

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **10 (1903)**

Heft 24

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

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

Insertionspreis: Die einspaltige Pettizelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 24.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 12. Dezember 1908.

Der Tag hat seine Arbeit, sei stark und bleibe
wach:
Das Schwerste tu am ersten, leicht folgt das andre
nach.
Hab Nachsicht viel mit andern, mit Dir hab nie
Geduld,
Die ungetane Sache ist unbezahlte Schuld.



✻✻✻ Allerlei Unarten bei Tisch. ✻✻✻

In dem empfehlenswerten Büchlein „Anstand bei Tisch“ (Verlag: Schwabacher, Stuttgart) bespricht W. F. Brand in anschaulicher Weise die verschiedenen Unarten, die am Familien- und Hoteltisch vielfach beobachtet werden können. Der Verfasser sagt unter anderem:

Sehr oft werden durch das verkehrte Anfassens der Eckwerkzeuge die größten Verstöße begangen. Messer und Gabel sollten möglichst lang angefaßt werden. Es macht einen ungeschickten Eindruck, wenn jemand z. B. das Messer so kurz hält, daß seine Finger noch den Stahl berühren, wie es so vielfach mit dem mehr oder weniger krampfhaft aufgedrückten Zeigefinger geschieht. Der Griff

allein ist zum Anfassen da, nicht die Klinge, und zwischen dieser und der Klinge sollte noch ein kleiner Raum gelassen werden.

Die Messerspitze soll während des Essens nie vom Teller aufgehoben werden. Wie viele aber begehen die peinliche Ungeschicklichkeit — zumal wenn das träge Handgelenk auf dem Tische ruht — die Messerspitze in die Höhe zu halten, sei es auch nur etliche Centimeter, als wenn sie erwarteten, daß etwas Gebratenes daraufliegen müsse — oder das Messer in der Hand zu behalten, wenn sie etwas anderes anfassen — oder mit dem Messer auf etwas hinzuweisen — oder es auf dem Tellerrand ausruhen zu lassen, indem der Griff auf dem Tischtuch ruht.

Auch gehört die Messerspitze gewiß nicht in das Salzfaß, vollends nicht, wenn das Messer bereits gebraucht ist. Zum Salzfaß gehört unbedingt ein kleiner Löffel, der allerdings nicht immer vorhanden ist, selbst in Gasthöfen, die für solche ersten Ranges gelten möchten.

Und wie ein Salzlöffelchen nie im Salzfaß fehlen sollte, so darf natürlich auch keine Zuckerdose ohne Zuckerzange auf den Tisch kommen.

Gar wunderbarlich nimmt es sich aus, wenn jemand, um ein Stückchen Brot mit Butter zu bestreichen, dieses, statt es auf dem Teller liegen zu lassen, erst in die flache Hand nimmt, es wo möglich auch noch in die Höhe hebt und so aus freier Hand zwischen Himmel und Erde — der Tausendkünstler! — die einfache Verrichtung vornimmt. Ebenso ungeschickt sieht es aus, von einem Brötchen oder Butterbrot abzubeißen. Das Brot sollte gebrochen, das Butterbrot mit dem Messer hinreichend zerkleinert werden, um ein mundgerechtes Portionchen abzugeben.

Daß das Messer aber gar zu Munde geführt wird, ist eine schreckliche Unsitte, die in unsern Tagen in Kreisen, die auch nur einigermaßen Anspruch darauf erheben, für gesittet zu gelten, nie mehr vorkommen dürfte. Eine besondere Ungeschicklichkeit verrät auch die Angewohnheit, bei Tisch nur die rechte Hand zu gebrauchen, so daß man also, nachdem man mit dem Messer in der Rechten etwa den Braten zerschnitten, dieses ganz fortlegt und nun die Gabel in die Rechte nimmt.

Die Gabel gehört in die linke Hand und es bedarf nur einer geringen Übung, um die Linke zu den erforderlichen Verrichtungen ebenso tauglich zu machen wie die Rechte.

Die Gabel sollte so angefaßt werden, daß das obere Ende, ebenso wie beim Messer, von der inneren Handfläche völlig bedeckt wird und die Höhlung der Zinken sollte mit der Innenseite unbedingt nach unten gehalten werden, es sei denn, daß man mit Erbsen und anderen solchen Speisen zu tun hat, die in dieser Weise gar nicht auf der Gabel gehalten werden können.

Fisch sollte man nie mit einem gewöhnlichen Messer essen, da er darunter leidet, wenn er mit Stahl in Berührung gebracht wird. Zu Fisch gehören daher besonders silberne Messer oder man ißt ihn, wo diese mangeln, nur mit der Gabel, die man in der Rechten hält, während in der Linken ein Stückchen Brot zu Hilfe genommen werden kann. Kartoffeln zerkleinert man nur mit der Gabel.

Auch das Obst wird in guter Gesellschaft gewöhnlich mit Messer und Gabel gegessen,

die der in den Früchten enthaltenen Säure wegen aus Silber sein sollten.

