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

Band: 11 (1904)

Heft: 26

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.07.2025

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

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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.

№ 26. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 24. Dezember 1904.

Wer vorwärts wandelt, unentwegt,
Durch Freuden wie durch Schmerzen
Sich selber Treue hält, der trägt
Den reichsten Schatz im Herzen.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

V.

Gestern führte mich der Weg zufällig in den Stadtteil, wo meine junge Base wohnt. Ich besann mich einen Augenblick, ob ich wohl wieder einen kurzen, unangemeldeten Besuch machen solle oder ob ich Bertha vielleicht in Verlegenheit bringen könnte. Doch bald überwog der Gedanke, ich würde ihr möglicherweise doch nützlich sein können, selbst dann, wenn ihr mein Kommen nicht gerade erwünscht wäre. Der Arzt ist auch oft im Falle, bittere Arznei, ätzende Salbe oder sogar die scharfe Sonde zu Heilzwecken zu verwenden.

So stehe ich denn wieder vor der Flurtüre im dritten Stock und drücke auf den Knopf der elektrischen Klingel. Es ist um die elfte Stunde vormittags. Meine kleine Bertha scheint in der Tat mehr verlegen, als erfreut über meinen Besuch und wenn mich nicht alles täuscht, so hat sie gar ein verweintes Gesicht. „Ich will dich nicht stören. Bist du etwa in der Küche beschäftigt, so trete ich dort ein. Du weißt wohl, daß du dich vor mir gar nicht zu genieren hast", beginne ich in freundlichem Tone. Sie nötigt mich aber, in die Wohnstube einzutreten. Da sieht es nun freilich ganz anders aus, als bei meinem ersten Besuche, viel behaglicher und sauber bis ins hinterste Eckchen. „Und wie gehts denn bei euch? Du bist lange nicht mehr zu mir gekommen", sage ich und blicke ihr dabei tief in die Augen. Sie senkt die Lider und beginnt leise zu schluchzen.

„Ach, wie ist das Leben schwer, Frau Base, das hätte ich nimmer gedacht. Heinrich ist auch gar so wunderlich. Wenn ich meine, ich hätte nun gewiß recht gekocht, so mundets ihm nicht und gerade jetzt bin ich in Sorge, ob die Hafersuppe, die ich vor Ihrem Kommen aufgesetzt habe, nun so ausfällt, wie es ihm schmeckt. Diese selige Mutter, die alles so gut konnte, beginne ich nachgerade zu verwünschen. Das Pröbeln ist mir verleidet, bald wird die Suppe zu dünn und bald zu dick, bald ist sie

blöde, bald versalzen und noch nie habe ich einen Braten oder ein Gemüse bereiten können, das unbeanstandet blieb. O, diese unglückselige Kocherei! Ich habe absolut kein Talent dazu und sehe auch nicht ein, daß man so viel Zeit und Mühe darauf zu verwenden braucht, blos um des Leibes willen."

„Na, du gefällst mir", erwidere ich. Wo fehlts denn, fühlst du dich krank oder woher kommt deine Mutlosigkeit? Mit rechten Dingen geht das nicht zu. Eine junge Frau, die ihren Mann lieb hat, gibt nicht so rasch klein bei. Gehen wir einmal in die Küche." —

Auf dem Herde brodelt es in einer großen Emailkasserolle; die Suppe läuft zischend über und beschmutzt den Herd, in einer zweiten unbedeckten Pfanne kocht Wasser. Das Holz liegt halb unter dem Herdloch und verbrennt ganz unnütz außerhalb. „Was hast du für heute Mittag zubereiten wollen?" frage ich. „Zum drittenmal versuche ich es nun mit dieser Hafersuppe der Schwiegermutter, die schon von weitem so herrlich geduftet haben soll; dann wollte ich Makkaroni bereiten und habe von gestern noch etwas Voressen zum aufwärmen", erwiderte sie.

