir stiegen dabei Erinnerungen auf an die noch nie recht gelungenen Versuche, marrons glacés fertig zu bringen. Ich erwähnte dies mein Mißgeschick, fand aber wenig Mitgefühl. „Darüber sind wir ja gar nicht böse", meinte lächelnd mein freundlicher Führer. „Sparen Sie Zeit und Material, wir verstehen das wirklich besser."

Der Eindruck, den der ganze Betrieb hinterließ, ist derjenige unbedingtester Reellität und vor allem großer Sauberkeit. Ich gestehe, daß ich lange nicht frei war von einem leisen Mißtrauen gegen Fabrikkonfitüren, und es ward noch genährt durch das Buch von Miss Olivia Malvery, die aus englischen Betrieben solcher Art wahre Schauerbeschreibungen bringt, nicht zu reden von dem, was etwa aus amerikanischen Fabriken verlautet! Der Augenschein hat mich überzeugt, daß diese Schweizer Industrie kein profanes Auge zu scheuen hat, daß wir vielmehr ihr volles Vertrauen schenken und stolz sein dürfen, wenn sie sich kräftig weiter entwickelt. Volkswirtschaftlich ist sie sicher ein großer Segen, denn nicht nur beschäftigt sie viele Hände unter hygienisch guten Bedingungen, sie weckt und stärkt auch das Interesse für die gesunde Arbeit der Bodenkultur.

Gewiß werden wir Frauen nicht aufhören, selber Früchte und Gemüse einzumachen, besonders diejenigen unter uns, die eigene Pflanzung besitzen. Andere aber, die aus irgend welchem Grunde verhindert sind, diese Arbeit selber zu besorgen, dürfen mit gutem Appetit die Produkte unserer heimischen Konserven-Fabriken genießen. Schweizerische Sauberkeit herrscht bei ihrer Bereitung und schmackhaft und preiswert sind sie auch.

Die Anlage, die ich sehen durfte, entstand aus ganz kleinen Anfängen. Ein großes, organisatorisches Talent muß es sein, das alles so zweckdienlich und rationell auszugestalten wußte, und ein wohlwollender Geist scheint zu walten in all den gutdurchdachten Einrichtungen, ein Geist, der die Arbeiter auch als Menschen achtet. Vielleicht liegt darin auch ein Geheimnis des Erfolges.

J. Sch.

Unsere Wohnung.

Wenn wir heutzutage den Wohnungsbau betrachten, sehen wir, wie er auf eine Menge von Dingen, auf eine genügende Luftzufuhr und Durchwärmung, auf hinreichende Beleuchtung, schließlich auch auf eine richtige Raumverteilung und auf eine

gewisse Behaglichkeit Rücksicht nimmt. In allem diesen liegt aber durchaus keine Verweichlichung, sondern es sind solche Bestrebungen wohlberechtigt, um den Menschen instand zu setzen, den Kulturanforderungen möglichst ungestört entsprechen zu können, und aus dem allgemeinen Grunde, weil die Beschaffenheit der Wohnung auf die ganze Existenz des Menschen, auf seine ganze Lebensart, die Reinlichkeitspflege, ja schließlich auf die sittlichen Verhältnisse einen Einfluß übt.

Das Zusammendrängen von großen Menschenmengen in Wohnhäusern, in den sogen. Mietskasernen, ist hygienisch verwerflich; unser Ziel müssen kleine Wohnhäuser sein für eine oder zwei Familien mit Garten, und zwar aus vielen Gründen. Vor allem deshalb, weil wir die Familien wieder unabhängig, selbständig und bodenständig machen und dadurch das Familienleben wieder behaglich, lockend und stark machen müssen, ohne das es keinen körperlich, geistig und sittlich gesunden Nachwuchs gibt. Ein weiterer Grund ist, daß in großen Häusern der Bezug von Licht und Luft nie so ausgiebig sich gestalten läßt wie in kleinen Häusern. In diese kommt immer mehr direkt frische Luft von außen herein als in große, dichtbewohnte Häuser. Durch das Zusammenleben so vieler Menschen wird ferner die Gefahr der Krankheitsübertragung gesteigert, die Reinlichkeitspflege gestört. Und noch eine ganze Reihe von Gründen ließe sich aufführen. Für die Möglichkeit der Ausführbarkeit haben wir den Beweis längst in England. Beim Besuch der Großstädte, namentlich Londons, fällt uns auf, daß die große Mehrzahl der Bewohner, also Millionen, nicht, wie man es erwarten sollte, in lauter Riesengebäuden, sondern in ganz kleinen Familienhäusern wohnen. Und dazu kommt das für uns Unerwartete, daß in englischen Städten, auch in London, das Wohnen im allgemeinen nicht teuer, sondern wesentlich billiger ist als in unseren größeren Städten.