Doch gestehe ich gern, einer edlen Birne sich mit einer Gabel zu nahen — gleichviel wie kostbar diese sein mag — hat für mich etwas Naturwidriges. Und wer sich in einem solchen Falle neben dem Messer der ihm von Natur verliehenen Gabel bedient, glaube ich — ich will es wenigstens hoffen — wird dafür eher Verzeihung finden als für manches andere, was nicht für schicklich gilt.

In bezug auf den Löffel gilt gleichfalls die Regel, ihn nicht zu kurz anzufassen. Manche führen ihn mit der Spitze in den Mund strecken dabei den Ellbogen recht unbeholfen voraus. Es genügt indessen vollkommen, die eine Seite des Löffels zwischen die Rippen zu führen. Man muß nur auf seiner Hut sein, jedes Schlürfen zu vermeiden, wie überhaupt jedes Geräusch, das durch Einnehmen von Speise und Trank hervorgerufen wird, jedes hörbare Schlucken und Schnalzen ist unanständig.

Aber wie so viele Menschen ihre mit dem Löffel eingenommene Suppe laut schlürfen, so müssen sie Getränke aus einer Tasse, zumal, wenn sie noch recht warm sind, stets mit jenem peinlichen „harten Schluck“ zu sich nehmen, den man noch am andern Ende des Zimmers hören kann. Das ist doch nur eine Angewohnheit und sicherlich eine üble Angewohnheit.

Sollte der Unerfahrene je im Zweifel sein, welches der vorhandenen Eßwerkzeuge er sich in einem gegebenen Falle zu bedienen habe, so würde er nie fehlgehen, für alle Gerichte, die er mit der Gabel allein essen kann, diese zur Hand zu nehmen. So wird er bei einem Pastetchen kein Messer nötig haben und bei manchen Dingen, die der Nachtsch bringt, oftmals besser die Gabel statt eines Löffels benutzen.

Nach Beendigung eines jeden Gerichts sollte man Messer und Gabel auf dem Teller liegen lassen und zwar nicht etwa kreuzweise, sondern mitten auf dem Teller nebeneinander. Das sieht nicht nur ordentlicher aus, sondern die Instrumente liegen auch zum Wegräumen für die Dienerschaft so am handlichsten.

Es sollte kaum eines Hinweises bedürfen, daß wir, wenn uns die Schüssel dargereicht wird, nicht zu wählerisch sein dürfen. Welche Selbstsucht, welche Rücksichtslosigkeit können wir dabei oft beobachten, zumal wenn es sich um den Obstteller handelt.

Ein nicht unbescheidener Esser wird einfach das ihm zunächst liegende Stück nehmen. Wenn wir in unserer Höflichkeit aber nicht so weit gehen wollen, dem Nachbar geflissentlich das Beste zu überlassen, wenn wir durchaus das begehrteste Stück erhaschen müssen, so sollte es doch gewiß genug sein, mit den Augen zu wählen und dann ohne weiteres Suchen zuzugreifen.

Ganz besonders sollten wir uns hüten, jemals irgend etwas auf den Teller zu — spucken. Garstig wie das klingt, können wir es doch sehr häufig beobachten. Und was sollen wir tun, wenn uns etwa ein Fischgerät in den Mund gerät oder um uns der Weintraubenkerne und dergleichen zu entledigen, Dinge, die wir unserer Umgebung zuliebe doch nicht hinunterschlucken können?

Das unverfänglichste Mittel ist, wo es irgend angeht, die halb geschlossene Hand so unmerklich wie möglich an den Mund zu halten und jene Dinge mit den Fingern von den Lippen zu nehmen.

Selbstverständlich ist es auch unstatthaft, einen Knochen „abzupudeln“. Wer sich übt, Messer und Gabel richtig anzufassen, wird bald eine solche Geschicklichkeit in ihrer Handhabung erlangen, daß er selbst bei Geflügel mit ihrer Hilfe allein alles Fleisch von den Knochen abzulösen im Stande ist.

Eine recht üble Angewohnheit ist es auch, sich bei Tisch eines Zahnstochers zu bedienen, gleichviel, in welcher versteckter Weise dies geschehen mag.

Ebenso peinlich ist es, jemand in einer Restauration den Taschenkamm oder die Haarbürste hervorziehen und in Räumen, wo andere bei Tisch sitzen, mit diesen Instrumenten oder auch mit der Hand sich durch das Haar fahren zu sehen.

Kein Mensch, der etwas auf sich hält, wird sich zu einer Mahlzeit einstellen, ohne sich vorher „zu Tisch zurecht gemacht“, ins-

besondere auch Hände sowohl wie Gesicht gewaschen zu haben.

Wer sich beim Essen ordentlich halten will, der lasse zunächst den Tischler kommen und ohne Zaudern ein Stückchen von den Beinen seines Esstisches absägen. Ein paar Centimeter machen hier schon viel aus. Das Mißverhältnis, das in der Höhe der meistens gebräuchlichen Tische und Stühle besteht und geradezu darauf berechnet scheint, daß der Unterarm des Essers auf dem Tischrand einen Halt sucht, während doch kein Teil des Körpers den Tisch auch nur berühren sollte, ist an vielen Unmanierlichkeiten schuld.