„Nun, laß einmal sehen." Ich koste das Hafermus, das die große Pfanne kaum zu einem Viertel füllt. Es schmeckt in der Tat fade und schlecht. „Zeige mir zuerst deine Hafergrütze", befehle ich. Sie kramt unter verschiedenen schmutzigen Papierdüten in einer Schublade herum und bringt endlich einen Rest von Hafergrütze. Ich schütte davon in die hohle Hand und rieche daran. „Da haben wir's, stecke doch deine Nase da hinein, aus diesem Zeug könnten Götter keine gute Suppe brauen. Das ist muffige, verlegene Ware. Schütte deine Suppe ohne Bedenken in den Schüttstein und versuche, ob die Vöglein in ihrer Not etwa den Rest der Grütze mögen — ich zweifle zwar daran. Für heute setzen wir eine andere Suppe zu und für morgen besorgst du frische Hafergrütze. Hast du Suppenrollen hier? Nicht? — Oder Erbsmehl? — Auch nicht?"

„Ich habe nur Sternli und Fideli da an Suppeneinlagen."

„Die können wir heute zu den Makkaroni nicht gebrauchen. Du kannst nicht lauter Teigwaren auftischen. Wart einmal — es bleibt noch knapp Zeit für eine Kartoffelsuppe. Du schneidest rasch ein paar rohe Kartoffeln in kleine Würfel, während ich hier aus deinem Gemüsekorb einige Resten von Kohl, Rüben, Sellerie, Lauch und Petersilie wasche und zurecht schneide und eine Zwiebel zerkleinere. So, nun einen Eßlöffel Fett in eine kleinere Eisenpfanne und wenn es rauchheiß geworden, bringen wir die Gemüse hinein, dämpfen sie unter Rühren ein wenig, fügen einen kleinen Kochlöffel Mehl bei und gießen langsam das nötige Quantum Wasser für die Suppe zu und geben zuletzt deine Kartoffeln hinein und etwas Salz, decken die Suppe ruhig zu und lassen sie langsam eine halbe Stunde kochen. — Hast du das Wasser aber wirklich in der Schüssel gemessen, mir scheint, du schüttetest nur so von ungefähr hinein. Das darf nicht sein, man täuscht sich leicht und muß entweder nachgießen, was die Schmackhaftigkeit der Suppe sehr beeinträchtigt oder man bekommt zu viel und zu dünne Suppe. Man mißt also die Flüssigkeit genau ab und gibt für das Einkochen einen Schöpflöffel zu. In die Suppenschüssel gibst du etwas geriebenen Magerkäse — was — auch keinen? — na, dann also ein wenig geröstete Brotwürfelchen. Schneide das Brot auf dem Holzteller zu gleichmäßigen Würfeln und dann rösten wir sie kurz vor dem Anrichten braun und gießen die Suppe darüber in die Schüssel. Vergiß aber nie, vor dem Auftragen zu kosten, eine kleine Nachhülfe von Salz oder einem Gewürz wirkt oft Wunder.

Und nun setze die Makkaroni zu. Halt, das Wasser muß stark brodeln, wenn die Teigwaren hineinkommen; bringe es auf das stärkere Feuer und warte, bis es siedet, sonst werden die Teigwaren, und wenn es die beste Qualität ist, breiig. Gib sie auch nur langsam hinein, damit das Sieden nicht unterbrochen wird. Hast du das Wasser gesalzen? Das muß stets vor dem Einlegen geschehen. Ich decke die Makkaroni nie ganz zu, sondern lege immer einen

