

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

Band: 24 (1917)

Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

..

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 17. XXIV. Jahrgang

Erscheint jährlich in 26 Nummern

Zürich, 18. August 1917.

Arbeit! Arbeit! Segensquelle;
Heil und Ehre deiner Kraft,
Die aus Finsternis die Helle,
Ebles aus Gemeinem schafft!
Aus dem Wirken quillt das Rechte,
Aus dem Schaffen keimt das Echte,
Wehe, wenn die Tat erschlafft! H. S.



Ueber das Wesen, die Ursache und die Bekämpfung der Brotkrankheit.

(Mitteilung aus dem kant. Laboratorium St. Gallen.)

In den warmen Tagen des Monats Mai ist die Brotkrankheit bereits in verschiedenen Gegenden unseres Landes aufgetreten. Da die neue Bestimmung, wonach im Interesse der Einsparung das Brot bei der Abgabe aus der Bäckerei mindestens zwei Tage alt sein muß, dem Auftreten dieses Übels im Verlaufe des Sommers förderlich sein wird, so dürfte eine kurze Aufklärung der Bäcker und Konsumenten über die Ursache und die Möglichkeit der Bekämpfung dieser Krankheit am Platze sein.

Man versteht unter der „Brotkrankheit“ oder der sogen. „Süße“ die eigentümliche, den Bäckern wohlbekannte Erscheinung, daß anscheinend gut gebackenes, weißes, halbweißes oder dunkles Brot aus Weizenmehl am zweiten oder dritten Tag im Innern weich, feucht und schmierig wird und gleichzeitig einen widerlichen, oft geradezu ekelhaften Geruch entwickelt, der

an die Brühe von eingesalzenen Fischen, die sogen. „Häringslake“ erinnert. Nach der auffallend zähen Klebrigkeit der weichen Krume des Brotes spricht man auch von „fadenziehendem Brot“. Brotlaibe, die von dieser Krankheit befallen werden, aber mehrere Tage unangeschnitten bleiben, verwandeln sich im Innern vollständig in eine übelriechende und schmierige Masse. Das franke, fadenziehende Brot ist nicht nur unappetitlich und ekelerregend, sondern kann auch direkt gesundheitsschädlich wirken, indem es Magen- und Darmkatarrh (Diarrhoe) hervorruft. Es darf deshalb nach Art. 71, Abs. 3 der schweiz. Verordnung betr. den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln vom 8. Mai 1914 als Nahrungsmittel für Menschen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Die Ursache der Brotkrankheit ist ein mikroskopisch kleines Lebewesen, der Kartoffel-Bazillus oder „Bacillus mesentericus“. Wahrscheinlich sind es mehrere verschiedene Arten aus der Gruppe der Heu- oder Kartoffelbakterien, die je nach der Provenienz des Brotgetreides in Frage kommen. In geringer oder größerer Menge finden sich diese Spaltpilze in jedem Getreidemehl vor. Es müßte deshalb die Brotkrankheit viel häufiger auftreten, wenn nicht die besondern Lebensbedingungen des Krankheitserregers seiner Entwicklung hemmend in den Weg treten würden.

Wenn die beim Einschieben des Brotes im Backofen herrschende Hitze von 230 bis 250° C. bis ins Innere der Brotlaibe

bringen würde, müßte organisches Leben jeder Form im Brotteig absterben. Im Innern größerer Laibe wird aber eine Temperatur von nur 120 bis 150° C. erreicht, welche genügt, den ausgebildeten Kartoffel-Bazillus sicher abzutöten, während die Fruchtkörner oder Sporen des Pilzes diesen Hitzeegrad überdauern und in der weichen Brotkrume lebensfähig erhalten bleiben. Je besser das Brot ausgebacken wird, d. h. je höher die Temperatur des Brotteiges im Innern ansteigt, um so eher wird die Vernichtung auch der Pilzsporen zu erwarten sein. Aus diesem Grunde fallen die besser ausgebackenen Zapfen- oder Kleinbrote weit weniger der Erkrankung anheim, als die großen, runden Brotlaibe.

Damit sich die Pilzsporen im fertigen Brote weiter entwickeln und dadurch die Brotkrankheit hervorrufen können, ist eine ihrem Lebens- und Entwicklungsbedürfnis entsprechende, relativ hohe Temperatur erforderlich, deren Optimum nach einem Autor bei 26 Grad Celsius, nach andern sogar erst bei 40 Grad Celsius liegt. Das ist der Grund, warum die Brotkrankheit nur in den heißen Sommermonaten und niemals im Winter auftritt. Diese Tatsache gibt uns aber auch das beste Mittel zur Bekämpfung der Brotkrankheit an die Hand: Rasche Abkühlung des aus dem Backofen genommenen Brotes durch Verbringen in einen trockenen, luftigen, möglichst kühl gehaltenen Raum verhindert in den meisten Fällen das Auftreten der Brotkrankheit vollständig.