Wer aber vor der mittels Säge vorzunehmenden Radikalkur zurückscheut, wird ja leicht Mittel und Wege finden, seinen Sitz auf die eine oder andere Weise um ein geringes zu erhöhen; er wird sich dann viel leichter gerade halten und seine Arme weniger oft mit dem Tisch in Berührung bringen.

Nun sollte er noch darauf achten, daß sein Stuhl nicht zu weit vom Tische absteht.

Wer sich gerade hält, wird ganz unwillkürlich auch beide Ellbogen am Körper halten. Ihm genügt der freie Unterarm vollständig zur Handhabung von Messer und Gabel, ohne mit dem Arm oder mit dem Handgelenk jemals die Tischkante zu berühren.

Es gibt auch Leute, die stemmen hin und wieder den ganzen Ellenbogen auf den Tisch, indem sie das Glas in der Hand halten und trinken. Sie führen nicht das Glas an die Lippen, sondern die Lippen an das Glas.

Die natürliche Folge solcher ganz und gar nicht zweckentsprechender Haltung ist, daß diese Leute ihr Essen nicht zu Munde führen können, ohne gewärtig zu sein, daß ihnen unterwegs ein erklecklicher Teil davon abhanden kommt, so daß sie, wie kleine Kinder, zur Vermeidung von Flecken auf der Kleidung sich die Serviette über die Brust breiten müssen.

Wer mit der nötigen Sorgfalt und in angemessener Körperhaltung ist, wird die Serviette stets auf dem Schooß liegen lassen können. Wie viel vorteilhafter ist aber überdies eine gerade Haltung nicht nur wegen des Eindrucks, den sie macht, sondern auch aus Rücksichten auf die Gesundheit!

*** Vom Küchenfeuer. ***

(Nachdruck verboten.)

Das Feuer ist das Element der Kochkunst. Bedarf es eines Mittels zur Einleitung chemischer Prozesse, zur Lösung und Erweichung, zur Verbindung und Trennung der Stoffe, so weiß selbst die Chemie kein wirksameres anzugeben, als die Wärme, das — Feuer. Auflösung, chemische Veränderung, das war es eben, was die Küche leisten sollte, um aus den Rohstoffen der Natur die gedeihliche und schmackhafte Nahrung für unseren Organismus zu erobern.

Bei allem Feuer kommt es darauf an, daß durch den Luftzug eine hinreichende Menge von Sauerstoff der Flamme zugeführt wird, damit eine möglichst vollkommene Verbrennung stattfindet und daß die erzeugte Wärme zugleich möglichst vollständig für den Zweck der Küche, die Erhitzung der Speisen verwendet wird. Beiden Forderungen wird bei manchen Herdeinrichtungen selten auch nur im bescheidensten Maße genügt. Noch bestehen an zahllosen Orten die offenen Herde, auf denen das teuerste Feuer, das Holzfeuer, lustig flackert und nur wie spielend die Töpfe beheizt; 15—20 Prozent der besten Heizkraft gehen da in den unzersehten Gasen und unverbrannten Kohlentheilchen des Rauches verloren, nachdem sie zuvor bei der meist ebenso schlechten Einrichtung der Rauchfänge die Lungen der Köchin belästigt und die Speisen verdorben haben. 75—80 Prozent der erzeugten Wärme selbst aber entweichen, ohne den Kochgeschirren zu nützen, als heißer Luftstrom nach oben. Von dem ganzen kostbaren Feuer findet auf solche Art kaum der zwanzigste Teil die beabsichtigte Verwendung. Nicht viel besser steht es um manche sogen. „Sparherde“ und Kochöfen. „Je größer die Hitze, desto besser“, heißt es in mancher Küche. Das ist ein Vorurteil. Der Siedepunkt des Wassers beträgt bekanntlich 80° R. In offenen Gefäßen nimmt das Wasser oder eine wässrige Flüssigkeit auch beim heftigsten Kochen nie eine höhere Temperatur als 80° R. an. Läßt man dennoch eine höhere Temperatur auf die siedende Flüssigkeit einwirken, so wird aller Uberschuß auf die Dampfbildung

verwendet; die Flüssigkeit verdunstet nur schneller und reißt dabei oft die besten, feinsten und nahrhaftesten Teile der Speisen mit sich fort, die durch den bekannten Küchengeruch sich hinlänglich verraten. Daß die Speisen durch ein solches schnelles Kochen auch schneller gar oder weich werden, ist ein Irrtum; sie werden nur schlechter durch das Wasser, das ihre Verluste ersetzen muß. In Wahrheit hat man also nur nötig, für das Fortkochen der Speisen zu sorgen und dazu bedarf es nur $\frac{2}{5}$ der Wassermenge, welche die Siedehitze des Wassers hervorbrachte.

