Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung: Blätter für den häuslichen Kreis

Band: 25 (1903)

Heft: 41

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

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: 26.10.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 10.

Oftober 1903

Die Kunst gut und praktisch einzukaufen.

u den Wiffenschaften, die eine gute Hausfrau besitzen muß, soll fie den Anforderungen gerecht werden, die das Leben an sie stellt, gehört die Runft des Einkaufs. Ont und praktisch einzukaufen ist eine Kunst, die gelernt sein will, und die jungen Hausfrauen oft sehr viel Lehrgeld kostet, fehlt ihnen doch nur allzu oft die Ueberlegung. Es gilt als allgemeine Regel, daß der Mann das erwerbende, die Frau aber das erhaltende Element in der Familie ift, und in den meisten Fällen wird dies auch zutreffen. Nun wird bei oberflächlicher Prüfung der Verhältnisse die Aufgabe der Frau als die bei weitem leichtere und mühelosere erscheinen, doch so ganz einfach ist die Sache nicht. Zur rationellen Führung eines Haushaltes gehört ein gewisses Finanztalent, ein offener Blick, stete Aufmerksamkeit und nicht zuletzt Lust und Liebe zu den übernommenen Pflichten. Im Saushalt des Mittelstandes muffen die Einnahmen mit den Ausgaben in Einklang gebracht werden, und je mehr praktischen Sinn die Frau auf diesem Gebiete betätigt, defto mehr wird sie im Stande sein, dem Manne die Sorgen abzunehmen und sich eine Stellung neben ihm in der Eristenzfrage der Familie zu erhalten. Mit zu den Hauptpflichten der Frau gehört der Einkauf der Lebens= mittel und wer überlegt, den werden die auffallend billigen Preise nicht locken, denn er wird immer bedenken, daß eine gute Ware auch einen guten Preis hat und daß der in Wirklichkeit am besten kauft, der erste Qualität teuer bezahlt. Für einen leider recht großen Teil der Menschheit besitt das Wort "Billig" einen ungeheuren Reiz, der fo weit geht, daß er alle Fehler verdeckt, die unter dem Schutze dieses Wortes auftauchen. Die große Gemeinde, der das "Billig" verehrenden Menschen besitzt leider auch unter den Hausfrauen viele überzeugungs= eifrige Mitglieder, die felbst durch vielfachen Schaden nicht davon abzubringen sind, "billig einzukaufen". Ganz allgemein gilt der oft zitierte scheinbar widersinnige Sat, daß gerade das Teure billig und das Billige am teuersten ist, denn fast immer kommt der hinkende Bote des billigen Kaufes — zum Schaden des Käufers — nach. Seit wir ein Nahrungsmittelgesetz haben, sind die Fälschungen der Waren nicht mehr so häufig, und sie werden immer mehr verschwinden, je kleiner die Bahl der Haus= frauen wird, die aus Unkenntnis Waren kaufen und ohne fie zu prüfen, verwenden. Vor allem sollte es den Hausfrauen Regel sein, stets die Ware in dem Zustande zu kaufen, in dem sie am wenigsten verfälscht werden kann, also gang und nicht zerkleinert. Bielen jungen Hausfrauen wird es angenehm sein, einige Winke zu erhalten, damit jie, ausgerüstet mit einer möglichst genauen Warenkenntnis, die Gewißheit haben, für ihr Geld auch gute Ware zu erhalten. Am meisten straft sich der Gintauf billigen Fleisches, denn gerade bei diesem ist "billig und gut" niemals vereinbar. Gutes Fleisch ist unter allen Umständen teurer, nicht nur in dem Sinne, daß wir Filets, Braten und andere gute Stücke teurer bezahlen müßten, sondern das Fleisch eines gemästeten oder auch nur gut gefütterten jungen Tieres ist notwendigerweise teurer, als das Fleisch eines in der Arbeit abgetriebenen mageren Tieres. Der Rähr= stoffgehalt auten Fleisches ist aber weitaus höher, als die Preisdifferenz zwischen diesem und billigem Fleisch. Wir erhalten beim Ginkauf billi= gen Fleisches zwar ein für das Auge größeres Stück, aber in diesem großen Stücke kaufen wir wertlose Fasern und Sehnen mit, während das teurere Stück Mastfleisch durchweg gut und nährstoffreich ist. Wie oft schrumpft das scheinbar große Stück billigen Fleisches im Topfe zu= sammen und nebenbei ift es dann gewöhnlich noch hart und unansehn= lich, so daß die Hausfrau mit der größten Kunst nicht vermag, ihre Familie mit appetitlichen Scheiben zu versehen. Bon großer Wichtigkeit ist es daher, beim Einkauf von Bleisch unbedingt auf gute und nicht auf billige Ware zu sehen, denn das gute Fleisch bleibt saftig und läßt sich in entsprechender Form auf den Tisch bringen, ist gehaltreich und wird mit Appetit gegeffen. Nächst dem Fleisch spielen die Fette eine besonders wichtige Rolle. Gute Butter ift für den Haushalt fast unentbehrlich. Sie muß blaggelb und von geschmeidiger Beschaffenheit sein, keinen zu salzigen oder gar ranzigen Geschmack haben und beim Schneiden ein gleichmäßiges Aussehen besitzen. Mit weißen Flecken durchsette Butter kennzeichnet schlechte Ausbutterung, hochgelbe Butter eine fünstliche, übrigens unschädliche Färbung, und bröcklige, besonders fette Butter erweckt den Verdacht einer Beimischung mit anderen Fetten. Wichtig beim Einkauf ist auch der mehr oder minder große Salzgehalt; zwar halt sich stärker gesalzene Butter besser, aber ihr Wert vermin= dert sich auch dadurch und man kauft teurer, da durch stärkeren Salzzusatz auch der Wassergehalt steigt. Schweinesett und Rindertalg ist in der Rüche sehr gebräuchlich und schwer zu entbehren. Guter und frischer