Neben erforderlicher hoher Entwicklungstemperatur wirkt auch die Empfindlichkeit des Kartoffel-Bazillus gegen freie Säure im Teig und Brot dem Auftreten der Brotkrankheit entgegen. Aus diesem Grunde soll das fadenziehende Brot in Gegenden, wo noch die alte Sauerteig-Gärungsführung besteht, wie in der Zentral- und Westschweiz, fast unbekannt sein, weil dabei ein stärker sauer reagierendes Brot erzeugt wird, als bei der Preßhese-Gärung, wie sie in der Ostschweiz gebräuchlich ist. Der Zusatz von Milchsäure oder Essigsäure

in einem Maße, daß das Brot einen Säuregrad von 3 Promille der erstern oder 1 Promille der letztern Säure erhält, gilt als ein zuverlässiges Mittel, um das Auftreten der Brotkrankheit nach dem Verbacken von stark infiziertem Weizenmehl zu verhindern. Stark sauer schmeckendes Brot ist aber in der Ostschweiz nicht beliebt.

Ein weiteres Bekämpfungsmittel bildet zu Friedenszeiten der Modus, das gut abgekühlte Brot im frischgebackenen Zustand in den Konsum zu bringen, es also nicht altbacken werden zu lassen, da die Brotkrankheit gewöhnlich erst spät am zweiten, oft erst am dritten Alterstage auftritt. Durch die neue Kriegssparmaßnahme des Bundes, wonach kein frischeres, als vorgestrigtes Brot gegessen werden darf, fällt für die nächste Zeit dieses Abhilfsmittel außer Betracht.

Wenn trotz der erwähnten Maßnahmen zur Verhinderung des Entstehens der Brotkrankheit ein solches Mißgeschick doch eintritt, so hat der Bäcker verschiedene Mittel zur Hand, um den bösen Gast aus seinem Gewerbe zu entfernen:

1. Das infizierte Quantum Backmehl soll, wenn immer möglich, nicht zu Großbrot, wohl aber zu Zapfen und Weggen verwendet, welche meistens stärker ausgebacken werden. Auch als Küchenmehl oder zu Konditoreizwecken darf es unbedenklich abgegeben werden.

2. Wo ein Wechsel des Mehles nicht möglich ist, sollte der Bäcker für einige Zeit in der Bemessung des Teig-Zugewichtes ein Abriß tun, damit er das Brot besser als gewöhnlich ausbacken kann, um dennoch vollgewichtige Laibe zu erhalten.

3. Die frischen, heißen Brotlaibe sollen durch die erwähnte kühle und trockene Lagerung so rasch und so tief wie möglich abgekühlt und bis zur Abgabe in den Konsum kühl gehalten werden.

4. In letzter Linie käme die Änderung der Gärungsführung (Sauerteig statt Preßhese) oder ein Zusatz von Milch- oder Essigsäure in Frage.

5. Da die Erreger der Brotkrankheit nach der längeren Bestehen in einer Bäckerei auch die Lokale und Geräte infizieren können, so ist zu deren endgültigen Entfernung eine gründliche Desinfektion notwendig, welche einfach, billig und zuverlässig durch Ab- und Auswaschen mit heißem Sodawasser geschieht. Hilfsstoffe, wie z. B. die Preßhese, werden am besten erneuert oder gewechselt.

Um im Falle des Auftretens der Brotkrankheit in einer Bäckerei den sichern Nachweis zu führen, daß die Ursache der Infektion wirklich im Mehle liegt, backen wir in unserem Laboratorium aus dem uns zugestellten Mehlmuster, keimfreiem Wasser und frischer Preßhese in einer Backform ein Probebrötchen, das während zwei Tagen bei 37 Grad Celsius gehalten, sich fadenziehend wird, wenn das Mehl den Krankheitserreger enthält.

Dr. G. Umbühl.



Dörren und Trocknen von Obst und Gemüse.

(Nachdruck verboten.)

Nebst der Frischaufbewahrung verdient das Dörren von Obst und Gemüse dies Jahr die meiste Beachtung. Diese Konservierung ist billig und sicher. Es kommen dafür alle diejenigen Früchte und Gemüse in Betracht, die sich ihrer geringen Haltbarkeit halber nicht für die Frischaufbewahrung eignen.

Das Dörren geschieht durch Wasserentzug; in eingetrockneten Früchten und Gemüse können sich die Pilze nicht weiter entwickeln. Da sowohl Obst wie Gemüse viel Wasser enthalten und dadurch einer raschen Fäulnis unterworfen sind, muß viel Wasser verdunstet werden, um ein dauerhaftes Dörrprodukt zu erhalten.

Nach den Untersuchungen von Dr. König kommen die Bestandteile des Dörrobstes fast dem Brot gleich. Dörrobst könnte also zum Teil Brot ersetzen. In dieser Zeit der Lebensmittelnappheit sollten es sich Gemeinden und Vereine zur Aufgabe machen, durch geeignete Dörranlagen der Bevölkerung Gelegenheit zu dieser einfachen Auf-

bewahrungsart zu geben. Geeignete Dörrapparate und Einrichtungen sind im Flugblatt des Schweiz. Volkswirtschafts-Departements besprochen worden.