Wenn man von der Wohnung spricht, so muß man zunächst das ganze Haus in Betracht ziehen, und da fragt es sich vor allem: wie soll die Lage des Hauses beschaffen sein? Es ist klar, wenn wir die Wahl haben, werden wir ein hoch und frei gelegenes Haus einem anderen, das tiefer liegt, vorziehen. Namentlich die Lage in Mulden und am Fuße von Abhängen, wo das Wasser von anderen Orten sich hinzieht, ist nicht günstig. Außerdem ist zu bemerken, daß die Lage nach Süden, nach der Sonnenseite für eine gesunde Wohnung am meisten zu empfehlen ist.

Wie es bei den Kleiderstoffen eine nützliche Eigenschaft ist, daß sie die Wärme schlecht leiten, ebenso gilt es auch für die Hausmauern. Man ist schon auf den Einfall gekommen, Häuser nur aus Eisen zu erbauen, aber solche eiserne Häuser sind sehr unangenehm. Sobald es außen kalt wird, werden diese eisernen Mauern entsetzlich kalt, und wenn umgekehrt die Sonne kräftig scheint, wird es in der Wohnung so heiß, daß man es nicht aushalten kann. Es ist für uns Menschen sehr wertvoll, in einem Hause zu wohnen, dessen Mauern die Wärme schlecht leiten, und das ist gerade der Fall bei lufthaltigem Baumaterial, bei Ziegelsteinen.

Zu den Materialien, welche die Wärme schlecht leiten, gehört insbesondere das Holz. Infolgedessen werden die Innenwände sehr häufig mit Holz verschalt, und man erreicht dadurch behagliche Wohnräume. Bei guter Verschalung mit schlechten Wärmeleitern, so daß eine Luftschicht zwischen Wand und Verschalung eingeschlossen wird, hält auch eine Holzfachwerkwand so warm, und eine Ziegelmauer von gewöhnlicher Stärke.

Nun zu einem wichtigen Punkt, nämlich der Feuchtigkeit in Neubauten. Bei Neubauten ist es bekanntlich eine immer wiederkehrende Klage, daß noch Feuchtigkeit in den Mauern enthalten sei. Abgesehen davon, daß der Aufenthalt in solchen Räumen Gefahren bringt, ist er auch sehr unangenehm. Die Luft ist meist gar nicht gut, weil die Ausdünstungsprodukte, die aus der Hauttätigkeit herrühren, an solchen Mauern sich nieder-

schlagen und dann haften bleiben, während bei trockenen Mauern dieselben nicht haften bleiben, sondern durch die Lüftung wiederum fortgeführt werden. Außerdem bilden sich an den Wänden sehr leicht Schimmelpilze, die ebenfalls die Luftbeschaffenheit verschlechtern können.

Wenn eine Wohnung nicht trocken ist, zeigt sich das beim Beziehen sehr bald durch Erscheinen von dunklen, feuchten Flecken an den Wänden. Solche feuchte Stellen treten aber auch in alten Häusern auf, nicht nur in Neubauten, und da handelt es sich dann darum, den Grund zu erforschen. Entweder dringt die Feuchtigkeit von unten hinauf im Mauerwerk durch Kapillarität — es gibt eine Menge Häuser, bei denen dies der Fall ist — oder es fehlt oben am Dache, so daß es einregnet und sich die Feuchtigkeit in die Mauern herunterzieht. Oder es handelt sich um Schwitzwasserbildung; wenn in Räumen viel Wasserdampf erzeugt, namentlich wenn dort gekocht und gewaschen wird, so bilden sich im Winter sehr leicht Niederschläge von Feuchtigkeit an den kalten Mauern, mit besonderer Vorliebe an den Nordmauern. Aber so leicht es in diesem Fall ist, den Grund einzusehen, so schwer ist zu helfen; wenn die Leute keine anderen Räume haben, sind sie eben gezwungen, in denselben Räumen zu kochen und zu waschen. Und oft herrscht große Abneigung gegen das Lüften, weil mit der Wärme gespart werden muß, weil das Brennmaterial Geld kostet. Was zu tun wäre, ist klar: Weniger Wasserdampf in den Wohnräumen, eigene Küchen und Waschküchen, keine zu dichte Bewohnung, gründliche Lüftung!

