

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

Band: 9 (1902)

Heft: 22

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: 17.05.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einseitige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 22. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 13. Dezember 1902.

Sternenlicht.



Als ich im stillen Dämmergrau'n
Das Auge jüngst erhoben,
Nach eines Sternes Licht zu schau'n,
Fand ich noch keinen droben.

Doch, als ich länger, tiefer sah
In das geheime Dunkel,
Wie regte leis, wie grüßte da
Lebendiges Gefunkel!

So richt' auch, sprach's mit mildem Glanz,
Nach oben deine Seele,
Nicht flüchtig nur, nein voll und ganz,
Daß ihr das Licht nicht fehle!

Julius Hammer.



Die bekehrte Frau Doktor oder des Selbstkochers Sieg.

„Helfen Sie mir meine Frau überzeugen. Sie ist von einem erstaunlichen Pessimismus und will trotz meiner wissenschaftlichen Beweisführung nicht an die Vorzüge des „Selbstkochers“ glauben.“ So schrieb mir vor einigen Wochen Dr. B., der vielbeschäftigte Arzt in einer großen Landgemeinde, dessen Frau meine Jugendfreundin ist. „Schick'n Sie mir Lisa und ich verspreche Ihnen eine Belehrung, so gründlich, als Sie sie nur wünschen können“, schrieb ich zurück.

Auf den Dienstag Morgen hatte Lisa ihren Besuch angesagt und mich um meinen Beistand bei ihren Weihnachtseinkäufen gebeten. Von unserm Komplott hatte sie selbstverständlich keine Ahnung. Als sie um neun Uhr einrückte, war ich schnell zum Ausgehen fertig und mein Mädchen stand,

mit der weißen Schürze angethan, ebenfalls zum Mitgehen bereit. „Marie begleitet uns“, sagte ich, den verwunderten Blicken meiner Freundin beugend, „es gibt so mancherlei zu tragen, wir werden sie gebrauchen können“. „Hast du noch ein zweites Dienstmädchen?“ fragte mein Besuch, als wir die Treppe hinunterstiegen. Auf mein „Nein, ich habe nur Marie“, gab's wieder einen erstaunten Blick und ich laß darin die stumme Frage: Ja, werden wir denn auch etwas zu essen bekommen, wenn wir nach einigen Stunden müde und ausgehungert zurückkehren. Sie sagte jedoch nichts und wir wanderten frohgemut von einem Geschäft in's andere und wählten und kramten nach Herzenslust für Mann, Kinder, G. sinde und Freunde. Ich hatte dabei Gelegenheit, Frau Lisa's sparsamen und praktischen Sinn kennen zu lernen, der trotz dem wohlgespickten Portemonnaie der Frau Doktor doch recht unsichtig und vorteilhaft einzukaufen verstand. Um so verwunderlicher kam mir daher ihre Abneigung gegen den großen Sparer an Zeit, Geld und Brennmaterial, den Selbstkocher vor.

Wir sprachen u. a. auch bei einer bekannten Weisknäherin vor, die mit einigen Lehrlingmädchen ihrem Haushalte selbst vorsteht. Es ging schon gegen 12 Uhr; aber alle saßen fleißig im Atelier. Kaum erblickte mich die Frau, als sie mit leuchtenden Augen auf mich zukam, mir die Hand drückte und freudig begann: Wie gut, daß ich Sie einmal sehe, verehrte Frau; ich wollte Ihnen schon längst danken für den guten Rat, den Sie mir in bezug auf einen Selbstkocher gaben. Ich bin nun seit Wochen in dessen Besitz und ich bin überglücklich darüber. Ich kann Ihnen gar nicht sagen, wie viel Vorteile dieser Selbstkocher für mich hat. Früher mußte ich während des Vormittags immer in die Küche springen. Inzwischen machten meine jungen Mädchen manches Verkehrte oder es gab ein Gelächter und Geschwätze, wenn ich draußen

war, oder aber es ging in der Küche etwas fehl, wenn ich in der Stube blieb; es kochte über oder verbrannte, kurz und gut, immer rächte es sich, daß ich nicht an zwei Orten zugleich sein konnte. Nun bringe ich mein Mittagessen morgens in den Kocher und mittags nehme ich es heraus. In den paar Minuten, welche ich noch zum Fertigkochen brauche, kann ich den Tisch decken und so habe ich drei bis vier Stunden Zeit gewonnen am Vormittag. Die Abendsuppe stelle ich gleich nach dem Nachmittagskaffee ein und so bleibe ich wieder ungestört bis zum Feierabend. Nein, um alles in der Welt gäbe ich meinen Selbstkocher nicht mehr her. Es ist wirklich ein Kleinod der Küche, wie es im Prospekt heißt, schloß sie ihre Rede.

Meine Freundin hörte aufmerksam zu, sagte aber kein Wort darauf und auch ich schwieg über den Gegenstand, da mir die Zeit noch nicht gekommen schien.

Zu Hause angelangt, dirigierte ich Marie, die mit dem Selbstkocher recht gut umzugehen weiß und seine Dienste sehr hoch achtet, in die Küche und ich übernahm das Decken des Tisches. Unser Gast machte sich noch mit der Bestätigung der erworbenen Schätze zu schaffen. Inzwischen rückten auch mein Mann und die Kinder aus der Schule ein und bald saßen wir rings um den Tisch, gewiß keines unter uns so erwartungsvoll, wie Frau Doktor B., der man die Gespanntheit auf das Kommende förmlich vom Gesichte ablas. Es war eine kräftige dampfend heiße Ox-tail-Suppe, die Marie uns servierte und welche ich dem Gaste zu Ehren angeordnet hatte. Dann kam ein Kalbsragoût, dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl au gratin. Diesen letztern hatte man zuerst aus dem Selbstkocher genommen, wo er in Salzwasser weich geworden, ihn rasch mit Butter, Parmesanfäse und Brosamen bestreut, in den Gasbratofen gebracht und während man die übrigen Gerichte noch einige Minuten auf dem Gasfeuer ließ und die Suppe servierte, war er schön goldgelb geworden.