Wenn es also bei offenen Kochtöpfen unmöglich ist, eine über 80° R. hinausgehende Erhitzung der Speisen zu bewirken, so läßt es sich gleichwohl nicht leugnen, daß eine größere Erhitzung manchen Speisen, wie Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Fleisch, durchaus zuträglich sein und allerdings ein schnelleres Weichwerden derselben bewirken würde. Die Absicht unserer Köchinnen ist also nicht so unsinnig; der Fehler liegt nur in der Anwendung verkehrter Mittel. Könnte man die nutzlos und sogar schädlich mit dem Dampf entweichende Hitze zur höheren Erhitzung der Speisen anwenden, so wäre das eine wesentliche Verbesserung und eine Ersparnis. Ein solches Mittel liegt sehr nahe. Man verschließe den Topf durch einen Deckel und zwar möglichst luftdicht, so daß den Dämpfen der Ausweg versperrt und die überschüssige Hitze nicht mehr auf beständige Neubildung des Dampfes, sondern auf Erhöhung seiner Spannkraft und seiner Temperatur verwendet wird. Der eingeschlossene Dampf vermag außerordentlich hohe Temperaturen anzunehmen und es wäre leicht, in einem völlig verschlossenen Topf selbst Knochen und Holz in Brei zu verwandeln. Eine so hohe Hitze würde freilich den Speisen wenig zuträglich sein. Aber durch ein Ventil, das bei entsprechender Dampfspannung sich öffnet und den Dampf entströmen läßt, kann die Hitze im Topfe leicht in der Höhe gehalten werden, die als zweckmäßig erscheint, und das ist etwa eine Temperatur von 85° R. Solche Töpfe sind in den französischen und englischen Küchen schon seit Jahrzehnten eingeführt. Kein Brennmaterial — auch das

Leuchtgas unserer Gasanstalten nicht ausgenommen — ist an sich einer vollkommenen Verbrennung fähig. Der Ruß, welcher die Decken und Wände mit Gas beleuchteter Zimmer zu bedecken pflegt, zeigt, daß ein Teil des Kohlenstoffs, obgleich er weißglühend das Leuchten der Flamme bewirkte, doch nicht vollständig verbrannte.

liegen, so daß es sich wie ein feuchter Schirm über die Speisen spannt.

Hartgewordene Gummigegegenstände sind durch Einlegen in Salmiakgeist zu erweichen.

Entstehen durch Nadeln oder dergleichen kleine Löcher in Gummikissen, so kann man, um diese zu schließen, Kolophonium in Spiritus auflösen und den ziemlich dicken Brei auf die Löcher bringen. Die Masse verhärtet sich. Bei größerem Schaden wende man sich direkt an Gummivarengeschäfte.

Haushalt.

Beim Auslöschten von **Petroleumlampen** sei man vorsichtig, da leicht durch zu rasches Blasen bei großer Flamme eine Explosion stattfinden kann. Man schraube den Docht etwas zurück und blase dann erst aus. Bei Petrollampen, die abtropfen, empfiehlt es sich, etwas Watte zwischen Behälter und Bassin zu legen, Das Petroleum wird von der Watte aufgesaugt.

Fettflecke aus Büchern und Bildern zu entfernen. Man mischt kohlen saure Magnesia mit Benzin, bis das Ganze eine dicke Masse bildet, welche sich mit Leichtigkeit auf die mit Fett getränkte Stelle aufstreichen läßt. — Die letztgenannte Flüssigkeit nimmt Fett mit großer Begierde auf und da sie leicht verdunstet, so läßt sie das Fett in der kohlen sauren Magnesia zurück, welche dasselbe weit mehr aufsaugt und festhält, als die Papierfaser es vermag. Nach dem Trocknen wird die kohlen saure Magnesia mittels einer Federfahne abgerieben. Wenn der Fleck nicht zu groß oder verharzt ist, wird er durch einmalige derartige Behandlung entfernt. War dagegen der Fleck schon verharzt, so muß der oben beschriebenen Mischung etwas verdünntes Ammoniak zugefügt und die befleckte Stelle beim Auftragen gelinde gerieben werden. Bilder müssen immer auf der Rückseite bestrichen werden.

Glanzflecke aus wollenen Stoffen zu entfernen. Staub- und andere Flecke in schwarzseidenen Stoffen und Cachemir beseitigt man am besten mittelst vorsichtigen Reibens mit einem weichen schwarz wollenen Lappen, welcher mit schwarzem Kaffee getränkt ist.

Den speckigen Glanz aus schwarzen Seidenstoffen entfernt man durch strichweises Abreiben mit einer Mischung von $\frac{1}{10}$ Salmiak und $\frac{9}{10}$ kaltem Wasser mittelst schwarzen Wolläppchens; man plättet sofort links mit nicht zu heißem Eisen.

Kalten Aufschnitt frisch zu erhalten. Man ist zuweilen genötigt, garnierten Aufschnitt längere Zeit stehen zu lassen. Um ihn nun frisch und wohl schmeckend zu erhalten, lege man ein reines Tuch, das in kaltem Wasser ausgerungen ist, darüber, doch so, daß es die Speisen nicht berührt. Das Tuch muß fest unter dem Gefäß

* * Küche. * *

Kochrezepte.