Talg ift von schwachgelber Farbe und fester Beschaffenheit. Auch Schweine= fett muß fest und kernig sein: kauft man bereits ausgelassenes Kett, so achte man auf ein weißes Aussehen und nicht zu harte Beschaffenheit, denn in letterem Falle ist meist ein Zusat von Hammeltalg vorhan= den, der dem Schmalz mehr Konsistenz verleiht, ihm aber auch den reinen Geschmack nimmt. Die Milch gehört zu den wertvollsten und preiswertesten Nahrungsmitteln, wenn man sie unverfälscht erhält, aber tein Nahrungsmittel wird so oft verfälscht wie die Milch. Meistens be= steht die Fälschung in doppeltem Abrahmen oder in mehr oder minder starkem Wasserzusaß. Gute fette Milch wird beim Eintropfen in reines Wasser unterfinken, weil sie schwerer ist als dieses, auch beim Auftröpfeln auf den Fingernagel eine halbkugelige Form mit undurchsichtigen Rän= dern behalten, während dünne entrahmte Milch auseinanderläuft. Der Rase ist ein sehr eiweißreiches Nahrungsmittel, das aber bisher für schwer verdaulich galt, während es sich jett durch wissenschaftliche Unter= suchungen ergeben hat, daß gut gekauter Räse leicht verdaulich ist. Eigent= liche Fälschungen, außer künftlicher Färbung oder gelegentlicher Mehl= zusat, kommen selten vor. Einkaufsregeln laffen sich für Rafe kaum geben, denn dabei ift fast immer der Geschmack ausschlaggebend, mil= der oder pikanter, harter oder weicher, frischer oder alter Räse, ein jeder findet seine Liebhaber. Sehr wichtig für unsere Rüche sind auch die Gier. Zwar können sie nicht verfälscht werden, doch macht man oft bei ihrem Einkauf trübe Erfahrungen, denn bei den Giern ist die größere oder geringere Frische von großer Bedeutung. Um frische Gier zu er= tennen, schüttle man sie leicht, sie dürfen dann nicht schwappen, oder man halte sie gegen das Licht, wobei sie durchscheinend sein muffen. Genauer kann man ihre Frische erproben, wenn man sie in eine Lösung von einem Teil Kochsalz und zehn Teilen Wasser legt. Ganz frische Gier sinken langsam unter, über drei Tage alte schwimmen inmitten der Lösung, alte oder bebrütete bleiben oben.