Daß die Luft, in der wir leben, von Zeit zu Zeit erneuert werden muß, das wissen wir alle längst. Wenn der Mensch fortgesetzt in einer Luft leben und atmen muß, die nicht erfrischend, nicht im Sinne eines „normalen Lebensreizes" auf ihn einwirkt, die ihm unbehaglich ist, so wird dies an und für sich zur Schädlichkeit.

Die Luft in dem Raum, wo viele Menschen sind, ist nicht direkt besonders gefährlich, sondern im Mangel an guter, so zu sagen schmackhafter Luft liegt die Schädlichkeit, weil uns da etwas fehlt, was zu unserem Wohlbefinden gehört. Allerdings sind darin die Ansprüche der Menschen sehr verschieden. Der unkultivierte Mensch ist in diesen Beziehungen sehr genügsam; aber der Kulturmensch wird immer anspruchsvoller, und er hat auch das Recht dazu. Das Verlangen, daß wir gute Luft haben wollen, ist ein berechtigtes, namentlich deshalb, weil wir Stadtbewohner ohnehin den allergrößten Teil unseres Lebens in geschlossenen Räumen zubringen müssen.

Schlechte Wohnverhältnisse können zum Wirtshausleben und andern Mißständen treiben, während eine behagliche Wohnung, indem sie das Familienleben angenehmer macht, derartigen Ausschweifungen entgegenwirkt.

Aus „Natur und Geisteswelt".
Verlag Teubner, Leipzig.

Haushalt.

Da **Fischfleisch** rasch verdirbt, so ist, um Vergiftungen durch Fischgerichte vorzubeugen, beim Einkauf besondere Vorsicht angezeigt. Frische Fische haben klare Augen, rote Kiemen, glänzende Schuppen und festes Fleisch, auch sinken sie, so lange sie nicht ausgenommen sind, im Wasser unter. Bei abgestandenen Fischen ist das Fleisch welk, die Augen sind eingesunken, die Kiemen gelblich oder schmutzigrot. Bei beginnender Fäulnis treibt manchmal der Leib auf, auch sinken schlechte Fische im Wasser nicht unter.

Schweissflecken werden am besten durch Waschen in einer verdünnten Lösung von unterschwefligsaurem Natron entfernt, **Obstflecken** mit Zitronensäure, **Tintenflecke** durch eine verdünnte Lösung der giftigen Oxalsäure (Kleesalz). **Kaffee- und Schokoladeflecken** behandelt man mit einer Mischung von Eigelb und Glyzerin. **Kerzenflecke** bügelt man zwischen Löschblättern aus.

Elfenbein zu bleichen. Gelb gewordene Elfenbeinsachen bestreicht man mit Terpentin oder Zitronensaft und legt sie in die recht heiß scheinende Sonne. Hilft dies nicht genügend, so kann man kleine Gegenstände durch Einlegen in Wasserstoffsuperoxyd bleichen.

Fensterbretter, welche durch das Daraufstellen von Blumentöpfen oder durch Stehenlassen von Wasser weiße Flecken bekommen haben, reibe man

mit Spiritus ab. Es empfiehlt sich, wenn man Blumentöpfe auf Fensterbretter setzen will, Untersetzer von Porzellan zu nehmen, da irdene Untersetzer stets durchlässig sind.

Schwarze Reisetaschen, Schreibmappen, Portemonnaies u. dergl. werden wieder tadellos, wenn man sie mit gutem, schwarzem Lederlack überstreicht. Man benutzt hierzu den kleinen Schwamm, der sich gewöhnlich am Stopfen dieser Flaschen befindet. Der Lack trocknet so schnell, daß man die Sachen nach wenigen Stunden schon gebrauchen kann.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Suppe mit verlorenen Eiern, *Netzbraten, Kartoffelauflauf, †Gurkensalat.
Dienstag: *Grünkohlsuppe, †Hammelfleisch mit Bohnen, Salzkartoffeln, †Früchtekuchen.
Mittwoch: Brotsuppe, †Pichelsteinerfleisch, †Tomatengemüse, *Hausmannstorte.
Donnerstag: Luftsuppe, Kalbsgekröse, Reisring, †Bohnensalat.
Freitag: Mehlsuppe, *Schweinsfilet, Maccaroni Tomaten mit Vinaigrette.
Samstag: Gerstensuppe, gebackene Kalbsfüße, †Mangoldstiele, *gefüllte Aepfel.
Sonntag: Gemüsesuppe, †Poulet à la Marengo, *gebackener Kürbis, *Fleischsalat, †Ananasreis mit Sulze.

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

Kochrezepte.