Für den Haushalt kommen in Betracht:

1. Das Dörren und Trocknen an Luft und Sonne, der Estrich, unter dem Ziegeldach &c.

2. Der Kochherd, auf welchem die Wärme während des Kochens durch Aufstellen von Hürden oder Blechen ausgenützt werden kann.

5. Bei Gasherden können die Bratöfen dafür eingerichtet werden. Man nütze auch während des Kochens die Wärme aus und trockne Abfälle unter dem Rechaud. Zum vollständigen Austrocknen eignet sich dieser und die nach dem Kochen noch heißen Feuerstellen ausgezeichnet.

4. Back- und Kachelöfen können zum Dörren eingerichtet werden.

5. Elektrische Dörröfen bewähren sich ebenfalls und bezahlen sich mit der Zeit. Der Dörrapparat ist natürlich das zweckmäßigste, da hier Wärme und Feuchtigkeit durch Zugluft reguliert werden. Man erhält ein schönes, gleichmäßiges Produkt.

Die Hürden sollten aus gutem Drahtgeflecht hergestellt sein, sie sind natürlich dem Trocknen auf Blechen oder Papier vorzuziehen, da das Drahtgestell stets eine gute Luftzirkulation zuläßt. In Ermangelung der Hürden breitet man Obst oder Gemüse auf den Kuchenblechen auf Papier aus. Man kann diese Hürden leicht selbst herstellen, indem man einen Holzrahmen mit einem feinen Drahtgeflecht oder Kanewas überspannt. Die Hitze darf nicht zu groß sein (80—90° C.), sonst geht zu viel Saft verloren, da der Wasserdampf Saft mit sich zieht. Wird an der Sonne getrocknet, muß das Obst öfters gewendet werden. Nach beendigter Dörrung soll das Obst möglichst rasch abgekühlt werden, indem man es an die Zugluft hängt; es bekommt dann eine schöne, glänzende Farbe.

Apfel. Zum Dörren eignen sich namentlich die Sorten, die sich ihrer kurzen Haltbarkeit wegen nicht zur Frischaufbewahrung verwenden lassen. Es können

süße und saure Sorten gedörst werden. Sie werden gewaschen, halbiert oder geschnitten, in ca. 1 Cm. dicke Schnitze geteilt und das Kernhaus entfernt. Das Schalen sollte in der gegenwärtigen Zeit unterbleiben; der Abfall ist geringer, die Arbeit und die Ausbeute natürlich größer als bei geschälten. Die Schnitze werden einschichtig auf Hürden gelegt und in einem guten Dörröfen in 8 bis 10 Stunden gedörst.

Birnen. Man wähle süße, aromatische Sorten. Die beste Mostbirne ist auch die beste Dörrbirne. Die Birnen sollte man entweder „teig“ werden lassen — der Gerbstoff, der in den baumfrischen Birnen enthalten ist, geht zurück und die Birnen schmecken süßer — oder harte Birnen werden vorgegärst. Im Kanton Graubünden werden die Birnen zuerst längere Zeit auf einer Hürde gebraten, bis sie weich sind, und nachher gedörst. Die Birnen werden ganz und ungeschält gedörst; sie bleiben auf diese Weise saftiger, als wenn sie in Schnitze geteilt werden. Nur große Gartenbirnen zerschneidet man in Hälften und legt sie, mit der Schale nach unten, auf die Hürden. Die Kelche werden ausgestochen. Die Dauer des Dörrens beträgt je nach der Birnengröße 24—36 Stunden.

Zwetschen, Aprikosen, Pflaumen werden entsteint, ohne die beiden Fruchthälften zu trennen, und auf Hürden gelegt. Bei günstiger Witterung können sie an der Luft getrocknet werden, in 2 bis 2½ Tagen; ebenso Kirschen, Heidelbeeren, letztere Beerenart in 8 bis 10 Stunden.

Bei Eintritt schlechter Witterung muß das Obst natürlich sofort in abgekühltem Ofen fertig getrocknet werden.

(Schluß folgt.)

Haushalt.

Ovolactal. Ovolactal leistet bei dem jetzt bestehenden Mangel an Eiern und deren hohen Preisen besonders gute Dienste. Aber das Wesen dieses Artikels bringen wir folgendes zur Kenntnis:

Die in der Milch enthaltenen Eiweißstoffe kamen bis jetzt vorwiegend in der Form von Käse auf den Markt. Schon lange tendierten aber Bestrebungen dahin, diese Eiweißstoffe in einer weiteren Modifikation der Nahrungsmittelindustrie dienstbar zu machen. Es ist nun gelungen, ein Verfahren auszuarbeiten, welches gestattet, die Eiweißstoffe der Milch auszuscheiden und durch einen eigenartigen Fabrikationsprozeß in eine leicht lösliche Form überzuführen. Dadurch wird ein feines, griechartiges Pulver gewonnen, welches für alle Zwecke der menschlichen Ernährung verwendet werden kann. Dieses Eiweißpulver ist geruch- und geschmackfrei und von fast unbegrenzter Haltbarkeit. Es gelangt unter der Bezeichnung Ovolactal in den Handel. Die in bestimmten Verhältnissen zubereitete Lösung hat die Eigenschaft, daß sie, abgekühlt, stark gelatinisiert und in gleicher Weise wie das Hühner-eiweiß zu Schnee geschlagen werden kann.