Ich sah mit Vergnügen, wie das Essen meiner Freundin mundete. Ich war recht gespannt auf ihre Frage nach der Herstellung und richtig — diese ließ nicht lange auf sich warten. „So“, sagte sie, und legte die Gabel hin, „jetzt habe ich meinen riesigen Appetit gestillt — und nun wirst du gestatten, daß ich frage, ob du eigentlich mit Hererei oder Heinzelmännchen im Bunde stehst, meine liebe, superkluge Hausfrau. Da reisen die Frau und die Magd am Morgen aus, traben ein paar Stunden in der Stadt herum, kehren mittags punkt 12 Uhr nach Hause zurück und eine Viertelstunde später steht ein tadelloses Mittagessen auf dem Tisch, teilweise aus Gerichten zusammengesetzt, die mehrere Stunden Kochzeit brauchen. Nun beichte!

„Gelt, du bist neugierig geworden“, erwiderte ich lachend. „Ja wir haben einen Helfer, eine wirkliche, brave und getreue Stütze der

Hausfrau, die mich gar nie im Stiche läßt. Ich besitze seit Jahren Susanna Müllers Selbstkocher. Der kocht, wenn wir ausgehen, wenn wir Zimmer reinigen, wenn wir Wäsche- oder Glätttag haben, der kocht, wenn wir vormittags schon Handarbeiten machen, wenn wir im Garten beschäftigt sind, kurzum er kocht Tag für Tag, ohne daß wir uns um sein stilles, fürsorgliches Walten zu kümmern haben. Er will nur beim Beginne gut bedient sein und dann macht er seine Sache musterhaft.“ —

„Ach, geh, das ist ja unmöglich. Mein Mann liegt mir immer mit so einem Kocher in den Ohren, er hat schon einige Exemplare bei seinen Patienten getroffen; — aber ich konnte mich nie dafür erwärmen, weil ich einfach nicht glauben wollte, daß man ohne Feuer und ohne Aussicht richtig kochen kann. Du, mit deinem famosen Mittagessen hast nun allerdings meinem Unglauben arg zugefetzt. Nun zeige mir aber deinen Herzentessel einmal: dieses Wunderding will ich doch ansehen.“

Wir gingen in die Küche und ich zeigte meinen braunen Zylinder mit der innern Emailbekleidung und den vier Emailkochgeschirren als Einsatz, erklärte der sich lebhaft Interessierenden, daß man die Gerichte morgens nach dem Frühstück, wenn man so wie so noch in der Küche zu thun hat, in diesen Kochgeschirren auf das Feuer bringt, sie je nach ihrer Beschaffenheit einige Minuten oder eine Viertelstunde oder wie z. B. die heutige Ox-tail-Soupe drei Viertelstunden vorkochen läßt, sie dann siedend resp. dampfend heiß und blitzschnell in den direkt beim Herd stehenden Selbstkocher bringt. Daß man dann ruhig seinen Geschäften nachgehen kann und mittags wiederum je nach der Konsistenz und Zubereitungsart der Speisen zwei bis 15 Minuten noch mit dem Fertigkochen zu thun hat. Der Hitzeegrad des Inhalts ist aber beim Herausheben aus dem Kocher noch so groß, daß es kaum einer Minute bedarf, um auf dem Feuer gleich den Siedegrad wieder zu erreichen.

„Merkwürdig, höchst merkwürdig“, meinte Frau Lisa kopfschüttelnd und nachdenklich. „Da wäre ja diese Erfindung namentlich für die Leute von Wert, die mit ihrer Zeit zu rechnen haben, für Arbeiterinnen, Geschäftsfrauen, Gewerbetreibende aller Art. Warum ist er eigentlich nicht schon mehr verbreitet?“

Der Hauptgrund liegt wohl in dem etwas hohen Ankaufspreise. Man bedenkt nicht, daß man gleich drei oder vier gute Emailkasserolen und einen Kocher zugleich erwirbt. Uebrigens ist es jetzt der Gesellschaft, welche der greisen und kränklichen Erfinderin Susanna Müller durch ihre uneigennütigen Bestrebungen in dem Vertriebe zu Hülfe kommt, gelungen, eine wesentliche Preisreduktion eintreten zu lassen. Man sagt von einem Fünstel des frühern Verkaufspreises. Da wird sich wohl manch einer weniger besinnen, sich diesen Sparer und Helfer anzuschaffen.“

„Ja, und mein Mann sagt sogar, die Speisen aus dem Selbstkocher seien leichter verdaulich und deshalb auch zuträglicher. Das Kochen unter dem dem eigentlichen Siedegrad und dafür während längerer Zeit soll manche Nahrungsmittel für unsern Magen und für die Aufnahme in's Blut viel besser vorbereiten. Ich muß doch nach und nach einsehen, daß etwas dran ist mit diesem Selbstkocher. Du, ich möchte doch für's Leben gern die Erfinderin kennen lernen und sprechen“, meinte die Frau Doktor.

„Nichts leichter als das — wir wandern heute Nachmittag in's Industriequartier, Konradstraße Nr. 49 — Fräulein Susanna Müller wird sich freuen.“

(Fortsetzung folgt.)

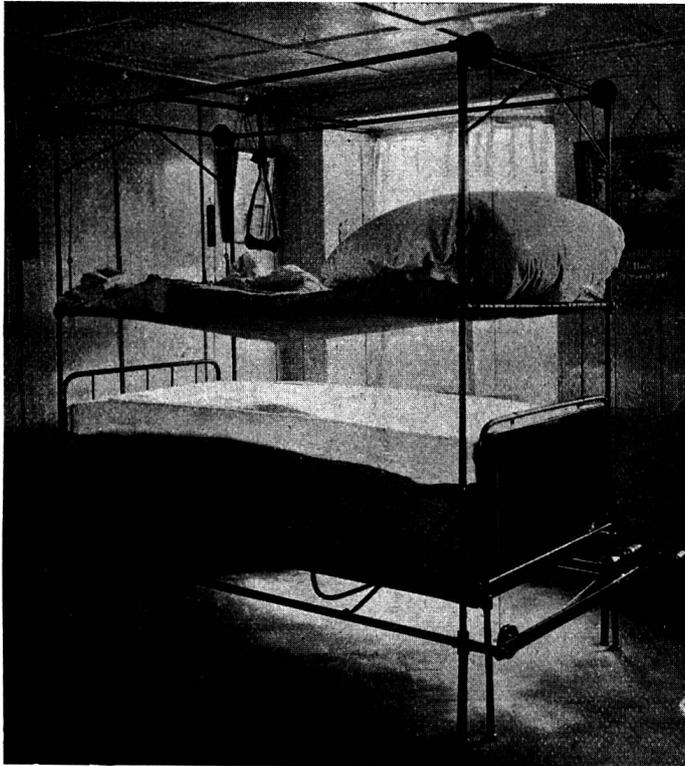


Fig. 1.