Durchgestrichene Bohnensuppe. 500 Gr. weiße Bohnen quillt man am Abend vor Gebrauch in Wasser ein, und gießt es am morgen ab. Man kocht die Bohnen nun mit Wasser und einem Stückchen Butter weich und rührt sie durch ein Sieb. Inzwischen hat man nebenbei in einem Topf kleingeschnittenen Lauch, Sellerie, Rübli, Petersilienwurzel nebst einem Bündel Petersilie, Majoran und Thymian, in Wasser gekocht und mit diesem Wasser nebst etwas Fleischbrühe verrührt man die durchgeschlagenen Bohnen, verdickt die Suppe mit in Butter geröstetem Mehl und richtet sie nachdem sie damit $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, über gerösteten Semmelwürfeln an.

Kapaun aux fines herbes. Man gießt eine halbe Obertasse Rahm über 6—8 Eplöffel geriebenes Brot, vermischt dies mit der gekochten und feingehackten Leber des Tieres, 125 Gr. feingeschnittenem Rindsnierenfett, 2 Eidottern und 1 Löffel voll gehackter Petersilie, 10—12 gehackten Champignons und 2—3 Chalotten, nachdem man Petersilie, Champignons und Chalotten in etwas Butter geschwitz hat, füllt dann den Kapaun damit, näht ihn zu und spickt und brät ihn wie gewöhnlich.

Lungen-Hachis. Eine Kalbslunge wird in schwach gesalzenem, siedendem Wasser weichgekocht und nebst einer kleinen Zwiebel, etwas Zitronenschale und Petersilie mit dem Wiegemeßer ziemlich fein gehackt; dann bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus 60 Gr. Butter und 1 Löffel Mehl, tut das Lungenhachis und $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe hinzu, verkocht alles eine Weile und drückt zuletzt den Saft einer Zitrone hinein. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit verlorenen Eiern.

Ochsenmaulsalat. Ein Ochsenmaul wird tüchtig gewaschen und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgekocht, was 4—6 Stunden dauert; hierauf löst man die Knochen heraus, puzt es sauber zurecht, schneidet es in feine Scheibchen, mischt Kapern darunter und macht den Salat mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an. Noch feiner schmeckt der Salat, wenn man 8—10 gewässerte, ausgegrätete und in kleine Stückchen geschnittene Sardellen darunter mengt; den Schüssel-

rand oder die Oberfläche des Salats verziert man mit hartgekochten Eiern, roten Rüben oder Aspik.

Rosenkohl. Zeit $\frac{3}{4}$ Stunden. 500 Gr. Rosenkohl, 40 Gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl, 2 Deziliter Fleischbrühe, 2 Liter Wasser, 1 Prife Natron, Muskatnuß. — Man lasse die gestuhten festen Köschen nur einmal in siedendem Salzwasser, dem eine Prife Natron beigegeben, aufwallen, kühlte sie in kaltem Wasser ab und bringt sie gut abgetropft in die steigende Butter, stäubt das Mehl darüber, gießt nach und nach die Fleischbrühe zu und läßt vollends weich dünsten.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kartoffelreis. 1 Kilogramm gute, geschälte Kartoffeln werden nicht zu weich gekocht, mit 60 Gramm Butter und 4 Eßlöffeln kochender Milch zerdrückt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und in ein großes Sieb getan, durch welches man sie auf eine heiße Schüssel preßt, wobei man das Sieb unausgesetzt hin und her schwingt, damit die Kartoffeln wie einzelne Reiskörner durchfallen. Man gibt diesen Kartoffelreis, der sehr heiß serviert werden muß, zu Koteletten, Beefsteaks, Bratwurst und dergleichen.

Meringues mit Vanille. 10 Eiweiße schlägt man zu Schnee, vermischt denselben mit 500 Gr. gesiebtem Zucker und 3 Kaffeelöffeln Vanillezucker, setzt eigroße ovale Häufchen davon auf Papier, legt dieses Papier auf ein Brett von hartem Holz, bäckt die Meringues in einem ausgekühlten Ofen, löst sie vom Papier, höhlt sie aus, legt sie mit der Höhlung nach oben auf ein Haarsieb, läßt sie im Ofen nochmals übertrocknen und füllt sie mit Rahmschnee, der mit Vanillezucker gewürzt ist, oder mit Vanille-Eis.

Feine Mandeltorte. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden 250 Gramm Mandeln, 250 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 125 Gr. Mehl, 7 Eier. — Eigelb, Butter und Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, dann die enthäuteten, gestoßenen oder gemahlten Mandeln und nachher das Mehl hinzugegeben und das Ganze noch einmal gerührt. Den Eierschnee leicht darunter ziehen, die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Gries oder Mehl bestreute Form einfüllen und in mittlerer Ofenhitze langsam backen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Weihnachtsgebäck.