Kochlöffel unter den Deckel, damit der Dampf auf einer Seite entweichen kann. Hat man heißes Wasser im Vorrat, so gewinnen alle Teigwaren an Wohlgeschmack, wenn sie vor dem Anrichten noch mit dem Schaumlöffel in reines heißes Wasser getaucht und erst dann auf die Platte aufgeschichtet werden. Du hast also keinen Käse zum Dazwischenstreuen, also rösten wir etwas Brosamen in Butter und gießen sie darüber. Dein Ragout von gestern hätten wir nun noch aufzuwärmen. Was — das soll Voressen sein, diese unansehnliche graue Masse mit den Mehlknollen darin? — Na, da begreife ich deinen Mann. Schnell die Fleischstücke herausgesucht und mit heißem Wasser dieses klebrige Zeug abgespült; es bleibt nichts anderes übrig, als eine neue Sauce zu machen, denn ich möchte dieses Gebräu wirklich nicht im bain-marie, wie man's sonst tut, aufwärmen. Hast du kein Saucenpfännchen? Nun, da behelfen wir uns mit der Omelettepfanne. Wir müssen uns, da der Zeiger bald auf zwölf geht, mit einer weißen Sauce begnügen. Also, die Butter zergehen lassen, einen Kochlöffel Mehl so lange darin rühren, bis es schäumt, dann langsam unter Rühren mit Wasser oder besser Fleischbrühe ablöschen und salzen, aber ja die Knollen vermeiden. Liebt dein Mann säuerlich, so kannst du etwas Most oder Wein hineingeben oder mit Zitronensaft oder einigen Tropfen Essig würzen. Die Saucen müssen stets auf kleinem Feuer kochen; hast du keine Fleischbrühe, so koche eine halbe Zwiebel mit zwei Nelken und zwei Pfefferkörnern mit und gib nach dem Anrichten einige Tropfen von Maggis Suppenwürze dazu. Das Fleisch bringst du erst in die Sauce, bevor die Suppe aufgetragen wird. Es soll nicht mehr kochen, nur in der Brühe heiß werden.

Und nun will ich mich rasch aus dem Staube machen. Aber, Kopf hoch, kleine Frau, du kannst gar nichts Gescheiteres tun, als deinem Mann sorgfältig kochen, ihn dadurch gesund und leistungsfähig und was gar nicht zu unterschätzen ist, bei guter Laune erhalten. — Adieu denn und guten Appetit! Bis ich wieder komme, sorge für ein bischen mehr Vorräte und vor allem für tadellose Ware. Kaufe an Lebensmitteln stets das beste; es ist in der Regel das billigste. — Und noch eins, erbitte von deinem Heinrich zu Weihnachten einen Selbstkocher von S. Müller, das ist die beste Sparanlage, die ihr machen könnt, Du kannst gar nirgends mehr Zinsen bekommen.

Weihnachts- und Neujahrsgetränke.

Wieder sind wir in der schönen Weihnachtszeit angelangt, der glücklichen Zeit, wo alles nur Liebe und Freude atmet. Verwandte, Freunde und Bekannte werden eingeladen, um im trauten Kreise manche fröhliche Stunden zu verleben. Herz und Geist suchen und finden im heimeligen Stübchen Erbauung. Doch auch der Magen möchte zu seinem Rechte kommen. Darum hat das fürsorgliche Hausmütterchen schon seit Tagen, ja Wochen im Stillen gerührt und geknetet und mit Befriedigung stellt sie nun das duftende, appetitliche Backwerk, die „Bireweggli", „Oepfelschneggli" u. s. w. vor die strahlenden Gesichter. Auch die Trankſame darf natürlich nicht fehlen. Da gibts nun was ganz besonders Feines. Unser liebes Mütterchen hat nämlich schon lange beobachtet, daß die üblichen alkoholhaltigen Getränke, die feinen Liköre und Weine, die ja in diesen Tagen eine so große Rolle spielen, an Geist und Körper großen Schaden anrichten, daß durch ihren Einfluß das gemütliche herzliche Geplauder bald in geistlosen Uebermut und Ausgelassenheit übergeht und daß man dann am andern Morgen, statt gehoben zu sein, recht lange ausschlafen muß, um sich vom „Kater" und dem „Moralischen" zu erholen. Sie findet es unwürdig und häßlich, wenn die Leute so halb angeheitert in der Jahreswende die Gläser zum gegenseitigen Wohl anstoßen, sie möchte mit klarem Blick, guten Vorsätzen und festem Willen ins neue Jahr eintreten. Ferner möchte sie Getränke aufstellen, von denen man auch den lieben Kindern, denen man ja an diesen Abenden gerne erlaubt, etwas länger aufzubleiben, ohne Bedenken fröhlich einschenken darf.

Sie hat darum eine Anzahl Rezepte für alkoholfreie Getränke zusammengesucht, von denen sie euch, liebe Leserinnen, nun gern auch einige zur Verfügung stellt.