Alle diese Eigenschaften lassen „Ovolactal“ in hohem Maße als geeignet erscheinen, im Haushalt das Hühnerei zu ersetzen.

Bei Verwendung von Pilzen in der Küche beachte man folgende Regeln, um sich vor Gesundheitschädigungen durch Pilzgifte zu hüten:

1. Alle Pilze müssen möglichst frisch verbraucht werden, da sie sich leicht zersetzen.
2. Man putze sie sorgsam, wasche sie zuerst mit warmem Wasser, um jeden Nachgeschmack zu entfernen, und lasse sie nach dem kalten Abwaschen gut abtropfen.
3. Die geputzten Pilze müssen sofort zubereitet werden, damit sie nicht ihre besten Würzstoffe verlieren.
4. Nur an jungen, kleinen Pilzen lasse man Röhren und Haut, an älteren entferne man sie unbedingt, weil sie zäh werden.
5. Man dünste sie am besten im eigenen Saft, um ihren Artgeschmack zu erhalten.
6. Pilzreste hebe man besser nicht auf oder verwende sie noch am gleichen Tage. Sind sie mit Petersilie vermischt, so koste man zuvor, da sie leicht säuerlich werden.
7. Die Schwerverdaulichkeit mancher Pilze hebt man durch einen Zusatz von doppelt-kohlensaurem Natron auf, das man zusetzt, nachdem sie auf dem Feuer etwas Saft gezogen haben.
8. Will man Pilze trocknen, so ziehe man sie am besten mit feiner Nadel auf feste weiße Zwirnsfäden und hänge sie an die Luft, jedoch nicht an die Sonne. Natürlich müssen sie zuvor geputzt und, wenn zu groß, in Scheibchen geschnitten sein.
9. Getrocknete Pilze bewahre man in Leinwandfächchen in trockenem Raume auf.

V.

Am Salatgurken den oft unangenehm auffallenden bitteren Geschmack zu nehmen, hoble man sie nach dem Schalen fein und

lasse die Scheiben in einer Schüssel mit Salzwasser $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann gießt man das Wasser ab, brüht die Gurkenscheiben aus und richtet sie mit Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebel in gewohnter Weise an. Das Salzwasser hat den meisten Bitterstoff ausgezogen und die Gurke ist wieder genießbar.

Koteletts, Schnitzel, Bratlinge etc. ohne Ei zu panieren. Dazu verquirlt man einen gestrichenen Eßlöffel Mehl mit 2 Eßlöffeln Wasser, 1 gehäuften Theelöffel Ei-Ersatz, 1 Messerspitze Pfeffer oder Paprika und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. In dieser dickflüssigen Marinade wendet man die abgewaschenen und geklopften Fleischstücke, wendet sie dann noch in geriebenem Brot oder Grieß und brät sie in heißer Pfanne mit wenig Fett oder Öl von beiden Seiten goldbraun.



Rühe.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: †Reizkersuppe, *Rindsbraten, *Kartoffelstock mit grünen Erbsen, Aprikosensuchen.

Montag: *Karottensuppe, Fleischersatz-Rüchlein, *Tomatensülze oder †Tomatensalat.

Dienstag: Grießsuppe, †Rindsniere mit Zwiebel-Sauce, †Rohrabenblätterm Gemüse.

Mittwoch: Grüne Kartoffelsuppe, *Heidelbeer-Omeletten.

Donnerstag: Einlauf-Suppe, Bohnen mit Schweinefleisch, Schalenkartoffeln.

Freitag: Tomatensuppe, *Nudelaufguss mit Pilzen, Birnenkompott.

Samstag: Reissuppe, †Kartoffeln mit Fleischresten, Grüner Salat.

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

Kochrezepte.

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

Feine Karottensuppe. Zwei gestrichene Eßlöffel Weizengrieß röstet man in Fett oder Öl hellbraun und füllt unter ständigem Rühren Wasser auf, worauf man die Suppe langsam 20 Minuten kochen läßt. Inzwischen streicht man 500 Gr. sauber gepuzte, weichgekochte Karotten durch ein Haarsieb. Das durchgestrichene Mus fügt man der Suppe bei und würzt mit Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie oder Koriander.

Rindsbraten mit Wasser. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Schwanzstück oder Lasse, 2 Karotten, 1 Zwiebel, Petersilie, 4 Pfefferkörner, 1 Brotkruste, 1 Schweins- oder Kalbsfuß, Salz,

2 Deziliter Wasser. Man bringt die Zutaten ohne das Fleisch in einen kleinen Schmortopf oder den Schnellbrater und läßt sie ins Sieden kommen, legt das Fleisch hinein und wendet es einmal um. Dann läßt man es eine Stunde ganz langsam zugedeckt schmoren. Die Sauce ist nach dieser Zeit noch nicht eingekocht; man gießt sie in ein bereitstehendes Schüsselchen und läßt den Braten nun im Fond abgedeckt ringsum anbraten. Bei ganz magerem Fleisch empfiehlt sich eine Zugabe von 1 Eßlöffel Fett. Dann gießt man die abgegossene Sauce wieder zu, deckt wieder und dünstet vollends gar. Dies ist ein billiger und sehr schmackhafter Rindsbraten.