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

Grünkohlsuppe. Der gewaschene und abgetropfte Kohl wird nebst etwas Lauch und Sellerie sehr fein zerhackt, und in kochende Brühe von frischem oder gepökeltem Rindfleisch getan. Ebenso streut man unter fortwährendem Umrühren eine der Menge des Kohls entsprechende Quantität Hafergrütze in die Suppe, die man fest zugedeckt zwei Stunden langsam kochen läßt, zuletzt noch mit etwas Fleischbrühe verdünnt und mit Muskatnuß und einer Prise gestoßenen Nelken würzt.

Netzbraten von Schweinefleisch. Zeit $1^1/_2$ Stunden. 1 Kilo Schweinefleisch von der Keule, 20 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 1 altbackenes Brötchen, Pfeffer, Salz, Petersilie, 2 Löffel Fleischbrühe, 2 Eier, Saft einer halben Zitrone. — Man treibe das Fleisch zweimal durch die Hackmaschine, dünste die feingeschnittenen Zwiebeln und das eingeweichte und fest ausgedrückte Brot ebenfalls, und gebe im letzten Moment noch die gewiegte Petersilie dazu. Alles zusammen wird tüchtig durchgeknetet mit dem Fleische und lose in ein Stück Schweinsnetz eingehüllt, da der Braten aufgeht. Man spießt entweder mit Hölzchen das Netz zusammen oder umbindet es mit Bindfaden. Die Farce muß gut gesalzen sein, da Schweinefleisch etwas fade schmeckt.

Man kann auch die Hälfte Rind- und die Hälfte Schweinefleisch verwenden, oder statt Rind- Kalbfleisch damit mischen. Der Netzbraten wird nun im Bratofen oder auf dem Herd behandelt wie ein gewöhnlicher Braten. In $^3/_4$ Stunden ist er gar. Aus „Gritli in der Küche".

Schweinsfilets. 1—2 Schweinsfilets werden enthäutet, nach Belieben fein überspickt und gesalzen. In der Bratpfanne wird Fett heiß gemacht, die Filets darin überbraten, nebenbei wird ein Löffelchen Mehl braun geröstet und beliebig Bratengewürz beigegeben. Sind die Filets gelbbraun überbraten, wird entfettet, mit heißer Fleischbrühe abgelöscht und unter öfterm Begießen während einer halben Stunde die Fleischstücke gut gedeckt, weichgedämpft. Die Sauce kann mit Zitronensaft gewürzt und mit einigen Schwämmen abgekocht werden. Illustrierte Reformküche.

Fleischsalat mit Kräutern. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: Siedefleisch, auch Bratenreste, zirka 700 Gr. in feinste Streifchen geschnitten, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Gurke, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt, Zitronensaft nach Geschmack oder Essig, 5 Eßlöffel Tafelöl, Senf, 3 Eßlöffel voll gewiegte Salatkräuter, $^1/_4$ Liter dicker Rahm. — Man löst Fleischextrakt in etwas heißem Wasser, gibt alle Zutaten dazu und mischt die Sauce gut mit dem geschnittenen Fleisch. Beim Anrichten garniere man mit Petersilie.

Gebackener Kürbis. Der zerschnittene, geschälte und geputzte Kürbis wird in Salzwasser weichgekocht, sehr gut abgetropft, in einem dicklichen Ausbacketeig von Milch, Mehl, Eiern, Salz und etwas Pfeffer umgewendet und in Butter hellbraun gebacken. Man gibt eine Rahmsauce, mit Eidottern und Zitronensaft abgezogen, dazu.

Wachsbohnen mit Parmesan. Zarte Wachsbohnen werden abgezogen, wie Spargeln in kleine Büschel gebunden, in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, hübsch auf eine Schüssel angerichtet, mit Parmesan bestreut und mit heißer Butter übergossen. Man kann sie auch statt mit Parmesan mit in Butter gerösteten Brosamen bestreuen. Zubereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

Gefüllte Aepfel. Für 3 Personen. 1 Kilo Aepfel, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mandeln, Zucker und Zimmt, 1 Eßlöffel Sultaninen, 1—2 Eßlöffel Wein. — Schöne, große Aepfel werden geschält, oben ein Deckelchen weggeschnitten, das Kernhaus herausgebohrt, ein kleines Stückchen Butter hineingelegt und mit folgender Fülle gefüllt: Die geriebenen Mandeln werden mit Wein, Zucker, Zimmt und Sultaninen vermischt. Nachdem man die Aepfel gefüllt hat, legt man die Deckelchen wieder darauf, legt die Aepfel in eine mit Butter

gut ausgestrichene Auflaufform, streut Zucker und Zimt darüber, deckt es gut zu und backt die Aepfel 1/2 Stunde im heißen Backofen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Hausmannstorte. 250 Gr. Zucker, 5 Eier, 1 Tasse Rahm, 1 Zitrone, 375 Gr. Mehl, 1 Paket Backpulver. — Der Zucker und die Eier werden zusammen verrührt, der Rahm, das Mehl, Zitronensaft und -Schale sowie das Backpulver zugegeben, in eine bestrichene Gugelhopf- oder Springform gefüllt und bei guter Hitze gebacken.