Krankenbett mit Hebe-Apparat.

Dieses Möbel, gut zerlegbar und transportabel, hat schon zahlreichen und ausgezeichnete Dienste geleistet und leistet solche noch in den Spitälern, Krankenhäusern, Kliniken und Familien, mit einem Worte da, wo der Zustand des Kranken es erfordert, daß er gut liege und seine Lage leicht ändern könne, ohne irgend welchen Schmerz zu empfinden.

In Bezug auf Einfachheit und Zweckmäßigkeit ist der Apparat unbedingt der beste, der bis jetzt in diesem Genre konstruiert worden ist, indem dabei fast alle Manipulationen, die zur richtigen Lagerung und Befriedigung der Bedürfnisse des Patienten erforderlich sind, ohne An-

fassen und ohne Ermüden desselben ermöglicht werden.

Aus Figur 2 erhellt auch, daß das Krankenbett gereinigt, gemacht oder frisch angezogen werden kann, ohne daß der Patient unterdessen in ein anderes Bett transportiert werden muß; auch können wundete Körperstellen am Rücken oder Gesäß bequem behandelt event. auch für längere Zeit von jedem Körperdruck verschont und befreit werden.

Von den vielen Vorzügen des Apparates seien einige noch ganz speziell erwähnt. Für schwere Patienten, denen der gewöhnliche Gebrauch der Bettkissen unmöglich ist, kann dieselbe ohne jegliche Belästigung des Kranken zwischen Matratze und die verschiebbaren Rahmen unter das Segeltuch gehoben werden.

Bei Rückenmarkleiden können behufs Eis- oder Kaltwasserumschlägen oder Anwendung von Eis-

beuteln und Wasserlissen solche in beliebiger Größe und Form auf der Matratze unter das Segeltuch plaziert werden, ohne daß der Patient berührt werden muß.

Das abgebildete, von Fräulein C. de Pury in Zürich erfundene Krankenbett ist in der Schweiz und einigen andern europäischen Staaten patentiert und es gibt über dasselbe Herr Ing. M. Sutermeister in Zürich nähere Auskunft.



Gutes und Böses liegen nicht meilenweit auseinander: Steckdöpfigkeit und Charakterfestigkeit; Mitleid und Verachtung; leichter Sinn und Leichtsin.

Das ist der ärmste Mensch, der keine Freunde hat.



Nährwert der Kartoffeln. Man nimmt in der Regel an, daß diejenige Kartoffel die nahrhafteste sei, welche beim Kochen aufspringt. Der französische Chemiker Balland behauptet jedoch das Gegenteil. Seinen Untersuchungen über den Nährstoffgehalt der Kartoffel ist in der Hauptsache folgendes zu entnehmen: Eine sehr dünne Kartoffelscheibe gegen das Licht gehalten, läßt, wie auf einer mit Röntgen-Strahlen ausgeführten Photographie deutlich hervortritt, drei verschiedene Schichten erkennen. Die innere Schicht besitzt den geringsten Stärkegehalt, dann folgt in Bezug auf den Stärkegehalt die mittlere Schicht, während die äußere Schicht den verhältnismäßig größten Gehalt an

Watte mit ziemlich dickflüssigem Dextrin getränkt, dann davon so viel in das Loch rings um den Nagel herum gestopft, wie nur irgend hineingehen kann. Die Watte giebt sehr nach und es verschwindet verhältnismäßig viel in der Lücke. Das bei dem Hineinpressen der Watte herausquellende Dextrin wird sofort behutsam abgetupft und die feucht gewordene Stelle zuletzt noch mit einem in reines Wasser getauchten Löffchen gereinigt. Sobald die Watte getrocknet ist, ist sie ganz hart und umschließt den Nagel so sicher und fest, als sei er in Holz geschlagen.

Weiche, waschlederne Handschuhe wie neu herzustellen. In zwei Liter laues Wasser schüttet man einen knappen Eßlöffel Stearinöl und ebensoviel Salmiakgeist und schlägt dies so lange, bis es schäumt. Nun teilt man dies in zwei Teile, drückt die Handschuhe, ohne sie zu reiben, fünf Minuten lang in der ersten Brühe

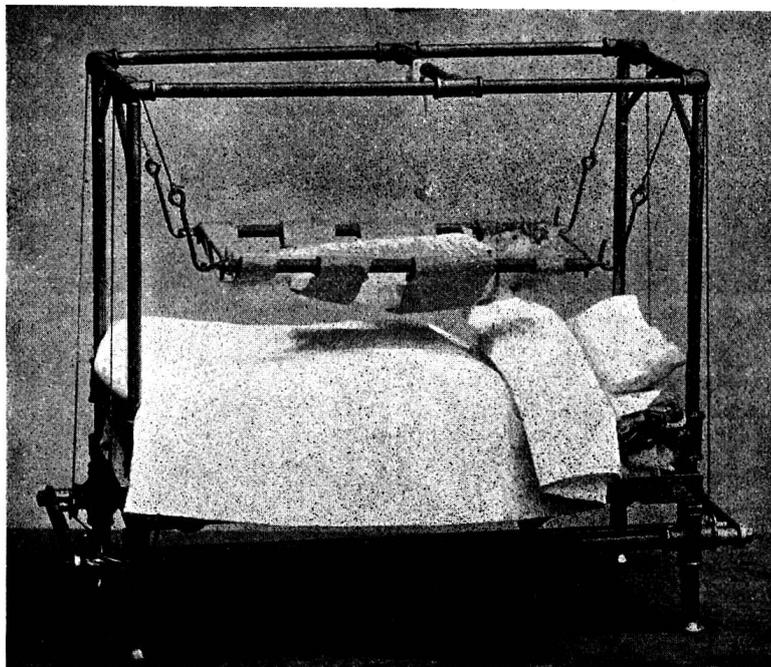


Fig. 2.