(Shluß folgt.)

Das Ueberwintern der Topfpflanzen im Keller.

m Keller, wenn er hell, trocken und sonnig, auch gegen Frost sicher ist, kann man eine große Anzahl von Pflanzen gut überswintern, z. B. Fuchsien, Hortensien, Feigen, Lorbeer, Granaten, Oleander u.s.w., besonders große Kübelpflanzen, deren Spitzen näher dem durch die Kellerfenster eindringenden Lichte stehen. Für kleinere Pflanzen ist es notwendig, daß man eine Tablette oder Bank einrichtet, um sie näher an das Licht zu bringen. Man wähle zum Einräumen der Pflanzen einen hellen, sonnigen Tag, damit sie vollskändig trocken untergebracht

werden können. Ist die Außentemperatur 1 Grad über Rull, so öffne man getroft die Fenfter, um frische Luft hereinzulaffen. Ift der Reller fehr tief, wie häufig in großen Städten, fo kann man auch fogar bei einigen Rältegraden lüften. Man bedenke ftets, daß sich die Bflanzen im Winter in der Ruheperiode befinden. Es ist daher alles zu vermeiden, wodurch sie zum Treiben angeregt werden. Aus diesem Grunde fei man auch mit dem Begießen sehr vorsichtig. Man darf die Topf= ballen ganz austrocknen lassen; erst das Welken der Blätter gibt das Beichen, daß jett gegoffen werden kann. Man gieße alsdann ebenfo gründlich, als wie im Sommer, und überzeuge sich, ob die Abzuglöcher der Gefäße nicht verstopft sind. Wie viele Pflanzen find gerade diefer Verfäumnis wegen schon zu Grunde gegangen. Auch nehme man kein wärmeres Waffer, als es die Wafferleitung gibt; die Pflanze würde fonst zum frühen Treiben angeregt werden, und dieses foll schon des= halb verhütet werden, weil die Triebe Lichtmangels halber gelb und schwach sein würden.

mud of the and that as find at Rezepte. And until

Erprobt und gut befunden.

Blumenkohlsuppe. Ein Kopf Blumenkohl wird sauber geputt und eine Stunde in Salzwasser gelegt, damit die in den Blumen sitzenden Tierchen herauskriechen. Dann bringt man 1,5 Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen, thut den Blumenkohl hinein und lät ihn etwa 20 Minuten weichkochen. Nun schwitzt man 25 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, gießt unter langsamem Kühren das Blumenskohlwasser hinzu und kocht sämig. Die Suppe, welche noch mit einem Sigelb abgequirlt und mit Fleischertrakt gekräftigt werden kann, wird über dem zerpflückten Blumenkohl angerichtet.

Vurzelsuppe. Man schneidet das Beste von einem kleinen Wirsingstopf, Zwiedeln, gelben Küben, einer Kartoffel, Pastinak, Petersilie und Sellerie mit Wurzeln nudelartig, dünstet alles in heißer Butter, stäubt es mit einigen Kochlöffeln Mehl, rührt Suppe daran und läßt es so lange kochen, dis die Wurzeln weich sind. Dann richtet man die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten an, nachdem sie mit Liedigs Fleischsextrakt gekräftigt wurde.