Großes Schweiz. Kochbuch.

Eingemachte Früchte.

Kürbis wie Ingwer eingemacht. Der geschälte und geputzte Kürbis wird in 10 Centimeter lange Stücke zerschnitten, in siedendem Wasser blanchiert, abgetropft, in eine Porzellanschüssel gelegt und auf je 1 Kilo Kürbis mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker, 2 Gr. gestoßenem Ingwer, ebensoviel gestoßenem weißen Pfeffer und einer sehr kleinen Messerspitze Cayennepfeffer bestreut. Nachdem die Kürbisstücke gut zugedeckt so bis zum nächsten Tag gestanden haben, bringt man den Saft zum kochen, läßt den Kürbis darin einige Minuten aufsieden, aber nicht weich werden, füllt ihn in die Büchsen, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber.

Kornelkirschen-Konfitüre. Man steint die reifen Früchte aus, nimmt auf je 500 Gr. derselben 500 Gr. Zucker, läutert ihn, schüttet die Kornelkirschen hinein und kocht sie so lange, bis der Saft geleeartig dick geworden ist.

Tomatengelee. Man kocht die recht reifen, aber noch nicht weichen Früchte, die man gewaschen hat, in ein wenig Wasser vollständig weich, worauf man sie zu Brei rührt, dann durch einen leinenen Beutel preßt, den Saft einige Stunden ruhen läßt und hernach vom Bodensatz abgießt, mit dem gleichen Gewicht an Zucker vermischt und zu Gelee kocht.

Reineclauden-Konfitüre. Recht reife Reineclauden werden vom Stiel und Kern befreit, halbiert, gewogen und mit dem gleichen Gewicht gestoßenen Zucker vermischt, worauf man sie über Nacht in den Keller stellt und am folgenden Tage in einem irdenen, glasierten Kasserol über gelindem Feuer unter öfterem Abschäumen und Umrühren kocht, bis kein Saft mehr abläuft. Hat sich die Konfitüre am folgenden Tag darauf wieder verdünnt, so muß man sie nochmals eine Zeitlang kochen; dann läßt man sie erkalten, füllt sie ein, bedeckt sie mit einer Lage Zucker und überbindet den Topf oder das Glas mit Pergamentpapier.

Traubensirup. Man presse den Saft aus nicht völlig reifen Beeren, filtriere ihn und koche 1/2 Liter Saft mit 250 Gr. Zucker zu Sirup, den man in Flaschen aufbewahrt und gleich andern Fruchtsäften benutzt.

Gesundheitspflege.

Zur Pflege des Atmungsapparates.

1. Atme nur frische, staubfreie Luft ein! Halte dich daher soviel als möglich im Freien auf und meide überfüllte Lokale! Bist du durch deinen Beruf ans Zimmer gefesselt, so sorge für genügende Lufterneuerung in demselben! Vor allem halte auf gute Luft im Schlafzimmer!

2. Atme durch die Nase! Auf diese Weise vermeidest du Erkältungen der Atmungsorgane.

3. Kräftige die Muskulatur des Brustkorbes und die Lunge durch tiefes Atmen und rüstige Bewegung im Freien!

4. Enge die Brust nicht ein! Kleidungsstücke, welche die Atmungsbewegung beeinträchtigen, oder gebückte Haltung beim Lesen und Schreiben sind schädlich.

5. Atme langsam, damit dem Luftaustausch in der Lunge die nötige Zeit gegeben werde!

Krankenpflege.

Zur Fieberbehandlung. Jedes Fieber beruht nach der neueren Anschauung auf einer inneren Blutvergiftung.

Ursachen des Fiebers können sein:

1. Eindringen von Bakterien und deren Gifte in den Körper.
2. Wirkliche Gifte (Selbstmordversuche u. s. w.).
3. Aufsaugung von Blutergüssen.
4. Nervöse Ursachen (nach Ansicht französischer Aerzte oft mit Vergiftung von Darmbakterien einhergehend).