Zitronenbowle. Die kleingeschnittenen Schalen von zwei Zitronen oder Orangen läßt man in 1/2 Liter Wasser und 200 Gr. Zucker einige Zeit stehen, gießt 1 Liter alkoholfreien Wein und nach Belieben von dem Zitronen- oder Orangensaft daran und seiht das Getränk. Die Früchte können der Bowle auch in Scheiben geschnitten beigegeben werden.

Fruchtbowle. 750 Gr. eingemachte Früchte werden mit 1 Liter alkoholfreiem Wein gut zusammengerührt und wenn nötig noch Zucker beigegeben. Werden Schüttelfrüchte dazu verwendet, braucht man keinen Zucker, kann dagegen ein wenig Wasser dazu gießen.

Glühweine. 1 Liter alkoholfreier Rotwein, 1/2 Liter Wasser, eine Zitrone oder zwei Orangen, 150 Gr. Zucker oder Bienenhonig, ein Stück Zimmtstengel werden bis nahe an's Kochen gebracht und heiß serviert. Er kann auch mit Thee vermischt werden.

Eierglühwein. Eine Flasche alkoholfreier Weißwein wird mit 100 Gr. Zucker oder 25 Stück Würfelzucker und 1/2 Zimmtstengel aufgekocht, an zwei zerquirlte Eidotter gerührt und in Gläsern serviert. Auch gestoßener Ingwer und Vanillezucker können beigefügt werden.

(Teilweise aus Ida Spühlers „Reformkochbuch.")

Abstinente Küchenfee.

Die Festtafel am Weihnachtstage.

Jede Hausfrau, die Sinn für das Schöne, für eine gemütvolle Häuslichkeit hat, wird besonders an Festtagen, da wir in der Regel liebe Gäste bei uns sehen, der Ausschmückung des Tisches doppelte Aufmerksamkeit schenken, besonders wenn dieser Schmuck nur einen Aufwand von Mühe, aber keine großen Auslagen erfordert.

„Die Praktische Offiziersfrau" gibt ihren Leserinnen hiezu eine kurze, beachtenswerte Anleitung, die wir unsern Leserinnen nicht vorenthalten wollen.

„Hellgrünes Kreppapier muß am Weihnachtstage den Tischläufer ersetzen, das als lebensvolle Guirlande Tannenzweiglein, mit Lametta und Watteflöckchen geputzt, umsäumen. An den beiden Enden der Tafel findet je ein kleines in einen Blumentopf gepflanztes Tannenbäumchen Platz, das mit kleinen Wachslichtchen und Silberfäden geschmückt wird. Von dem Kronleuchter oder der Hängelampe ziehen sich Lamettafäden oder elfenbeinfarbenes, mit Silber- und Goldlametta umsponnenes schmales Seidenband bis zu den Spitzen der kleinen Tannenbäumchen hinab. Das Band endet an dem mit mattgrünem Kreppapier verhüllten Blumentopf in einer hübschen vollen Schleife. In der Mitte der Tafel aber thront ein selbstgefertigter Knecht Ruprecht mit einer Rute und Körben voll Süßigkeiten, die zum Dessert zur Freude der Gäste an die „Artigsten" verteilt werden.

Die Herstellung des Weihnachtsmannes geschieht in folgender Weise: Den Körper stellt eine leere Weinflasche dar, die mit Sand gefüllt wird, um ihr die nötige „Schwere" zu geben. Um die Schulterbreite zu markieren, wird ein 10—15 Cm. langes Stück Holz an dem oberen Teil des Flaschenhalses durch kreuzweise Verschnürung mit starkem Bindfaden befestigt. In eine große Kartoffel, die auf einen Kork geklebt ist, der in den Flaschenhals paßt, wird das Gesicht geschnitten. Zwei Gewürzkörner stellen die Augen dar; Backen, Stirn und Nase werden durch Anmalen zu „recht frischen" Farben verholfen und weiße Watte bildet das Material für die Haare, die Augenbrauen und den lang herabwallenden Bart. Zur Herstellung des Kittels für den Weihnachtsmann wird vielgefälteltes, braunes oder in dunklen Tönen gemustertes Seidenpapier fest um den Hals der Flasche gebunden. Das überstehende Papier ist als Kragen umzuschlagen. Ein dreieckiges Stück Seidenpapier ergibt die spitze Kapuze, der ein zusammengebogener Tannenzweig als kranzartige Verzierung dient. Ehe die Aermel an den „Schultern" befestigt werden, ist