Oesterreichischer Weihnachts-Wecken. Nachdem man ein Hefenstück von $\frac{1}{2}$ Liter feinem, etwas erwärmtem Mehl, 36 Gr. aufgelöster Preßhese und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmem Rahm angefeht hat, vermischt man in einer Schüssel $1\frac{1}{2}$ Liter gesiebtes Mehl mit 80 Gr. Butter, einer Prife Salz, einem Ei und etwas Rahm, fügt dann das aufgegangene Hefenstück hinzu und knetet den Teig tüchtig damit durch, treibt ihn auf einem mehlbestreuten Brett auf, bestreut ihn mit gestoßenem Anis und Ingwer, schlägt ihn wieder zusammen, treibt ihn aufs neue auf, bestreut ihn mit Zucker und feingehackter Zitronenschale, und läßt ihn nun, abermals zusammengelagt, in einer Schüssel am

Ofen aufgehen. Man formt hierauf einen länglichen Wecken daraus, bestreicht ihn mit Ei, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme eine reichliche Stunde.

Haselnuss-Makronen. 125 Gr. abgeschälte Haselnußkerne und ebensoviel abgebrühte Mandeln werden gestoßen und mit 7 Eiweißen verrieben, mit 375 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone gemischt, worauf man Häufchen von dieser Masse auf Papierbogen oder Oblaten setzt, zu runden oder länglichrunden Formen dressiert, mit etwas Zucker besiebt und auf einem Blech bei mittelmäßiger Hitze hellbraun bäckt. Wenn die Makronen erkaltet sind, feuchtet man das Papier auf der Rückseite an, wonach sich die Makronen leicht davon ablösen lassen.

Mandel-Häufchen mit Chocolate. Der Schnee von 6 Eiweißen wird mit 250 Gr. geschälten und gestoßenen süßen Mandeln, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebener Chocolate, ein wenig geriebenem Zimmt, Nelken und 70 Gramm geschnittenem Zitronat vermischt, worauf man kleine Häufchen aus dieser Masse auf ein mit weißem Wachs bestrichenen Blech setzt und bei schwacher Hitze bäckt.

Berner Leckerli. 2 Kilogr. Honig werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein aufgekocht, vom Feuer genommen und bis zum Lauwerden gerührt; hierauf zerquirt man 2 Eier in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, mischt die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 375 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 2 Kilogramm Zucker, 30 Gr. grobgestoßenen Zimmt, 16 Gr. Nelken hinzu, vermischt alles mit dem Honig, rührt zuletzt $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl darunter, wirkt den Teig sehr gut durcheinander, rollt ihn zu dünnen Kuchen aus, zerschneidet ihn zu länglichviereckigen kleinen Tafeln und bäckt dieselben auf einem mehlbestreuten Blech.

Haselnuss-Leckerli. 500 Gr. Haselnußkerne werden durch Abreiben mit einem Tuch von der braunen Haut befreit und mit 375 Gr. gut abgewaschen, ungeschälten Mandeln nebst 1 Kilogr. Zucker recht fein gestoßen, die gehackte Schale einer Zitrone, 8 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiße und vier Löffel Kirschwasser hinzugemischt, alles gut durcheinandergewirkt, mit sehr wenig Mehl messerrücken dick aufgerollt, Leckerli davon geschnitten und auf butterbestrichenen Blechen bei gelinder Hitze gebacken, worauf man sie mit Zucker und Eiweiß glasiert.



Krankenpflege.



Bett-Dampfbäder. Man mag mit der Naturheilmethode auf freundschaftlichem oder auf Kriegsfuß stehen, eines wird man ihr als Vorzug anrechnen müssen, daß sie die häufigere Anwendung der hydrotherapeutischen Heilmittel oder des Wassers kurzweg gesagt, aufgebracht, daß sie ferner dem Schwitzen, erfolge es von Hitzeinwirkung verschiedenster Art, den ihm gebührenden Rang als

Heilfaktor wieder zurückerobert hat. Von fanatischen Auswüchsen dieser Methoden sprechen wir nicht; das Uebermaß und der Unverstand rächen sich ja in allen Verhältnissen. Ich trug einen langjährigen Rheumatismus mit mir herum, den ich in Baden umsonst abzuwaschen versucht hatte, der weder Einreibungen mit Franzbranntwein, Opodeldoc und andern Medikamenten wich und auch vor dem Saltzyl nicht floh, das ich auf ärztlich Verordnung hin schluckte. Da hörte ich von den Bettdampfbädern, die in der Badanstalt an der Mühlebachstraße in Zürich verabreicht würden und die schon manchen kuriert hätten. Na, ansehen konnte man sich die Sache wenigstens einmal.

Die Einrichtung ist einfach. Ueber einem Bett mit Matratze, das mit einem schneeweißen Leintuch bedeckt ist, wölbt sich ein hölzerner Lattenverschlag, der an einer Längenseite mit Scharnieren befestigt ist und sich hebt und schließt wie der Deckel einer Truhe.