Das Fieber ist bekanntlich ein Heilungsprozeß und soll keinesfalls durch sogenannte Fiebermittel (Antipyrin, Antifebrin, Salipyrin, Aspirin u. s. w.) unterdrückt werden, falls es nicht gefahrdrohende Höhe erreicht. Beim Gebrauch des Fieberthermometers ist zu beachten, daß nur bei großer Eile die Beobachtungszeit weniger als zehn Minuten betragen soll, beträgt sie weniger, so muß das Thermometer nach dem Ablesen noch eine Minute eingesetzt werden, um etwaiges Steigen festzustellen. Ist dies der Fall, so ist es notwendig, die zehn Minuten einzuhalten. Minutenthermometer im wahren Sinne des Wortes gibt es nicht, wie genaue Nachprüfung ergibt. Im Mund und Darm ist die Temperatur etwa ein Grad höher als in der Achselhöhle. Das Quecksilber wird erst nach dem Erkalten herabgeschleudert.

Tritt nach Verletzungen anhaltendes Fieber auf, so ist dieses ein Anzeichen, daß Bakterien Eingang in die Wunde gefunden haben.

Man nimmt an, daß auch bei nervösen Fiebern die Bildung giftiger Produkte im Darm oder Blut stattfindet, wie sie beispielsweise bei Ueberanstrengung im ermüdeten Muskel nachgewiesen sind. Selbstverständlich sind derartige Fieber nicht an-

steckend, da hier die Gifte nicht auf die äußere Haut oder in die Ausscheidungen gelangen, wie bei der ersten Gruppe.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Sitzen der Kinder. Kinder müssen in der Schule und zu Hause von vorneherein angehalten und gewöhnt werden, richtig zu sitzen: das heißt, aufrecht und mit Benützung der Lehne, soweit es möglich ist, die Füße neben einander gestellt, nicht umeinander geschlagen, zurückgestellt, oder gar die Beine übereinander gelegt, wodurch außer anderen Unzuträglichkeiten Schiefstellung der Hüften und des Rückgrats bewirkt wird, was bleibende Verkrümmungen erzeugen kann. Ferner sollen die Arme beim Schreiben und Zeichnen gleichmäßig aufgelegt werden, keine Schulter darf höher oder weiter vorwärts gehalten werden als die andere, weil hierdurch ebenfalls Schiefheit des Rückens und Hochstand einer Schulter entsteht; auch der Kopf muß gerade gehalten werden. Deshalb müssen Lesebücher und Schreibhefte gerade vor jedem Kinde liegen; letztere bei Steilschrift mit dem Rande parallel der Tischkante, bei Schrägschrift mäßig schräg, so daß die Grundstriche senkrecht zur Körpermitte gehen. Bei anderen Lagen wird der Kopf schief gehalten und werden die Augen zu sehr angestrengt, wodurch namentlich die Entstehung und Verschlimmerung von Kurzsichtigkeit begünstigt wird.

Gartenbau und Blumenzucht.

Zur Obsternte.

Zwetschgen und Pflaumen werden zu den meisten Verwendungsarten am besten etwas vor der vollen Reife geerntet. Hier lohnt sich in der Regel das Brechen der Früchte. Werden dieselben geschüttelt, dann bedeckt man den Boden zweckmäßig mit Stroh u. dergl.

Nüsse sollten erst mit beginnendem Platzen der grünen Schalenhüllen geerntet werden. Hierauf läßt man sie gut abtrocknen.

Echte Kastanien sind am schönsten, wenn man sie aus den Hüllen am Baum herausfallen läßt und sie täglich einsammelt.

Haselnüsse müssen geerntet werden, wenn die grünen Hüllen, in welchen die Nüsse sitzen, eine gelbliche Färbung annehmen.

Hagebutten werden bei voller Reife und hochroter Färbung geerntet.

Quitten müssen vor dem Auftreten stärkerer Fröste geerntet werden. Leichte Fröste schaden nicht. Bei trockener Lagerung erhalten sie erst die schöne Färbung und den feinen Geruch. Gegen Fäulnis sind sie zu schützen.

Frage-Ecke.

Antworten.

65. Hier noch ein anderes Rezept von **Pfälzer Kartoffelklössen.** Nämlich die speziell bayrischen Kartoffelklöße bereitet man von rohen Kartoffeln. Die geschälten rohen Kartoffeln werden über Nacht gewässert, am Morgen mit dem Reibeisen in Wasser schnell gerieben, damit sie nicht rot und unansehnlich werden. Dann wird ca. 5 Mal das Wasser erneuert und jedesmal in ein großes Gefäß geleert, damit das Kartoffelmehl sich setzt und man es nachher gebrauchen kann. Die Kartoffeln müssen durch das Wässern schön weiß bleiben; dann werden sie auf ein Tuch stark ausgepreßt, das Kartoffelmehl hinzugegeben und etwas groben Gries oder zwei geriebene Kartoffeln, und gesalzen. Man brüht sie mit kochender Milch an und vor dem Einlegen in Butter werden geröstete Brotwürfel (nicht zu viel) beigegeben. Man achte gut, daß die Masse nicht zu weich wird. Man taucht die Hände in kaltes Wasser und formt faustgroße Klöße, die man sofort in kochendes Salzwasser legt und 3/4 Std. kocht. Für Liebhaber vortrefflich zu Schweins- und Gansbraten. Frau Hanne.