ein mit Konfekt gefüllter kleiner Tragkorb, den Knecht Ruprecht auf dem Rücken trägt, an das Holz zu binden. Die faltigen Aermel, die vorn ineinander gesteckt werden, decken den Bindfaden und etwa entstandene Risse. Einen vorn an der Flasche angebrachten Korb mit Gebäck scheint der Weihnachtsmann in den unsichtbar bleibenden Händen zu halten. In den rechten Arm wird ihm ein Tannenzweiglein als Weihnachtsbaum gesteckt, während er im linken die Rute für die unartigen Kinder trägt. Auf einen umgestülpten irdenen, mit Tannengrün und Kreppapier bekleideten Topf gestellt, ist so ein Weihnachtsmann der prächtigste Tafelaufsatz, der in den Festtagen von vornherein für Stimmung an der Festtafel sorgt. Wo Tischkarten zur Verwendung kommen, dürfen sie nicht ohne weihnachtlichen Schmuck bleiben. Hier genügt ein Tannenzweiglein, das in einem oben und unten anzubringenden Querschnitt steckt.

Schalen mit vergoldeten Nüssen, Aepfeln und allerlei weihnachtlichem Gebäck sind die passendste Ergänzung des Tafelschmucks. Ganz reizend sieht eine Schüssel voll gebackener „Pilze" aus, die mit Tannengrün geschmückt ist.

Wer an solcher Tafel sich niederläßt, den umweht es wie weihnachtlicher Hauch, dem strahlt der Lichterglanz ins Herz hinein und macht ihn froh und frei, wenn die freundliche Bewirtung der Gäste im Einklang steht mit dem Schönen, das sich dem Auge bietet.

Haushalt.

Der Salmiakspiritus im Haushalt. Salmiak und Terpentin zu gleichen Teilen nehmen Anstrichfarben aus Kleidern weg, selbst wenn sie ganz trocken und hart geworden sind. Man muß sie nur recht oft damit sättigen und mit Seifenwasser nachspülen.

Vergoldete Rahmen 2c. reinigt man behutsam mittelst Watte und einer Mischung von 25 Gr. Salmiak und 100 Gr. Seifenpulver. Das Reiben muß vorsichtig geschehen, da die Vergoldungen oft sehr dünn sind.

Etwas Salmiak in das Wasser gegeben, mit dem man Fenster und Spiegel putzt, reinigt rascher und gründlicher als alles andere. Nickel- und Silberverzierungen 2c. erhält man glänzend, wenn man sie mit einem wollenen Tuche reibt, das man mit Salmiak angefeuchtet hat. Ein Theelöffel Salmiak auf 1/2 Liter Wasser reinigt Gold- und Silbergeschmeide; einige Tropfen Salmiak auf die untere Seite von Diamanten geträufelt, reinigt dieselben sofort und stellt den alten Glanz wieder her. Silbersachen mögen noch so angelaufen sein, sie werden wieder schön und glänzend, wenn man sie in eine Lösung von 4/5 Wasser und 1/5 Salmiak legt, gut abwäscht und nachputzt.

Plüschmöbel werden wie neu, wenn man sie nach dem Klopfen strichweise mit lauem Wasser und Salmiak abreibt. (Auf 1 Liter Wasser zwei Löffel Salmiak.) Mit klarem Wasser nachreiben. Empfindliche Teppiche behandelt man ebenso.

Schwarze Kleiderröcke, die gelitten haben, zieht man, nachdem sie gründlich gereinigt worden sind, über ein Plättbrett und wäscht mit einem reinen Schwamm und Salmiakwasser (Wasser und Salmiak zu gleichen Teilen) von oben bis unten, legt ein Tuch über den Kleiderrock, glättet ihn leicht und hängt ihn zum trocknen über den Kleiderbügel.

Schwarze Spitzen, die von Fett gelitten haben, zieht man durch Wasser und Salmiak (9/10 Wasser und 1/10 Salmiak.)