Stärke aufweist. Genau umgekehrt ist das Verhältnis der drei Schichten in Bezug auf den Gehalt an stickstoffhaltigen Substanzen. Die äußerste Schicht ist ferner die trockenste, die innere dagegen die wasserreichste. Ein äußerliches Zeichen, ob man es mit einer nahrhaften Kartoffel zu thun hat, ist folgendes: Die stickstoffreichsten Kartoffeln zerfallen nicht, sondern bleiben ganz, während Knollen mit verhältnismäßig hohem Stärkegehalt beim Kochen mehr oder weniger zerfallen. Es folgt hieraus, daß die von vielen so hochgeschätzte Eigenschaft des Zerfallens der Kartoffel beim Kochen ein Zeichen ihrer Minderwertigkeit als Nahrungsmittel ist.

Locher gewordene Nägel. Wird der Nagel in der Wand lose und bröckelt der Mörtel rings herum ab, so ist dieser auf folgende Art und Weise wieder gut zu befestigen. Es wird

reißt sie nach einigen Minuten heraus, drückt sie fest aus, dreht sie um, bläst die Finger gut auf und läßt sie trocknen. Dann reißt man sie leicht, kehrt sie auf die rechte Seite und zieht sie gut in Façon. Sie werden prächtig weiß und weich.

Um **tölnisches Wasser** (nach dem Rezept Johann Maria Farina) herzustellen, giebt man in einen Liter 33prozentigen Weingeist, ein Stück Benzharz in Haselnußgröße, 6 Gr. Cardamomensame und läßt dies 48 Stunden stehen. Da diese Substanzen den Spiritus trüben, klärt man ihn mit ca. 15 Gr. Beinschwarz, schüttet die Flüssigkeit gut und läßt sie wieder eine Zeit lang ruhen. Dann filtrirt man sie mittels Trichter durch ungeleimtes Papier. Es werden nun folgende ätherischen Öle beigelegt: Bergamottöl 6 Gr., Rosmarinöl 3 Gr., Zitronenöl 8 Gr., Pomeranzenschalenöl 3 Gr., Neroliöl 12 Tropfen, Anisöl 2

Tropfen, Lavendelöl 3 Gr., Nelkenöl 2 Tropfen. Alles wird darauf tüchtig geschüttelt und nochmals filtriert.

Gegen den Holzwurm. Haben in einem Möbelsstück die Holzwürmer bereits sehr überhand genommen, so ist es nicht so leicht, ihrem Zerstörungswerke Einhalt zu thun. Am besten ist es, wenn man in die frisch gebohrten Löcher, die sich sofort durch darin enthaltenes Holzmehl kenntlich machen, Kreosot oder Karbolsäure bringt und dann die Löcher durch Fischleim oder einen anderen Klebstoff verkittet. Die Larven und Käfer kommen um, wenn ihnen Luft und Ausgang genommen wird. Auch ein wiederholtes Bestreichen der Möbel mit Petroleum oder Terpentinspiritus thut gute Dienste, ebenso eine Einspritzung von Insektenpulvertinktur.



Koch-Rezepte.

Schaumklößchensuppe. Für 6 Personen. 60 Gramm süße Butter, 60 Gr. Mehl, 3 kleine Eier, ein starker Löffel voll kalte Milch, ein wenig Salz, $2\frac{1}{2}$ –3 Liter Fleischbrühe. — Die Butter wird weiß und schaumig gerührt, dann rührt man nach und nach abwechselnd Eier, Mehl und Milch darunter. Von diesem Teig sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ab, welche in nicht stark kochender Fleischbrühe aufgekocht werden. Zu starkes Kochen macht die Schaumklößchen zerfahren. Die Suppe wird über feingeschnittenen Schnittlauch angerichtet. Basler Kochschule.

Zander mit Butter Sauce. Zuthaten: $1\frac{1}{2}$ Kilo Zander, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 40 Gr. Mehl, 40 Gr. Butter, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie, 3 Pfefferkörner, 40 Gr. Salz. — Man schuppt den Fisch, reinigt ihn gut, zerteilt ihn in Stücke und stellt ihn gesalzen 30 Minuten bei Seite. Indes läßt man so viel Wasser, daß der Fisch gerade bedeckt wird, mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie und 3 Pfefferkörnern tüchtig kochen, legt den gesalzenen Fisch 4–5 Minuten hinein, stellt ihn warm und bereitet die Sauce folgendermaßen: das Fischwasser wird durchgeseiht und 10 Minuten eingekocht, daß es $\frac{1}{4}$ Liter beträgt, dann thut man 40 Gramm Butter hinzu, rührt $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 40 Gr. Mehl zusammen hinein. — Kurz vor dem Anrichten quirlt man 1 Ei in die Sauce und gießt diese über den Fisch.

Hase in Gelee. Ein recht fleischiger und junger, aber ziemlich großer Hase wird gehäutet, gespickt, gesalzen, in einem länglichen Kasserol mit Zwiebel, Wurzelwerk, Pfefferkörnern, 1 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig gut zugedeckt langsam weichgedämpft und dann aus der Brühe genommen, worauf man letztere dicklich einkocht und über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Am folgenden Tage bringt man sie wieder zum Kochen, klärt sie mit 3–4 Eiweißern und gießt sie mehrmals durch, bis sie völlig hell ist. Das Fleisch des Hasen befreit man so viel als möglich von den Knochen, zerteilt es in zierliche Stücke, ordnet sie in einer vertieften Schüssel, übergießt sie mit der flüssigen Brühe und läßt dieselbe im Kalten zu Gelee erstarren, worauf man die Schüssel mit Zitronenscheiben, Sardellen und Kapern garniert.