76. Um **Gipsfiguren** zu bronzieren, resp. wieder aufzufrischen, geht man folgendermaßen vor: Man nimmt zuerst Kupferbronzepulver, verrührt es mit Bernsteinlack und überzieht damit gleichmäßig den Gegenstand. Hierauf nimmt man grünes Bronzepulver, mischt es gleichfalls mit Lack und trägt es in dünner Schicht auf den kupferbronzierten Gegenstand auf. Indem man an entsprechenden Stellen das Rot der Bronze mehr oder weniger durchschimmern läßt, erzielt man schöne Töne, welche den Eindruck alter Bronzestücke vortäuschen. F. T.

77. **Eierpilze** können unbeschadet von Graubünden bis Zürich spediert werden. Gleichen Tags, da die Pilze gesammelt werden, verpackt man sie lagenweise in einen Korb, als Zwischenlage Papier, und spediert sie mit dem Abendzug. Eine lange Postfahrt wäre allerdings wegen der Hitze nicht anzuraten. Die Pilze auf dem Zürchermarkt werden auch tags zuvor gesammelt. Zum Sterilisieren behandelt man die Pilze wie anderes Gemüse. Die gut gereinigten Pilze werden überbrüht, in die Gläser gefüllt, Salzwasser mit einwenig Zitronensaft nachgegossen und 40 Minuten sterilisiert. Oder: Man überbrüht die Pilze und dämpft sie in Butter mit Zugabe der nötigen Gewürze, füllt sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten. Auf letztere Art sind sie sehr schmackhaft. Anstaltsmutter.

78. Den **Tip-Top-Kochtopf** habe ich täglich in starkem Gebrauch. Ich bin sehr zufrieden damit. So lange die Aktionäre der Aluminiumfabriken 20% beziehen, werden die Töpfe nicht billiger. Hausfrau.

79. Gewöhnliches Papier ist poröser als **Pergamentpapier** und erleichtert das Eindringen von Pilzen. Kirsch oder Rhum sickert durch. Die

kleine Ausgabe für Pergamentpapier würde ich darum nicht sparen. Hausfrau.

80 Es gibt mancherlei **Abendgerichte**, die schnell zu bereiten sind und den Gaumen dennoch befriedigen, z. B. Käseomeletten. Zutaten: 300 Gr. Mehl, 1/2 Liter Milch, 1 Theelöffel Salz, 2 Eier, Backfett, 100 Gr. Mager- oder Fettkäse. Aus diesem Teig bäckt man dünne Omeletten event. unter Beigabe von Schnittlauch.

Zu Schnittlauch-Omeletten nimmt man 150 Gr. Schnittlauch auf 400 Gr. Mehl, 1/2 Liter Milch, 4 Eier, Salz. Das Gemüse wird zuletzt unter den Teig gemischt. Man nimmt nur wenig Teig und bäckt in Fett kleine Omeletten.

Hausfrau.

80. **Apfelrösti** ist auch bei den Herren ein beliebtes Abendgericht. Man schneidet einen Teller voll Brot ganz fein, richtet ebensoviel feingeschnittene Apfelscheiben her. Nun gibt man Butter in die Pfanne, läßt sie rauchheiß werden, legt das Brot ein, gibt eine Handvoll Zucker drauf und dann die Aepfel. Nach ein paar Minuten wird umgerührt, alles noch eine zeitlang gut durchgeröstet und angerichtet. E. F.

Fragen.

81. Wer gibt mir Rat, wie man große **Bohnen** einmacht? Können zu den sog. „Schmalzbohnen", in Salz eingemacht, Bohnenblätter benützt werden oder müssen es unbedingt Rebenblätter sein? Wie werden die Bohnen vorbereitet zum sterilisieren in Krumeichs-Krügen? Bis jetzt kochte ich sie halbweich.

Abonnentin, die gerne andere Verfahren kennen lernt.