Kragen an Herrenröcken reinigt man, indem man sie mit kaltem Regenwasser anfeuchtet und auf eine kleine Stelle Salmiak gießt. Mit einem Messerrücken nimmt man dann den Schmutz weg, wäscht die Stelle mit Regenwasser aus und fährt so fort, bis der ganze Kragen rein ist.

Aus dem grünen Tuch eines Schreibtisches entfernt Salmiakspiritus mit Terpentin zu gleichen Teilen alle Tintenflecken, doch muß die Flüssigkeit mehrmals aufgetragen werden.

Einige Tropfen Salmiak in einer Tasse warmen Wassers entfernen Flecken von Gemälden und Farbendruckbildern.

Küche.

Kochrezepte.

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

Fischsuppe. 2—4 kleine Schellfische werden gehäutet, entgrätet und in Stücke zerlegt. Die Köpfe, die Haut und Gräten werden mit zerschnittenem Wurzelwerk, 3 geschälten Zwiebeln in 3 Liter Brühe 1 Stunde gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gegossen und wieder aufs Feuer gestellt. Nun gibt man die Fischstücke, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinein, kocht das Fischfleisch weich und gibt die Suppe auf.

Timbale mit Milkenragout. Hiezu nimmt man runde, glatte Formen, streicht sie gut mit Butter aus und bekleidet Wand und Boden entweder mit langen, weichgesottenen und abgekühlten Maccaroni oder mit kleinen Fleischstückchen, streicht

gut fingerdick Fleischfarce darüber, welcher man wenigstens 1/4 Panade beigefügt hat, des Zusammenhaltens wegen beim Stürzen. In den leeren Raum füllt man nun ein gutes Milken- (oder Geflügel-) Ragout, mit wenig kurzer Sauce, streicht mit Fleischfarce die Oberfläche zu, setzt die Timbale in dreifingerhoch Wasser in den Bratofen und backt sie dort 3/4—5/4 Stunden, stürzt und serviert mit der dem Ragout entsprechenden Sauce.

Ragout. Kalbsmilken werden blanchiert, zwischen zwei Brettchen zum Erkalten gelegt, dann sorgfältig gehäutelt, in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten, und in süßer Butter auf gutem Feuer schön gelb gebraten. Ebenfalls in süßer Butter dämpft man Mehl zu einer dicklichen Buttersauce gelblich, löscht diese mit guter Bouillon ab und fügt, wenn gut aufgekocht, Zitronensaft und Muskatnuß bei und legiert mit einigen Eigelb, gibt die Milken bei und füllt das Ragout noch heiß ein. Zum Warmhalten darf dasselbe nicht auf das Feuer, sondern ins Wasserbad gestellt werden.

Kapaun mit Kastanien gefüllt und gebraten. Ungefähr 15 bis 18 schöne italienische Kastanien werden geschält, gebrüht und etwa 20 Minuten ganz langsam weichgedämpft, auf einem Siebe abgetropft und im Mörser gestoßen, worauf man sie mit der gekochten, feingehackten Leber des Tieres, 2 Eßlöffeln geriebener Semmel, 70 Gr. frischer Butter, einem Teelöffel voll gehackter Zitronenschale, ebensoviel gehackter Petersilie, 2 Eiern, ein wenig Salz und Muskatnuß vermischt, alles in den Kapaun füllt, denselben zunäht und brät. Beim Anrichten garniert man ihn mit glasierten Kastanien.

Bayonner Hammelskeule. Eine schöne Hammelskeule wird geklopft, entfettet, mit gleichmäßig geschnittenen Streifen von Sardellen, Schalotten und Cornichons gespickt, mit etwas Olivenöl bestrichen und in einer kleinen Beize von gekochtem Essig samt Garnitur, Salz und Pfeffer 1 Tag mariniert. In der Bratpfanne macht man 1 Löffel Fett heiß, brät das abgetropfte Fleisch schön an und kocht es unter zeitweiligem Zugießen von Beize, sowie von etwas Rotwein und Wasser in zirka 2 Stunden weich. Der Fond wird aufgekocht, mit 1 Löffel aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden, die Keule damit glaciert und möglichst heiß serviert. Der Jus wird durchpassiert und mit wenig „Maggis Suppenwürze" abgeschmeckt.