Saure Nieren. In 70 Gr. Butter röstet man 2 Eßlöffel Mehl braun, thut eine feingehackte Zwiebel nebst mehreren in dünne Scheibchen geschnittenen Kalbs-

oder Hammelnieren hinzu, läßt beides ziemlich weich dünsten, gießt $\frac{1}{4}$ Liter kräftige Fleischbrühe und etwas Essig an, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und läßt sie unter öfterem Umrühren vollends weichkochen. — Oder man schwitz die Zwiebel und die Nierenscheibchen zuerst in Butter weich, thut Pfeffer und Salz hinzu, stäubt einen Löffel Mehl darüber und verkocht dann das Ganze mit Fleischbrühe und Essig.

Panierte Schweinslenden. Die von allem Fett befreiten Schweinslenden werden mit feinem Salz gut eingerieben und mehrere Tage an einen kühlen Ort gestellt, wobei man sie mehrmals umwendet; hierauf wäscht man sie gut ab, klopft sie ein wenig, wendet sie in geschlagenem Ei, überstreut sie mit einer Mischung von feingehackten Chalotten, Petersilie und geriebener Semmel und ein wenig weißem Pfeffer, bestreicht sie nochmals mit Ei, streut Semmel darüber und brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten braun.

Batrisk Kraut. Für 6 Personen wird 1 großer oder 2 kleinere Köpfe Kohlkohl gerechnet. Die Köpfe werden von den äußeren Blättern und harten Bestandteilen befreit, halbiert, der Strunk entfernt, und das Kraut feingehobelt, wobei etwas Essig darüber geträufelt wird, damit es seine schöne rote Farbe nicht verliert. In einer Emailpfanne werden nun 20–30 Gr. feingeschnittene Speckwürfel und eine in Würfel geschnittene Zwiebel in $\frac{1}{2}$ –1 Löffel Butter oder Fett zusammen gelblich gedünstet. Das Kraut wird dann samt dem nötigen Salz und 1 Prise Pfeffer hineingegeben, nochmals einige Tropfen Essig darübergespritzt, nach Belieben etwas Kümmel zugefügt, eine Tasse Fleischbrühe oder heißes Wasser zugegossen, und das Kraut gut zugedeckt in $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunden auf mäßigem Feuer weichgedämpft. Etwa $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ St. vor dem Anrichten wird 1 Kochlöffelchen Mehl darübergestreut, $\frac{1}{2}$ –1 Glas Rotwein zugegeben und das Kraut noch saftig eingekocht. Die junge Köchin.

Käsebrei. (Kräftiges Landgericht.) In eine Schüssel wird eine Lage geschnittenes Brot gegeben, darüber geschnittener Käse gestreut, dann wieder Brot, und so abwechselnd. Auf 3–4 Portionen rechnet man $\frac{3}{4}$ Kilogr. Brot und 250–300 Gr. Käse. Dies wird dann mit kochendem Wasser oder mit Magermilch gebrüht und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dann bringt man die Masse in eine geeignete Pfanne, verstampft sie fein, giebt ein Stück frische Butter und 2–3 Tassen Milch, das nötige Salz und etwas Muskat bei und kocht diesen Brei unter gutem Rühren 10–15 Minuten. Vor dem Anrichten fügt man beliebig noch 1–3 gut verrührte Eier bei. Ist der Brei angerichtet, bestreut man ihn mit gerösteten Brofsamen. Es läßt sich sehr gut Magerkäse verwenden. Aus „36 Rezepte für Käsespeisen“.

Gebackene Schneeballen. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 70 Gramm Butter, ein Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz werden zusammen zum Kochen gebracht, mit 250 Gramm feinem Mehl vermischt und zu einem steifen Brei abgerührt, der sich vom Gefäß ablösen muß und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet wird. Man mengt nun 6–8 Eier darunter, schlägt die Masse tüchtig, formt mit einem Löffel kleine runde Bälle davon und bäckt sie in heißem Schmalz unter häufigem Umschütteln des Kasserols auf beiden Seiten goldbraun. Nachdem sie auf Löschpapier abgetropft sind, bestreue man sie mit Zucker, schneidet sie auch bisweilen an der Seite auf und füllt sie mit Frucht-Gelee oder Vanille-Crème, um sie bergartig auf einer Schüssel aufgeschichtet, warm zur Tafel zu bringen.

Französische Mandelkorte. Man belegt eine Tortenform mit fingerbreitem Rand mit einem messerrückendick ausgerollten Blätterteig und füllt denselben mit einer Mischung von 200 Gr. geschälten, mit Milch gestoßenen Mandeln, 200 Gr. gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 ganzen Eiern und 125 Gr. zerlassener frischer Butter, was man tüchtig zusammen verrührt hat. Hierauf deckt man noch eine dünne Blätterteigscheibe oben darüber, drückt sie an den mit Ei

bestrichenen Rand, schneidet mit einem scharfen Messerchen Verzierungen in den Deckel, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bäckt die Torte in einem mäßig heißen Ofen hellbräunlich und bestreut sie mit Zucker, den man im Ofen schmelzen läßt.

Weihnachtsgebäck.

Stuttgarter (Hühelbrot) Schnittbrot. Zutaten: 3 Kilo feines Mehl, 3 Wallnuß groß Hefe, 2 Liter dünne Birnenschnitze (in Stuttgart nennt man sie „Hüheln“), 2 Liter dünne Zwetschgen, 500 Gr. Sultaninen, 500 Gr. Rosinen, 500 Gr. abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 500 Gr. Wallnußkerne (dieselben sollen über Nacht in kaltem Wasser gelegen haben), von 2 Zitronen die feingeschnittene Schale, 250 Gr. grob geschnittene Feigen, 100 Gr. grob geschnittene Succade, 100 Gr. grob geschnittene kandierte Pomeranzenschale, 35 Gr. Zimmt, 8 Gr. gestoßene Gewürznelken. Zuerst werden die Birnen und Zwetschgen, jedes für sich, in Wasser weichgekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der etwa 2 Liter da sein sollen, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warm gestellt und von der Hefe und 1 Liter lauwarmen Obstbrühe ein Vortieg gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes Brot, füge die übrige laue Brühe hinzu und lasse es wieder gut gehen. Dann kommen alle übrigen erwärmten Zutaten hinzu und werden recht kräftig darin verarbeitet. Nachdem nun der Teig wieder eine Stunde gegangen ist, werden 12 kleine Brote daraus geformt, die ganz wie anderes Brot gebacken werden. J. J.