Rindsbraten nach holländischer Art. Zum Braten wählt man das Lendenstück oder Filet, das Nieren- oder Schoßstück, die Oberschale und das Rippenstück. Ganz frisch kann man das Fleisch nicht gebrauchen,

es muß abgehängt und mürbe sein. Nachdem es geklopft worden ist und 12 Stunden eingesalzen gelegen hat, wird es leicht abgewaschen, mit etwas Pfeffer und mit Rinderfett in die Bratpfanne gelegt. Das Fett kann roh sein, aber man kann auch ausgelassenes Fett hierzu ber= wenden. Die Hälfte des Fetts (zu einem Braten von 4 Rilo nimmt man 3/8 Kilo Fett) wird unter den Braten und die Sälfte auf den Braten gelegt. Dann wird die Pfanne in den gut erhitzten Bratofen geschoben und unter stetem Begießen 21/2 Stunden gebraten. Man ber= geffe nicht den Braten einmal umzudrehen, sobald die untere Seite braun ist. Sobald der Braten auf der Schüssel angerichtet und auf irgend eine Weise warm gestellt ift, kocht man den Bratensatz von der Pfanne mit siedendem Wasser oder Fleischbrühe los, seiht die Sauce durch ein Sieb, nimmt bedeutend von dem Rinderfett ab, kocht sie mit 1/3 Kilo Butter auf und serviert sie neben Salat, Kompott und gekoch= ten Kartoffeln. Die Hauptkunst beim Braten besteht darin, daß man den Braten ohne Zusatz von Waffer weich brat, ohne das Fett verbrennen zu laffen, wodurch der Geschmack bitter werden würde. Waffer oder Fleischbrühe wird erst hinzugefügt, nachdem das Fleisch aus der Pfanne entfernt ift.

Kalbsleber in Butter gebraten. Die Leber wird gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und in Mehl oder seinem Grieß umgewendet. Alsdann thut man Butter und sein geschnittene Zwiebeln in einen Tiegel und legt, wenn die Butter recht schäumend aufsteigt, die Leber hinein und läßt sie auf beiden Seiten schön gelbbraun braten, jedoch nicht zu lange, sonst wird sie hart.

Pilz: Sauce bietet angenehme Abwechslung als Zuspeise zu Gesstügel 2c. Die Pilze werden in mehreren Wassern solange gebürstet, bis das Wasser vollständig sandfrei ist; dann werden sie abgetropft, mit 1 Zwiebel sein gewiegt und mit einer blonden Süßbuttersauce etwa 20 Minuten lang aufgekocht. Sobald die Sauce die richtige Konsistenz hat, wird sie vom Feuer gezogen und mit 1-2 Eigelb und 1 Güßchen "Maggi-Würze" in Geschmack und Farbe gehoben.

Westphälischer Kartosselpfannkuchen. Man reibt rohe geschälte Karstoffeln, schüttet etwas Wasser darauf und thut es zum Ablausen auf ein Sieb oder in ein Tuch, dann gibt man in einer Schüssel einige Gier, sauren Rahm und etwas Salz hinein und bäckt von dem Teige in reichlich Butter kleine flache Kuchen, etwa so groß wie Beefsteaks, recht kroß. Sogleich aufzutragen.

Omeletten. 6 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 125 Gramm Butter; Eidotter und Zucker werden 1/4 Stunde gerührt, kurz vor dem Backen wird der Eierschnee mit dem Mehl hineingerührt. Erst mit dem Löffel aufgerührt, dann gebacken und auf eine Seite Konsstüren hineingethan und doppelt gelegt. Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmet bestreuen, auch Kum aufgießen und andrennen.

Schlessche Griesschnitten. Zu 1 Liter Milch rührt man 2 große Tassen seines Griesmehl, Zucker mit Citronenschale, Zimmet, Muskatblüte, Salz und 2 Eidotter. Dann streicht man dies singerdick auf flache Schüsseln, schneidet es, kalt geworden, in 3 Finger breite Scheiben, bestreut diese mit Mehl, dreht sie in Ei um und bestreut sie mit Zwieback. Hierauf werden sie in Schmelzbutter gelbbraun gebacken.