Dichte Wolldecken bedecken diesen Holzverschlag. Am Fußende des Bettes aber steht auf dem Boden ein eiserner Kessel, der mit der unterirdischen Dampfleitung in Verbindung steht und von welchem auch zwei Röhren zu der Matratze aufsteigen und sich dort so auflagen, daß sie etwa 25—30 Cm. in das Bett hineinragen, Nun steigt der Patient entkleidet in das Bett, die Badmeisterin klappt den Deckel zu, schließt oben noch mit Tüchern ab, so daß nur der Kopf herauschaut, stopft gewissenhaft die Seitenteile der Decken ein und nun kann's losgehen.

Erst läßt man den Dampf langsam und mäßig heiß einströmen, dann nach und nach kommts immer heißer, so daß ganze Bächlein vom Körper wegrieseln. Man kann sich bequem drehen und wenden, kann schmerzhaft Stellen dem Dampfe näher bringen, sich behaglich auf die Seite legen, wenn die Rückenlage nicht mehr paßt. So bleibt man je nach Konstitution und ärztlicher Verordnung (der Badearzt wohnt im Hause) $\frac{1}{2}$ —1 Stunde im Schwitzbad. Dann gehts in das bereitstehende warme Bad, das mit seinen 28 Grad ordentlich kühl erscheint. Nun beginnt die flinke Badmeisterin ein Reiben und Kneten des ganzen Körpers und kühl das Bad auf 20—16 Grad ab, unter fortwährendem Begießen des Rückens.

Man entsteigt völlig erfrischt dem kühlen Wasser und wird nun in ein trockenes Laken gehüllt und leicht abgetrocknet. In einem zweiten trockenen Tuch legt man sich nun hin auf ein zweites reines Bett, läßt sich leicht zudecken und „dünnstet“ hier nun „nach“. Nach einer halb- bis einstündigen wohligen Raft erhebt man sich und fühlt sich wie neugeboren. Mit zehn Bädern, die ich je wöchentlich einmal nahm, habe ich den Rheumatismus weggebracht, ich begegnete aber dabei mancherlei Leidensgefährten mit Gicht, Schwerhörigkeit, Ischias, Diabetes, Bronchialkatarrhen und wie die Leiden alle heißen und alle haben Linderung, mehrere völlige Heilung erfahren. Des-

halb fühle ich mich gedrungen die Bettbampfbäder hier zu erwähnen und sie zu empfehlen. E.



* Frage-Ecke. *



Antworten.

94. Ein Rezept zu einem richtigen Käsfondue für 6 Personen finden Sie nachstehend: 400 Gr. Emmentalerkäse, 3 Deziliter guten Waadtländer- oder Neuenburgerwein, 1 Messerspitze Mehl, ziemlich viel Pfeffer und 2 Gläschen Kirschwasser. — Eine irdene Pfanne wird mit Knoblauch ausgerieben, der Käse wird zerkleinert und mit dem Wein und Mehl gut verrührt. Man stellt alles auf eine Spiritusflamme, streut obenauf ziemlich gemahlene Pfeffer und gießt zuletzt den Kirschwasser zu. Unter gutem Umrühren läßt man die Masse einige Minuten stark kochen, reduziert die Flamme stark und serviert das Fondue rasch in der Schüssel. Am besten bleibt das Gericht, wenn es während dem Servieren auf einer kleinen Flamme stehen kann, da sonst der Käse schnell hart wird.

A. Ründig-Boßhard.

94. **Fondue.** Für 3 Personen rechne ich 500 Gr. feinsten Schweizerkäse, 3 Glas weißen Neuenburger und 2 Gläschen Kirschwasser. — Der Käse wird in feine „Schnefel“ geschnitten und mit dem Wein zusammen in die vorher gut mit Knoblauch ausgeriebene irdene Kasserole geschüttet, dann auf schwachem Feuer mit silberner Gabel fortwährend geschlagen, bis die Masse weich und flüssig wird. Jetzt wird ein vorher mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl und dem entsprechendem Quantum Kirschwasser angerührtes Teiglein beigegeben und das Gericht kochend auf den Tisch gegeben. Ich stelle die Kasserole während des Essens auf eine Spiritusflamme, damit die Masse bis zuletzt weiterkocht und weich bleibt.

Ein anderes, von Herren gern gegessenes Käsegericht stelle ich jeweilen aus Resten her. Ich reibe hart gewordene Randstücke, füge etwas süßen Rahm oder Milch, ein oder mehrere Eier, Salz und Pfeffer und geriebene Kartoffeln (geschwollte) im gleichen Quantum wie Käse, bei, schaffe die Masse tüchtig durcheinander, gebe sie in eine mit süßer Butter ausgestrichene irdene Bratplatte und backe sie im Bratofen, bis die Decke braun und die Masse fest ist. Die Speise wird heiß genossen und von Herren einem süßen Dessert vorgezogen. Jede Köchin findet das Verhältnis der einzelnen Bestandteile selber heraus, ich habe dafür keine bestimmten Vorschriften, sondern verfare jeweilen nach Gutdünken und es ist mir noch immer geraten.

Rigorosa.