Harauer Leckerli. 500 Gr. kalten Honig, 500 Gramm feingestoßener Zuckerandel wird kochend gemacht; 500 Gr. feinerschnittene Mandeln, 750 Gr. weißen gestoßenen Zucker, 200 Gr. feingeschnittenes Cedrat, 60 Gramm Zimmpulver, 15 Gr. Nagelepulver, 8 Gramm Muskatnuß, die feingewiegte Schale von 3 Zitronen, alles gut vermischt, unter beständigem Rühren beigefügt und 2—3 Minuten kochen lassen, vom Feuer genommen und 1 Glas Kirchwasser dazu geschüttet. Wieder aufs Feuer gesetzt, wird etwa die Hälfte von $1\frac{1}{4}$ Kilo Mehl darunter gerührt; von der andern Hälfte wird auf dem Wirfbrett eine Grube gemacht, der Teig hineingeschüttet, gewirkt, $\frac{1}{2}$ Centimeter dick ausgewallt, mit dem Leckerlimodell Formen ausgestochen, oder nur zerschnitten, über Nacht in die Kühle gestellt und andern Tags gebacken. — Zur Glasur nimmt man 250 Gr. weißen, fein gestoßenen Zucker, läßt denselben mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser unter beständigem Rühren einmal aufkochen und glasiert die warmen Leckerli damit.

Basler Brauns. 500 Gr. Zucker, 375 Gr. feingewiegte Mandeln, 125 Gr. Schokoladepulver, 4 Eiweiß, etwas Zimmt- und Nelkenpulver, 1 Gläschen Kirsch wird mit nur so viel Mehl verarbeitet, daß der Teig zusammenhält. Dann werden Formen ausgestochen und die Brauns gebacken.

Zimmlackerli. 30 Gr. Zimmt, 4 Eier, 500 Gr. Zucker, 250 Gr. geschnittene Mandeln, eine Zitrone, 800 Gramm Mehl werden zu einem Teige gewirkt, die Leckerli mit Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in schwacher Hitze gebacken.

Pralins. Man läutert 250 Gr. Zucker bis zum kleinen Flug, fügt die große Hälfte einer Vanillenschote, in kleinere Stücke zerschnitten, sowie vier Eßlöffel dicken süßen Rahm hinzu, läßt beides unter gutem Umrühren einmal mit aufsieden und den Zucker dann erkalten, läßt die Vanille heraus und bearbeitet den Zucker so lange mit einem hölzernen Spatel, bis er einen dicken Teig bildet, den man zu haselnußgroßen Kugeln formt. Hierauf schmilzt man in einem Kasserol 250 Gr. Vanillenschokolade und verrührt sie mit geläutertem Zucker zu einem dicken Brei, legt mit einem Theelöffel die Zuckerkugeln hinein, dreht sie darin um, hebt sie mit der Gabel wieder heraus und läßt sie auf einem Blech kalt und trocken werden. Anstatt mit Vanille kann man den Zucker auch mit Rosen- oder Orangenblütenwasser, Zitronenöl zc. würzen.

Mailänderli. Man nimmt 500 Gr. gesiebtes Mehl auf das Wirfbrett, giebt in die Mitte 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier und die geriebene Rinde einer Zitrone, arbeitet mit der Hand zart an und schafft nach und nach das Mehl hinein. Der Teig wird 1 Stm. dick ausgewallt, mit Formchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in schwach mäßiger Hitze gebacken.



Gesundheitspflege.

Feuchte Wohnungen. Feuchte Wohnungen schädigen die Gesundheit schon dadurch, daß sie Störungen in der Wärmeökonomie des Körpers hervorrufen, dann aber auch, weil die Luft schlecht ist und somit manche Infektionskeime guten Boden finden und die Nahrungsmittel in ihnen leicht verderben. Die sogenannten Erkältungskrankheiten im weitesten Sinne des Wortes, Störung in der Körperentwicklung der Kinder, Herabsetzung der Widerstandsfähigkeit gegen ansteckende Krankheiten, Häufung bestimmter Infektionskrankheiten, Schädigung der Verdauungsorgane, das alles sind die beobachteten Wirkungen des Bewohnens feuchter Wohnräume. Es ist somit dringend zu empfehlen, feuchte Wohnungen und namentlich im Winter nicht zu beziehen, wenn die Gesundheit der Familie nicht ernstlich Gefahr laufen soll.

Ausgezeichnetes Mittel gegen Frostbeulen. Man löse ein nußgroßes Stück Borax in warmem Wasser auf. Wenn es sich ganz gelöst, seihe man die Flüssigkeit durch ein Lätzchen, stelle sie rein und bade fleißig Hände und Füße darin, ohne sie abzutrocknen. Es hilft in kurzer Zeit.



Krankenpflege.

Was thut man bei Erfrierungen?
Erkennung: Der Erfrorene liegt wie tot da, man sieht kaum eine Bewegung, die Atmung ist kaum sichtbar oder verlangsamt (6—8 Mal in der Minute), der Puls ist kaum fühlbar, die Glieder sind starr und kalt.

Behandlung: Man hebe den Erfrorenen vorsichtig auf, da die steifen Glieder leicht brechen, und bringe ihn zuerst in ein ungeheiztes Zimmer, reibe ihn darauf mit Schnee oder naßkalten Tüchern tüchtig ab und bringe ihn dann in ein ungewärmtes Bett, damit die Austauung allmählich vor sich gehe; innerlich gebe man Wein, Cognac, Kaffee. Sehr schädlich ist es, einen Erfrorenen gleich am Ofen oder am Feuer erwärmen zu wollen.

Im Notfall wird die künstliche Atmung eingeleitet. Leichtere Grade der Erfrierung (Ohren, Hände, Füße) werden anfangs auch mit Kälte behandelt.