Karlsbader Mehlspeise. 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, 100 Gramm geriebenes Weißbrot, 6 Eier, $1^{1/2}$ Liter sauren Rahm, gut abgerührt, die Hälfte in eine bestrichene Form gefüllt, 10 bis 15 Minuten gebacken, dann eine Marmelade daraufgegeben und die andere Masse darüber. Nach $^{1/4}$ Stunde streut man geriebenes Brot, das mit Zucker und Zimmet vermischt ist, singerdick darüber und bäckt es noch $^{1/2}$ Stunde.

Krantsalat. Gewöhnliches Weißkraut wird fein gehobelt, dann 5 Minuten lang ordentlich gekocht, d. h. in siedendes Wasser geschüttet und 5 Minuten darin gekocht, auf ein Sieb gethan. Dort läßt man es abtropfen und verkühlen. Am besten macht man es einen Tag vorher. Sine Zwiebel, sein geriebenes Salz, Pfeffer, Essig und eine Prise Zucker werden gut darunter gemischt.

Apfelaustauf. Man schält 30 Stück schöne Aepfel, kocht sie mit einem Liter Weißwein zu einem Brei und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann stößt man 250 Gramm geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht sein, tut sie nebst 125 Gramm Mehl zu den Aepfeln, rührt das Ganze voll zusammen, fügt noch 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und deren Saft, 180 Gramm Butter, 6 ganze Eier und 10 Eidotter dazu, verrührt alles wohl, zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter und bäckt die Masse in einer Pasteten= oder anderen Schüssel, welche vorher mit Butter gut ausgestrichen wurde, bei schneller Hitze.

Konservierung der Aepfel. Die französischen Obstgärtner, denen daran liegt, für ihre Aepfel höhere Preise zu erzielen, indem sie dies

selben bis zum Frühjahr und Sommer aufbewahren, befolgen zu diese m Behufe folgendes Verfahren: Man wählt eine Kiste oder besser ein Faß und bringt auf den Boden eine 5 Centimeter dicke Lage gewöhnslichen Gips, wie er zum Düngen benut wird. Auf den Gips kommt eine Lage Aepfel, die vorher in Papier eingewickelt sind, so daß zwischen den einzelnen Früchten ein kleiner Zwischenraum bleibt. Hierauf kommt wieder Gips, dann Aepfel und so abwechselnd, bis das Faß voll ist. Den Schluß bildet wieder eine Lage Gips. Nimmt man von den Früchten aus dem Fasse, so muß man Sorge tragen, daß die in demsselben zurückbleibenden stets mit Gips bedeckt sind. Auf diese Weise sollen die Aepfel bis zum nächsten September sich vollkommen gesund, schmackhaft und saftig erhalten.

Hammeri von Reis. 400 Gramm Reis werden dreimal mit kochens dem Wasser tüchtig abgebrüht. Dann bringt man 1 Liter Milch mit 0,50 Stange zerschnittener Banille, 100 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter und 5 Gramm Salz zum Kochen, gibt den Keis hinein und läßt ihn bei mäßigem Feuer weich, aber nicht breig kochen. Nun schüttet man den Keis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt erskalten. Man richtet den Flammeri mit Fruchts oder Vanillensauce an