98. Der häßlichen Farbe Ihrer Oefen ist leicht abzuwehren. Kaufen Sie für 20 Rappen Graphit in der Apotheke oder Droguerie und machen Sie aus einem Teil davon mit Wasser einen dickflüssigen Teig. Mit einer alten Schuhbürste (oder meinetwegen auch mit einer neuen!) reiben Sie sämtliche Eisenteile ein und bürsten gründlich nach, bis ein matter Glanz entsteht. Sie werden mit dem Erfolg gewiß zufrieden sein.

Wenn im Laufe des Winters das Eisen und Blech infolge der starken Hitzeentwicklung wieder in allen Farben, nur nicht in ehrwürdigem Schwarz prangt, so fangen Sie halt von vorne an! Die Bürste können Sie zu andern Zwecken nicht mehr verwenden.
Treue Abonnentin.

99. **Wollstrümpfe**, Woll Sachen überhaupt, werden in der Regel zu heiß gewaschen und wenn möglich noch tüchtig eingeseift. So darf es nicht wundern, wenn die Sachen einlaufen und verfilzen. Bei uns nimmt man gut warmes Wasser, gibt ein Stück Soda und einige Löffel voll Salmiakgeist in das Wasser und schlägt die Wollgegenstände ein paarmal tüchtig hin und her. Dann werden sie nochmals in reinem warmem Wasser gespült. Probieren Sie's auch!
Leni.

100. Ich gebe Ihnen nachstehend gerne einige Rezepte zu billigen **Weihnachtsbäckereien**, muß Sie aber noch darauf aufmerksam machen, daß der Ratgeber immer rechtzeitig allerlei Gebäck für die Festtage bringt. Unterlassen Sie es nicht in der Rubrik „Küche“ Nachschau zu halten.

Mandel-Rüchlein. Aus 125 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl, 70 Gr. Zucker und 1 Eidotter, wirkt man auf dem Kuchenbrett einen derben Teig zusammen, den man zwei Messerrücken stark ausrollt und mit einem Weinglas zu kleinen runden Kuchen absticht, die man auf ein gebuttertes Blech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit gehackten Mandeln und gestoßenem Zucker überstreut, mit Zitronensaft beträufelt und bei mäßiger Hitze gelb bäckt.

Ausgestochene Vanille-Brötchen. 250 Gr. durchgeseibter Zucker werden nebst einem Theelöffel gestoßener Vanille und dem steifen Schnee von 2 Eiweißen, sowie dem Saft einer halben Zitrone recht schaumig gerührt und dann auf einem Kuchenbrett noch mit soviel gestoßenem Zucker verarbeitet, daß man die Masse $\frac{1}{2}$ Centimeter stark ausrollen kann. Man sticht nun mit Blechformen Ringe, Sterne, Halbmonde und runde Kuchen davon aus, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie in einem ausgekühlten Ofen ganz langsam hellgelb.

Zimmbogen. Der steife Schnee von sechs Eiweißen wird mit 500 Gr. Zucker nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone verrührt, mit 500 Gr. geschälten und gestoßenen Mandeln und einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt durcheinander gemischt und die Masse auf dem mehlbestäubten Nudelbrett zu Streifen von der Länge und Breite eines Fingers geformt, die man krummbiegt, auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenen Blech gelb bäckt und mit einer Wasserglasur überzieht.

Fragen.

101. Würde mir jemand aus dem geehrten Leserkreise Rat, wie ich bei einer **Federboa** die weißen Federn reinigen und auffrischen kann?

Abonnentin in G.

102. Wie kann man **Glacéhandschuhe** von Stockflecken reinigen?

B. in G.

103. Hat jemand im Leserkreise des Ratgebers schon von den entfeuchteten **Witschi-Mehlen** gehört? Ich las kürzlich darüber, sie seien sehr empfehlenswert, haben größeren Nährwert als die nicht entfeuchteten, bedeuten also für den Haushalt eine Ersparnis. Wer kann mir genaue Auskunft geben?
Lifa.

104. Welche **Fische** sind in der Winterszeit zu empfehlen? Ich bin ganz unwissend in diesem Punkt und wage mich gar nicht in einen Fischladen, aus Angst, mich zu blamieren. Herzlich dankbar wäre ich für guten Rat.

Eine ganz junge Hausfrau.

105. Im neunten Kapitel von „Gritli in der Küche“ wurde für die Herstellung der Pasteten eine **Marmorplatte** empfohlen. Da ich in nächster Zeit einen neuen Küchentisch anzuschaffen habe, so möchte ich erfahrene Hausfrauen anfragen, ob ich einen solchen mit Marmorplatte wählen soll? Wo sind solche eventuell zu beziehen und zu welchem Preis? Im Falle ein Tisch mit Marmorplatte zu teuer zu stehen käme, wie könnte ich mir anderweitig helfen, so daß dem Zweck doch gedient wäre? Um rege Beteiligung an der Beantwortung dieser Frage bittet

Eine, die sich gerne der Neuzeit anpaßt.

Soeben
neu erschienen
Kaiser's
Haushaltungsbuch
für 1.30
! bietet große Vorteile!
überall erhältlich
sow direkt durch
Kaiser &
Bern