Die künstliche Atmung, wo sie nötig sein sollte, leitet man ein, indem man sich entweder hinter oder neben den Kopf des Erfrorenen bezieht, dann beide Arme desselben über den Kopf erhebt und einander nähert und dann dieselben wieder senkt und dem Brustkorbe andrückt, oder man kniet über oder zwischen die Beine des Erfrorenen und drückt dann mit den flach angelegten Händen den Brustkorb zusammen und läßt denselben darauf wieder los.

Beide Bemühungen sollen die natürliche Atmung nachahmen und ungefähr 15—20 Mal in der Minute erfolgen.



Kalte Füße sind im Winter die Ursache von vielerlei Krankheitserscheinungen und Unpäßlichkeiten. Kinder, die mit kalten Füßen in's Bett kommen, liegen oft Stunden lang wach und frieren, so lange die Füße nicht richtig warm und die Blutzirkulation wieder normal geworden ist. Schnupfen, Katarrhe des Halses und der Brust, Blutandrang nach dem Kopfe und Kopfschmerzen werden vielfach durch kalte Füße verschuldet. Deshalb sollte durch trockene Strümpfe, wasserdichte und weite Schuhe, welche die Bewegungsfreiheit der Zehen nicht hindern, vorgebeugt werden. Kinder, die einen sehr weiten Weg zur Schule haben, sollten die Lederschuhe dort mit Filzschuhen vertauschen, ebenso zu Hause. Daß nicht enganschließende Strumpfbänder oder Schuhe, welche die Blutzirkulation im Fuße hindern, getragen werden dürfen, bedarf keiner besonderen Begründung. Häufige warme Fußbäder mit kühler Abgießung beseitigen die Veranlagung zu kalten Füßen. Auch das Barfußgehen im Schnee oder das Abreiben mit Schnee, ebenso ganz kurze Tauchbäder mit kaltem Wasser beseitigen kalte Füße, doch sollten dieselben vor der Anwendung nicht schon steif vor Kälte sein.



Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Auch im Dezember können bei schneefreiem Wetter noch Obstbäume gepflanzt werden. Falls die Witterung es zuläßt, fährt man mit dem Ausputzen der Obstbäume fort; schadhafte Baumbänder werden erneuert und junge Bäume mit Pfählen versehen, wo dies noch nicht geschehen ist. Auch im Gemüsegarten kann man bei guter Witterung mit dem Graben, Düngen und Rigolen fortfahren.

Im Dezember werden die auf Gläser oder in Töpfe gesetzten Blumenzwiebeln aus dem Dunkeln ins Zimmer gebracht und vorerst noch mit Papier bedeckt am Fenster aufgestellt. In dieser Jahreszeit blühen vorzugsweise Alpenveilchen, Camilien, Azaleen, Primeln. Sollen sie lange blühen, so stelle man sie nicht in nächster Nähe des Ofens auf. Alpenveilchen gedeihen nicht bei zu großer Nähe, ebensowenig bei zu großer Trockenheit.

Topfpflanzen, die in Untersätzen auf der Fensterbank stehen, veranlassen oft durch die Feuchtigkeit, daß der Oelfarbenanstrich verdirbt. Diesem Uebelstand abzuwehren, gelingt durch Unterlegen von 2—3 schmalen Leisten in der Länge der Fensterbank. Um das Verschieben oder Herabrutschen derselben zu verhindern, können dieselben an beiden Enden durch kleine Querleisten verbunden werden. Weitere Vorteile dieser Aufstellung bestehen darin, daß die Töpfe luftiger und nicht direkt auf der immer etwas kälteren Fensterbank stehen.



Antworten.

99. Buchweizenmehl können Sie beziehen bei Feller-Williger, Kolonialwaarenhandlung, Strehlgasse, Zürich I. B.

100. Blech- und Zinngeschirre lassen sich am besten mit heißer Sobalauge und mit Schachtelhalm (Zinnkraut) reinigen. Man macht das Geschirr feucht mit der Flüssigkeit und reibt mit einem eingeseiften Wisch des Krautes die Fläche bis sie glänzt. Dann spült man mit warmem Wasser ab, trocknet das Geschirr womöglich am Ofen und wischt es erst nachher leicht ab. Auf diese Art wird das Geschirr schön glänzend und nicht zerkratzt. Da jedoch Zinnkraut im städtischen Haushalt nicht oft vorrätig ist (es wächst in stillen Wassergräben, Sümpfen massenhaft und wird getrocknet aufbewahrt), so kann man auch mit einem Brei von Del und Holzasche, den man mittels Wolllappen auf dem Geschirre verreibt, dieses sehr schön reinigen. Hausfrau in Z.

101. An eine, die gern gut ißt! Herr J. B. Kny, Biscuitfabrik in Laupen, Kt. Bern, macht den besten Zwieback (Milch- und Thee-Zwieback, hell und braun). Das Kilo kostet 2 Fr. Ich genieße seit drei Jahren nichts als Milch und von diesem Zwieback, infolge eines chronischen Magenübeln. J. J.

103. Regenflecken betupft man mit warmem Wasser und büstet nachher ab. Ist das Kleid stark fleckig, so übergeben Sie es einer chemischen Waschanstalt. Z.

104. Tragen Sie keine Fulswärmer? Diese sind ein gutes Schuhmittel gegen kalte Hände. Wenn das Tragen derselben nicht genügt, so bringt Massage, Beklopfen und Reiben der Hände und auch das Dämpfen schnelle Hilfe. Hierbei hält man die Hände über einen Topf mit recht heißem Wasser und taucht sie darauf in kaltes Wasser.

105. Terpentin gemischt mit ein wenig Leinöl ist ein gutes Mittel gegen Wanzen. Man bestreicht damit die Wände und Möbel, d. h. die Stellen, wo die Quälgeister auftauchen und wiederholt dieses Verfahren, bis dieselben gänzlich verschwunden sind. (Daß Terpentin feuergefährlich ist, wird Ihnen wohl bekannt sein!) Frau M. in G.

105. Der Vertrag existiert und die Wanzenfamilie ebenfalls. Ersterer kann durch letztere nicht aufgehoben

werden; aber letztere kann ein geschickter Chemiker ganz radikal zerstören.

Fragen.