Aus „Gritli in der Küche“.

Nudelaufguss mit Pilzen. Nudeln oder Makkaroni läßt man in leichtem Salzwasser dick ausquellen und würzt sie darauf mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, event. geriebenem Käse, Fleisch- oder Pflanzenextrakt. Dann dünstet man gut vorbereitete und grob gehackte Steinpilze und Schwämmchen (zu gleichen Teilen) mit Zwiebel und Petersilie weich. In eine Aufgussform gibt man eine Lage Nudeln, darauf eine Lage Pilze und so weiter in abwechselnder Folge, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt verquirlt man 1 Ei in etwas Milch, salzt es ein wenig und gießt es über das Ganze, worauf man den Aufguss im Ofen oder im Wasserbad eine Stunde backen läßt. Man serviert ihn in der Form mit einer Petersiliensauce.

Kartoffelstock mit frischen Erbsen. Ein gewöhnlicher Kartoffelstock wird fertig zubereitet. Inzwischen wurde zirka eine Kaffeetasse voll frische Erbsen im Wasser abgekocht und diese im letzten Moment in den Kartoffelstock eingerührt. Übrige Erbsen von einer vorhergehenden Mahlzeit können dazu verwendet werden. Dieses Verfahren ist auch passend, wenn der Kartoffelstock aus der Form gestürzt wird. Die Speise repräsentiert sich sehr nett, wenn in dem Kartoffelstock die grünen Pünktchen zum Vorschein kommen.

Aus „100 Kartoffelspeisen“.

Tomatensülze. (Für 4 Personen.) 750 Gr. Tomaten, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 15 Gr. rohen Schinken oder Rauchfleisch, Gewürze, 15 Tafeln weiße Gelatine, $\frac{1}{8}$ Liter Essig. 500 Gr. Tomaten werden gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, 1—2 Minuten darin gelassen, in kaltem Wasser abgekühlt, die Haut abgezogen, die Tomaten in Scheiben geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Die übrigen 250 Gr. Tomaten werden gewaschen, zerschnitten, mit Wasser, Salz, Zwiebel, Rauchfleisch und Gewürz weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. In dieser Masse löst man die gewaschene Gelatine auf, würzt mit Essig und Salz, gießt alles über die Tomatenscheiben, läßt erstarren und stürzt

die Gülze. Aus den Tomatenresten läßt sich eine wohlgeschmeckende Tomatensuppe herstellen.

Griechspeise mit Früchten. (Für 4 Personen.) $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 90 Gr. Grieß, 15 süße Mandeln, 6 bittere Mandeln, 5 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß (Schnee), in Zuckersaft weichgekochtes Obst. Die Milch wird mit dem Salz zum Kochen gebracht, das Grieß hineingeschüttet, 10 Minuten ausquellen lassen und die Pfanne vom Feuer genommen. Dann gibt man nacheinander die abgezogenen, geriebenen Mandeln, Zucker, Eigelb und Eiweiß dazu und mengt alles gut untereinander. Nun füllt man eine Glasschale mit verschiedenem Obst knapp halb voll, schüttet die Grießmasse darüber und läßt erkalten, bevor man die Speise serviert.

Aus „Nährhafte Kost“.

Heidelbeeromeletten. In einen gewöhnlichen Omelettenteig gibt man ein Quantum gewaschene Heidelbeeren und bäckt davon Pfannkuchen, die man auf der Platte noch mit Zucker bestreut.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Die Verwertung von Fallobst. Durch Sturmwind oder Hagelschläge werden nicht selten im Laufe des Sommers große Mengen unreifer Früchte von den Bäumen geweht. Diese Früchte eignen sich weder zum Mosten, noch zum Dörren. Dagegen kann daraus nach folgenden Verfahren eine wohlbekömmliche, haltbare Konserve hergestellt werden.

a) **Obstmuse.** Die unreifen, vom Hagel beschädigten oder wurmfressigen Früchte werden gewaschen, faulige Stellen entfernt und im Wasser oder besser im Wasserdampf weich gekocht. Das Weichkochen im Dampf kann auch in der einfachen Küche ohne besondere Anschaffungen vorgenommen werden. Hiefür wird benötigt eine große Kochpfanne, ein Waschlafen oder auch Sterilisierkessel, ein Salatsieb oder Weidenkörbchen, das in eines dieser Kochgefäße hineinpafßt. Auf den Boden der Pfanne legt man zwei bis drei flache etwa zweifingerhohe Steine, füllt soviel Wasser zu, als die Steine hoch sind, und stellt das mit Obst gefüllte Sieb bzw. Körbchen hinein, deckt die Pfanne oder den Kessel zu. Die Dämpfeinrichtung ist fertig. Über Feuer gestellt, entwickeln sich in kurzer Zeit Wasserdämpfe, welche die Früchte rasch weich kochen, so daß sie durch das Sieb getrieben werden können. Das erhaltene Obstmus füllt man in weithalsige Flaschen oder Konservengläser ein, verschließt und sterilisiert sie.