82. Da wir seit letzten Herbst Eigenheim-Besitzer sind mit hübschem Garten und sehr viel **Gemüse** darin angepflanzt haben, habe ich angefangen, für den Winter davon einzumachen. Ich hatte im Ganzen ca. 60 Gläser sterilisiert, doch davon blieben bis jetzt nur 29 Gläser geschlossen. Die einen öffneten sich schon wieder nach 4—5 Tagen, die andern nach 2—5—8 Wochen trotz 2—3maligem Sterilisieren und Vorbrühen. Ich bin heute noch nicht sicher, ob meine Gläser morgen noch halten. Das Gemüse nahm ich stets frisch und jung zu diesem Zwecke. Früchte habe ich nun schon seit Jahren und immer mit sehr gutem Erfolg sterilisiert, aber beim Gemüse habe ich kein Glück. Ich benütze die Ernst'schen Gläser, habe aber keinen Apparat, sondern verwende zwei gleich große Töpfe, welche ich aufeinander stürze. Die Gläser umwickle ich mit Tüchern und lasse die fertig gekochten Gläser bis zum Erkalten zugedeckt im gleichen Topfe stehen. Würden mir die lieben Heimchen ganz genaue Ratschläge erteilen und mir vielleicht den Grund meines Mißerfolges angeben? Für recht zahlreiche Antworten dankt sehr

Frau Sella.

83. Haben die geehrten Hausfrauen das **Sterilisierverfahren** der Oekonomischen Gesellschaft Wettingen schon probiert? Ich möchte von der betr. Firma Einmachflaschen mit weiten Hälsen kommen lassen. Mit der gewöhnlichen Sterilisation im Wasserbad bin ich wohl bekannt, möchte nun aber gerne noch wissen, ob das Verfahren mit Einmachflaschen an Stelle der Gläser und das Dampfbad zu empfehlen sind. Meinen herzlichen Dank zum voraus Junge Hausfrau.

84. Lassen sich ohne Nachteil für das Papier **Fettflecke** und speziell **Petrolflecke** aus demselben entfernen und wodurch? Besten Dank zuvor. Pf.

85. Weiß mir eine freundliche Mitleserin ein gutes Rezept zur Bereitung von **Feigenkonfitüre** mitzuteilen? —o—

86. Wäre jemand in der Lage, mir ein gediegenes **Heilkräuterbüchlein** zu empfehlen? R.

87. Könnte mir vielleicht eine werte Mitabonnentin raten, wie man am gründlichsten und auf unschädliche Art **Oelfarbdecken** waschen oder reinigen kann in einem Zimmer, wo Gaslicht brennt? Früher, bei Petrollicht, wurde die Decke mit leichter Mühe wieder schön hell und rein durch Abwaschen mit Sodawasser; seitdem wir aber Gas haben, wirkt weder Soda, Seife noch Salmiakgeist, sogar alle drei Mittel zusammen nicht lösend und reinigend. L. R.-A.

88. Ich bin im Fall, meine **Waschküche** neu einzurichten und will nun eine Wasch- und Wringmaschine anschaffen. Was für ein System ist wohl das beste? Wird in einer Maschine mit gewöhnlicher Seife oder besser mit Seifenpulver gewaschen? Für gemachte Erfahrungen besten Dank. E.

89. Weiß eine Abonnentin ein Verfahren, wie man **Katzen- oder Kaninchenfelle** selbst haltbar machen kann. Zum voraus dankt herzlich für eventuelle Antwort Fr. A. A. in T.

90. Welches ist das einfachste Mittel, um **Schweiss- und Fettflecken** aus Herrenkleidern auszureiben? A. B.

91. Haben gebrauchte **Konservenbüchsen** auch noch einen Verkaufswert oder wie können solche im Haushalt noch verwertet werden? A. B.

92. Wo könnte man guten **Himbeer- und Johannisbeer-Sirup** preiswürdig beziehen? In Fabrik hergestelltes Produkt ausgeschlossen.

Leserin.

Als Touristenproviant werden die Witschiprodukte in jüngster Zeit von verschiedenen Vereinigungen bei ihren Wanderungen mit Vorliebe benutzt, da sie bei kleinen Barauslagen und geringem Aufwand an Zeit und Brennmaterial dem Körper eine Menge verdaulicher und schmackhafter Nährstoffe zuführen. Sehr beliebt sind namentlich die Witschisuppen aus Hafer- u. Röstmehl, Kernen- und Gerstengries, Hafercacao, Hafermilchcacao 2c. Die Witschiprodukte, die sich auch im Haushalt trefflich bewähren, sind in den Ablagen des Konsumvereins, in den Spezereihandlungen oder direkt beim Fabrikanten J. Witschi, Manesseplatz, Zürich III, zu beziehen.