106. Existiert kein Buch, das kurz und bündig über die erste Hilfe bei Unglücksfällen Aufschluß giebt? Die Anleitungen, die der Ratgeber manchmal darüber bringt, haben mir schon so oft gute Dienste geleistet. Ich möchte nun aber gerne alles beisammen haben. Welchen Dank für die Auskunft! Einer vom Lande.

107. Was mag schuld sein, daß mir die schönsten Äpfel, die erst im Frühjahr reif sein sollten, rasch wegfaulen? Jeden Tag muß ich eine Anzahl herauslesen. Kann man nichts dagegen thun? Hausmütterchen.

108. Ist das Schlafen im ungeheizten Zimmer bei dieser Jahreszeit nicht eher schädlich, als nützlich? Mein Mann will die Kinder damit abhärten, trotzdem beide Mädchen sehr zart sind. Ich finde, ein leicht angeheiztes Zimmer wäre durchaus keine Verzärtelung; er duldet es aber nicht. Die Kinder leiden oft an Halskrankheiten; ich bin überzeugt, daß das Schlafen im eiskalten Zimmer ohne Bettflase viel dazu beiträgt. Ich möchte gerne die Ansicht der werten Leser hören. Eine Mutter.

109. Wer sagt mir klar, was der Unterschied zwischen Budding, Aufstaus und „Köpfchen“ ist. Ich werde nicht flug daraus und gehe diesen Dingen doch gerne auf den Grund. Also bitte, liebe Hausfrauen, erklärt mir's deutlich. Mein Kochbuch giebt mir nicht genügenden Aufschluß. Ganz junge Köchin.

110. Mein Mann hat etliche Jahre in Paris zugebracht, und ist nun leider im Essen sehr verwöhnt. Er verlangt z. B., daß ich in nächster Zeit Kaninchen-Voressen, auf französische Art zubereitet, auftragen soll, oder (wenn ich dieses nicht zu stande bringe) doch nach gutem Schweizerrezept. Da ich von Hause aus sehr einfach erzogen bin, kommt es mir manchmal sehr schwer an, alle Wünsche meines l. Mannes zu erfüllen. Leider legte mein l. Mütterlein auf meinen Wunsch, die feinere Küche erlernen zu dürfen, keinen Wert. Zu meinem Bedauern habe ich dieses Voressen noch nie gekocht und stehe wieder ratlos da. Ich wäre nun herzlich dankbar, von einer tüchtigen Köchin dieses Rezept zu erhalten. Kann mir vielleicht eine l. Abonnentin auch ein leicht verständliches Kochbüchlein arraten? Für guten Rat meinen Dank zum voraus.

Junge, lernbegierige Frau.

111. Weiß mir jemand ein bewährtes Mittel gegen die „Gröri“ an den Füßen? Jeden Winter, sobald es kälter wird, sind meine Kinder damit behaftet. Für guten Rat dankt Eine Mutter.

Vom Verlag des „Schweiz. Frauenheim“, W. Coradi-Maag, Bäckerstraße 58 in Zürich, und durch die Buchhandlungen zu beziehen:

Wie Grütli haushalten lernt, Anleitung zur Führung eines bürgerlichen Haushaltes in zehn Kapiteln, von Emma Coradi-Stabl. Preis steif broschirt Fr. 1. 50 Cts., in elegantem Leinwand-Einband Fr. 2.

Vollart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein, 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts. Jeder Teil kann auch einzeln bezogen werden und zwar:

I. Teil: Kochbüchlein, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20,

II. Teil: Lehre von den Nahrungs- und Genussmitteln, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

III. Teil: Haushaltungskunde, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20 Cts.

IV. Teil: Gesundheitslehre, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

In jedem Sparamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stofffarben zum Auffärben verfarbter Kleider etc.
Brauns'sche Blusenfarben zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crémefarben für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben für alte Glacéhandschuhe, Schnigereien,
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch ungetrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schuhmarke: Schleife mit Krone auf die man achten sollte.

Alleiniger Fabrikant: Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

Sensationelle Neuheit!

Petroleumlicht wird weißglühend und Petroleumverbrauch wird bedeutend vermindert durch Zusatz von (H-5535-L)

„Triumph-Tabletten“.

Dieses Präparat übertrifft an Wirkung alle bis jetzt unter den verschiedensten Namen dagewesenen Mittel bei weitem. Die Leuchtkraft währt ca. 3 Monate. Man kann täglich Petroleum nachfüllen. Preis pr. 2 Tabletten franko p. Post Fr. —. 90. Wiederverkäufer gesucht mit entsprechendem Rabatt. E. Ruff, t. Brielg, Schweiz, Generalagent.

Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angußmaschinen Jenny + Patent 15323 die praktischsten und besten aller Fabrikate sind. Bequemdar auch für Kaffee — auf Sprit und Gas. Verkauf beim Erfinder Adolf Jenny, Thee-Spezialhaus, Löwenstraße 7, sowie auch bei Conr. Wegmann Storchengasse, Wylser-Wunderly, Sonnenquat, Zürich, und C. Siegrist-Gloor in Bern.

NB. Die Thee Jenny sind die vorteilhaftesten und beliebtesten Marken aller Thee-Sorten. (319)

Willkommenste Stütze der Hausfrau

aller Bevölkungsreise ist der Original-Selbstkocher von Sus. Müller. Er bietet die Grundlage billigster, zweckmäßigster und einfachster Kochmethode. Vorzüglich geeignet zu Gas- und Petrolherd. — 50 % Ersparnis an Brennmaterial und Zeit. — Kochanleitung gratis. — Apparate und illustr. Prospekte bei S. Müller, Konradstraße 49, Zürich III.

Reform-Moden-Album.

Eine Sammlung von 80 Modellen für Reformkleider aller Art und jeden Alters.

Praktische Rat schläge und genaue Anleitung zur Selbstanfertigung von Reformkleidern mit Schnittübersichten und reichhaltigen Illustrationen.

Das Reform-Moden-Album kostet nur Fr. 1. 35 und ist durch den Verlag des „Schweiz. Frauenheim“: W. Coradi-Maag, Bäckerstraße 58, in Zürich III, zu beziehen.