Beim Verwenden der Obstmuse für den Tisch ist das nötige Gewürz nebst Zucker zuzusetzen.

Neben Äpfeln und Birnen können auch Zwetschgen ebenfalls im unreifen Zustande nach diesem Verfahren verwertet werden.

Die Zwetschgen sind zu reinigen, zu entsteinen und roh durch die Fleischhackmaschine zu treiben. Ohne irgendwelche Zugabe wird das durchgetriebene Zwetschgenmus in Gläser eingefüllt und sterilisiert.

b) **Obstpasten.** Auch hiefür verwendet man mit Vorteil unreifes Fallobst. Die gewaschenen und weich gedämpften Früchte werden durch ein Sieb getrieben und das erhaltene Mus in der Kochpfanne unter stetem Umrühren eingedickt. Sobald das Mus dickbreitig geworden ist und von der Pfannenwandung sich löst, wird es in kleine Schüsseln eingefüllt oder auf Pergamentpapier gestrichen. Wenn das Obst richtig eingekocht ist, läßt es sich in diesen Schüsseln oder in Pergamentpapier eingewickelt aufbewahren.

Ist ein Zuckerzusatz möglich (300 Gramm pro Kilogramm Mus), so braucht man nicht so lange einzukochen.

Vogelbeer-Gelee (Ebereschen). Die Beeren werden abgepflückt, wenn sie völlig reif sind, ohne mehlig zu sein, von den Stielen gelöst, gewaschen, in einer Pfanne knapp mit Wasser übergossen und langsam vollständig zerkoht, worauf man den Saft durchsiebt. Auf 500 Gramm Saft läutert man 500 Gramm Zucker und kocht ihn mit dem Saft zu Gelee, das sehr haltbar ist und ganz angenehm schmeckt.

Salzbohnen. In diesem Falle dürfen nur frisch geerntete zarte Bohnen Verwendung finden. Handelt es sich aber um Markt- oder gut ausgereifte Bohnen, so ist unter allen Umständen ein Vorswellen notwendig.

Die Bohnen werden gewogen und entfäbelt. Auf 1 Kilo rechnet man 30 bis 40 Gramm trockenes Salz. Die Bohnen werden schichtenweise in den Steinguttopf oder das Holzfaß eingefüllt, nachdem der Boden des Gefäßes mit Blättern gut bedeckt worden ist. Das Salz, sowie die Gewürzkräuter werden während dem Einfüllen zugegeben. Das Salz ist so zu verteilen, daß auch die oberste Bohnenschicht noch damit bestreut werden kann. Dann folgt eine Lage Reb- oder Kohlblätter. Ein sauberes Tuch, ein Holzdeckel, der mit einem Stein beschwert wird, bilden den Abschluß. Es ist darauf zu achten, daß weder Bohnenteile noch Stücke von Blättern aus dem Salzwasser hervorstehen, weil sonst diese hervorragenden Teile an der Luft in Fäulnis übergehen und den ganzen Inhalt verderben können. Der sich während der einsetzenden Gärung bildende Schaum ist zu entfernen. Nach vollendeter Gärung sind Deckel und Tuch herauszunehmen, zu reinigen und die Bohnen auf ihre Frische im Aussehen, sowie Geschmack zu untersuchen. Schleimig gewordene Bohnen sind herauszunehmen und, wenn nötig, ist auch die Blatterschicht zu erneuern. Wie bei der Sauerkrautbereitung gibt man frisch bereitetes Salzwasser nach Notwendigkeit zu.

Kinderpflege und -Erziehung.

Reizbare Kinder zu besänftigen ist oft für die Mutter und Erzieherin recht schwer. Ganz verkehrt ist es jedenfalls, wenn die Reizbarkeit, die sich sehr oft zum Trotz und Widerstand steigert, durch Schelten, lautes Anfahren, durch gewaltsames Brechen dieses Trostes, mit Schlägen zu beseitigen gesucht wird. Gerade reizbaren Kindern gegenüber ist besondere Sanftmut, Ruhe und liebevoller Zuspruch am Platze. Wo die Mutter nicht dazu fähig oder selbst zu stark beschäftigt ist, um sich dem reizbaren oder trostigen Kinde besonders zu widmen, da ist es besser, sie nehme gar keine Notiz von seinem Zustand, sondern suche es auf irgend eine Weise unauffällig abzulenken. Kleine Beschäftigungen, die scheinbar ihr zuliebe ausgeführt werden müssen, wie Knöpfe sortieren, Wollknäuel oder Fadenspulen ordnen, welke Blätter an den Blumen entfernen, Bänder aufwickeln u. a. m. lenken die Kinder in gewünschter Weise ab und besänftigen ihr gereiztes Gemüt. Je mehr Ruhe und sanften Gleichmut die Mutter in solchen Fällen aufbringen kann, umso schneller glätten sich die Wogen im gereizten Gemüt ihres Kindes.

E. R.

Gartenbau und Blumentultur.