Einige Regeln für die Bereitung von Dörrobtt. 1. Alles zu dörrendes Obst muß gut reif sein; abgefallenes, angestochenes oder notreifes Obst gibt kein gutes Dörrobst, auch müssen Aepfel und Birnen, damit sie nicht fleckig werden, gebrochen und nicht geschüttelt werden; Zwetschaen muffen geschüttelt werden, sollen aber vorher am Stiel etwas runglig geworden sein. 2. Teiges Obst kann bloß für den Hausgebrauch, nicht aber für den Handel gedörrt werden. 3. Alle Aepfel müffen geschält und das Kernhaus ausgeschnitten werden, da dieses unverdaulich ist, während bei der Birne, wenn man nur gewöhnliches Dörrobst will, Schale und Kernhaus mitgedörrt werden können. Für feineres Dörrobst ist aber auch hier das Schälen zu empfehlen. 4. Man darf nicht zu schnell, aber auch nicht zu langsam dörren; gleichmäßige Site, so daß das Obst immer in einer Wärme von 50—60 Grad Reaumur ist, dörrt am besten. 5. Das Obst darf auf den Hurten nur einzeln und nicht gehäuft liegen, damit die trockene warme Luft gut durchziehen kann. 6. Zu starkes Dörren gibt schwarzes, bitteres Obst, das sich nicht für den Handel eignet. 7. Alles Steinobst muß erst abwelken, ehe es gedörrt wird. 8. Das Obst muß heiß aus dem Ofen kommen und nach= her erfalten, wodurch es einen schönen Glanz bekommt. 9. Gut ge= dörrtes Obst darf, wenn man es mit dem Ragel fest zusammendrückt, feine Tropfen mehr geben.

Apfelspeise. Man vermischt einen gehäuften Suppenteller voll geriebenen Schwarzbrotes mit 200 Gramm Zucker, einem halben Thees löffel Zimmt und einer Messerspitze voll gestoßener Banille und gibt die Hälfte davon auf den Boden einer sehr sett mit Butter bestrichenen Sierkuchenpfanne. Sine Stunde vorher hat man mürbe Aepfel geschält und in Scheibchen geschnitten, dick mit Zucker bestreut und mit Weißswein, sowie einem Gläschen Cognac übergossen. Diese vermischt man dann mit Rosinen, legt sie sehr dicht in die Pfanne, streut die andere Hälfte Brot darüber, beträufelt alles reichlich mit Butter und läßt es drei Viertelstunden backen.

Aepfel einzumachen. Auf 1 Kilo geschälte, von Kernhaus und Buten befreite und in Viertel geschnittene gute Aepfel läutert man 3/4 Kilo Zucker, kocht ihn zu Sprup und gießt ihn über die Aepfel, welche man alsdann 2 Tage so stehen läßt. Dann gießt man den Sprup rein ab und gibt ihn mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst einem Stücken Ingwer aufs Feuer und läßt ihn ca. 1/4 Stunde kochen; gibt die Aepfel dazu und kocht sie nur weich. Kalt geworden, füllt man sie in Gläser ab.

Jur Vertilgung der Shildläuse au unseren Topfpkauzen werden sehr viele Mittel empsohlen, welche aber teilweise den gemeinsamen großen Fehler haben, daß sie nicht nur das Ungezieser vernichten, sondern daß sich ihre Wirkung auch in schädlicher Weise auf die Pflanzen selbst erstreckt. Am meisten zu empsehlen ist die Anwendung von Tabaksbrühe, die man durch Abkochung ordinärer Tabakblätter herstellt. Da aber diese Brühe leicht zu start und dann schädlich wird, so empsiehlt sich die Anwendung der bekannten Schmidt's Nikotina, welche entsprechend zubereitet und frei von mineralischen Gisten sind. Leichter wie ein Berstilgen dieser Schädlinge ist es, deren Auftreten vorzubeugen, was am besten dadurch geschieht, wenn wir jeder Pflanze einen Standort answeisen, der ihr zusagt, den harten Gewächsen die nötige frische Luft bieten und sie während des Winters nicht in einen Kaum stellen, der infolge hoher Wärme den Bedürfnissen schlecht entspricht.

Eingemachte Früchte in Flaschen vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten, mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korke mit Sprup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluß herstellt, wenn die Flaschen, wieder umgedreht, richtig gestellt werden. Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zubinden dick mit seingestoßenem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salichl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.