Hagelschaden. Bei stark vom Hagel beschädigten Bäumen ist eine schleunige Hilfe sehr nötig. Zuerst entferne man die abgeschlagenen Äste und Zweige, glätte die Wunden und bestreiche sie mit Teer oder Baumwachs. Dann bereitet man einen Brei von Kalk, Lehm und Kuhfladen und bestreicht damit alle verwundeten Teile. Bei sehr starker Beschädigung verjünge man die Bäume, um wieder gesundes Holz zu erziehen.

Die gemeine Wespe. In warmen Jahren vermehren sich die Wespen oft derart stark, daß sie an den Baumfrüchten empfindlichen Schaden verursachen. Die Wespennester zerstört man am besten in der Frühe des Morgens. Frei an Bäumen hängende Nester zündet man an, in der Erde erbaute werden mit Petroleum übergossen und dann angezündet. Um die Früchte vor Wespenfraß zu schützen, hängt man kleine Glasfläschchen auf, welche Honig, Sirup oder Zuckerwasser enthalten.

„Krafts Haus- und Gemüsegarten.“

Tierzucht.

Reinhaltung der Schweine. Man irrt, wenn man in Unbetracht des dem Schwein angeborenen Triebes, sich in Pfützen zu wäl-

zen, oder im Boden zu wühlen, glaubt, es habe weder Neigung noch Bedürfnis nach Reinlichkeit. Kein Schwein kann gehörig gedeihen, wenn es nicht reinlich gehalten wird; es ist auch an sich kein unsauberes Tier; es badet sich gern, und wo dazu keine Gelegenheit ist, z. B. in einer neben der Stallung angebrachten Schwemme, sollte man es im Sommer öfters mit allerdings nicht zu kaltem Wasser übergießen. Zum guten Gedeihen des Schweines trägt ferner wesentlich bei, wenn man es alle zwei Tage striegelt oder mit einem stumpfen Rutenbesen abkehrt; besonders bei alten, fetten Schweinen, die eine schuppige Haut haben, ist Striegeln sehr angebracht.

Häufig werden Hunde von Flöhen belästigt. Man wasche und kämme die Hunde und streue mehrere Tage hindurch täglich zwei- bis dreimal persisches Insektenpulver auf die angefeuchtete Haut. Mit dem billigeren Benzolpulver erreicht man denselben Zweck, und zwar um so eher, als das persische Insektenpulver nur wirkt, solange es frisch ist.

U. v. A.

Frage-Ecke.

Antworten.

55. Es ist leicht zu denken, daß Ihr gestürzter Rirschpfannkuchen das ästhetische Gefühl verletzte. Ein Pfannkuchen ist eben weder gewöhnlicher Kuchen noch Torten. Da der austretende Rirschsaft im Verein mit der Etermilch in geronnenem Zustande eine zweifelhafte Farbe abgibt, so ist es wohl vorteilhafter, die überbackene, gebräunte Seite nach oben zu kehren.

U.

57. Die Kalbskaren werden mit Zitronensaft eingerieben und zugedeckt 2 bis 3 Stunden, event. auch über Nacht stehen gelassen, in heißem Fett ringsum schön angebraten, Bratengarnitur, Salz und heißes Wasser zugefügt und weich geschmort — in der Kochkiste nach ca. 20 Min. Vordämpfen 3—4 Stunden. Im Bratofen übergießen Sie die Kalbskaren mit heißem Fett, geben Salz, heißes Wasser und Bratengarnitur zu, übergießen von Zeit zu Zeit mit dem aufgebürsteten Bratensfond, den Sie nach Notwendigkeit mit Wasser verdünnen.

Kalbskaren, blau gekocht. Nachdem die Kalbskaren mit Zitronensaft eingerieben worden sind, kocht man einen Sud, bestehend zur Hälfte aus Essig und Wasser nebst Salz und Bratengewürzen etwa 5 Minuten lang, gibt die Karen, die zur Hälfte darin liegen müssen, hinein, und kocht sie weich — auf dem Herd in 1½—2 Stunden, in der Kochkiste in 3—4 Stunden nach 15—20 Min. Vorkochzeit. Eine Buttersauce, die Sie mit der Kalbskarenbrühe anrühren, schmeckt gut dazu.

Kalbsbuzzen, mariniert. Die Kalbsbuzzen werden 3—4 Tage in eine Essigbeize, die zuvor mit Gewürzen aufgekocht und erkalteten gelassen worden ist, eingelegt, abtropfen lassen, schön angebraten, etwas Mehl darüber gestreut, mit der erhitzten Beize abgelöscht und langsam weichgedämpft. Als Beigabe eignet sich Reis sehr gut. In der Marinade nach dem Kochen erkalteten gelassen und mit einer Mayonnaise serviert, bilden sie ein feines Abendgericht. **S. E.**

57. **Kalbsbuzzen** werden wie Ragout zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß man ziemlich viel Bratengemüse, sowie Tomatenpüree oder frische Tomaten beifügt.

Leserin.

58. **Rezept für Kürbiskonserve.** Der Kürbis wird entfernt, geschält und das Fleisch in beliebige Formen geschnitten und 24 Stunden in Essig gelegt. In einem Zuckersirup (auf 1 Kilo Kürbis $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, 3 Wassergläser Wasser, 1 Schote Vanille) wird der Kürbis so lange gekocht, bis er gläsern erscheint (ungefähr 1 Stunde). **M. S.**

58. Ich nenne Ihnen nachstehend einige Zubereitungsarten für Kürbisse:

Kürbisbrei. Der geschälte, zerschnittene und gepulverte Kürbis wird in siedendem Wasser weich gekocht, zu Brei zerdrückt und in der Pfanne mit etwas Butter, Pfeffer und Salz noch eine Weile gedünstet.

Kürbisbrei mit Äpfeln. Die Kürbisstücke werden in Wasser weich gekocht und auf einem Sieb abgetropft. Dann schält man einige säuerliche Äpfel, zerschneidet sie, tut Zimt, Zitronenschale und etwas von dem Wasser, in dem der Kürbis gekocht worden, hinzu, dünstet sie darin weich, vermischt sie mit dem Kürbis, reibt beides zusammen durch ein Sieb und verkoht den Brei noch mit etwas Zucker.

Kürbisbrei mit Reis. Man siedet die geschälten, von Kernen und Fasern befreiten Kürbisstücke eine halbe Stunde in Wasser weich, läßt sie ablaufen, reibt sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit dick ausgequelltem Milchreis, verkoht die Mischung noch mit dem nötigen Salz und etwas Butter. Beim Anrichten bestreut man den Brei mit Zucker und Zimt. **J.**

59. **Harz- und Wachsstellen** entfernt man auf folgende Weise: Man bestreicht die Flecken mit Benzin, legt darauf ein weißes Löschpapier und berührt die Stelle mit einem nicht zu heißen Bügeleisen ganz leicht. Das Harz oder Wachs wird auf diese Weise von dem Löschpapier aufgesogen. Wenn nötig, muß die Prozedur wiederholt werden. **E.**

60. **Farbige Offiziershandschuhe** (Glacés) lassen sich nicht gut reinigen, d. h. sie werden nicht mehr schön dadurch. Meistens sind sie abgenutzt oder haben Flecken von Pferden &c.

Reibt man nun diese Stellen noch so vorsichtig mit Benzin ab, so weicht doch die Farbe und es bleiben helle Streifen zurück. Ich habe schon solche braune Handschuhe chemisch reinigen lassen, doch war das Resultat auch nicht besser. Probieren Sie immerhin folgende Reinigungsmethode, die ich bei weißen Glacéhandschuhen anwende:

Die schmutzigen Handschuhe werden in Benzin eingeweicht, so daß sie gleichmäßig naß sind. Dann zieht man die Handschuhe einzeln an und reibt sie mit einem reinen, leinenen Tuche so lange, bis sie trocken sind. Darauf hängt man sie an die Luft, bis der Geruch des Benzins sich verflüchtigt hat. **E.**

Fragen.

62. Ich machte bis dahin Heidelbeerkompott in gewöhnlichen Flaschen ein, lasse dabei die Früchte einwenig aufkochen, fülle sie warm in Flaschen und gieße Öl obenauf. So halten sie sich sehr gut. Da Einmachgläser und Sterilisieren auf Gas jetzt sehr teuer zu stehen kommen, wäre sicher manche Hausfrau dankbar, zu erfahren, ob sich dieses Verfahren auch für Zwetschgen, Kirschen, Aprikosen &c. eignet. Man muß natürlich die Beeren mit etwas Wasser aufkochen, damit sie ganz im Saft schwimmen können. Um Auskunft bittet Eine Abonnentin.

63. Ich bitte um ein erprobtes und bewährtes Mittel gegen Holzwurm in einem alten Möbel. Ich habe verschiedenes versucht, ohne Erfolg zu haben. **Hausochter.**

64. Ist ein radikales, unschädliches Mittel gegen unerwünschten Haarwuchs bekannt? **N.**

65. Lohnt sich das Auffärben von großen älteren Teppichen im Hause? Kann man solche, statt sie in ein Farbbad zu bringen, nicht mit der Farblüssigkeit tränken? Wer gibt gute Ratschläge aus dem Kreise der sparsamen Leserinnen? **E. W.**

66. Kann man in kleinen Verhältnissen auch Champignons züchten für den Verkauf und wer gibt Anleitung dazu? **Hausfrau.**

Kein Zucker ist nötig

(auch nicht Saccharin), um selbst einen billigen, guten, künstlichen Tischwein herzustellen. Prospekt gratis. (Z. 3276 c.)

Albert Margot, Jurastr. 28, Genf.

50 Franken wöchentlich

können leicht verdient werden durch Verkauf unseres Artikels von grossem Verbrauch im eigenen Haushalt. An ehrliche und zahlungsfähige Familien wird während des Krieges langfristiger Kredit gewährt. Keine Geldvorschüsse nötig. (P. 21.485 X.)

Offerten unter Beifügung beiliegender Annonce sind zu richten an Case 3617, Poste Eaux-Vives, Genf.