Vorzügliche Sulzrippchen. Aus einem nicht zu fetten, zarten Schweinsrippenstück schneidet man Rippchen zu schöner Form, legt sie mit Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, weißem Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, gießt etwas Wasser und guten Essig daran und läßt sie gar, doch nicht ganz weich werden. Ist dies geschehen, gießt man die Brühe ab, seiht sie durch und legt die Rippchen bei Seite. Nun gibt man zur Brühe aufgelöste weiße Gelatine, ungefähr 50 Gr. auf ein Liter Flüssigkeit, läßt sie aufkochen, richtet die Rippchen in einer Porzellanform kranzförmig an, legt Scheiben von Salz- und Pfeffergurken und Rübli dazwischen, gießt die Brühe darüber und läßt sie erstarren, worauf man das Gericht stürzt und mit Kräutersenfsauce aufträgt. Kopfsalat und Bratkartoffeln passen sehr gut dazu.

Warme Schnitten von Kalbsleber, Nieren oder Gehirn. Feinste gehackte Leber, Nieren oder Hirn, läßt man mit feingehacktem Speck, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 2 gestoßenen Wachholderbeeren und ein wenig Thymian in Butter, wozu man ein feingeschnittenes Zwiebelchen gegeben hat, so lange dämpfen, bis kein Blut mehr austritt. Dann streicht man die Mischung mit 1 oder 2 Eiern vermischt, auf dünne Weißbrot- oder Schildschnitten und backt sie in Butter, die bestrichene Seite unten, in flacher Pfanne oder im Bratofen. Die Schnitten können auch ohne Butter im Ofen zu schöner Farbe gebacken werden. — Sehr beliebtes Gericht für Herren. M. M.-B.

Weisse Bohnen in Sauce. Die weichgekochten weißen Bohnen werden in folgender Sauce aufgekocht: das Mehl und die feingeschnittene Zwiebel werden in dem Fett gelblich gedünstet, mit lauwarmer Fleischbrühe abgelöscht und nachdem die Brühe kocht, die Bohnen hineingegeben. Die Sauce wird mit etwas Essig oder Zitronensaft gesäuert und mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

Lauchstengel. Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Lauchstengel, 40 Gr. Fett, 20 Gr. Butter, 2 Deziliter Fleischbrühe, Salz, Würze, 2 Liter Wasser. — Diese sind in der gemüsearmen Zeit ein sehr willkommenes Gericht und ebenso schmackhaft wie zuträglich. Die von den äußersten Spitzen gereinigten Lauchstengel werden in 6 Cm. lange Stücke geschnitten, in kochendem Salzwasser einige Minuten gesotten und dann abgetropft. In dem heißgemachten Fett auf das Feuer gebracht, gewürzt mit Muskatnuß und Pfeffer und mit der Fleischbrühe weichgekocht. Schütteln, nicht rühren, damit die Stücke ganz bleiben. Man fügt vor dem Anrichten die frische Butter zerpflückt bei. Die Sauce muß ganz kurz eingekocht sein. Man kann sie auch in einer einfachen Buttersauce aufkochen, nachdem sie wie oben blanchiert sind.

Aus „Gritli in der Küche".

Pforzheimer Küchli. 125 Gramm Butter werden mit 100 Gr. Zucker gut verrührt, sowie nach und nach 4 Eier dazu gegeben und zuletzt mit 500 Gr. Mehl, 2 Eßlöffel voll Milch und 15 Gr. Backpulver gut verarbeitet und mit etwas Zitronensaft oder Vanille gewürzt. Dann rollt man den Teig nicht zu dünn aus, schneidet mit einem Kuchenrad länglich-viereckige Stücke, welche in heißer Palmbutter gebacken und mit Zucker (eventuell auch mit Zimmt) bestreut werden.

NB. Alle mit Wizemann's feinster Palmbutter bereiteten Speisen werden von schönstem Ansehen und feinstem Geschmack und halten sich lange ohne letztere Eigenschaften verlieren.

Fideriser-Torte. Aus 500 Gr. Mehl, 375 Gramm Butter, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. gestoßene Mandeln und 4 Eiern wird ein Teig gemacht, den man in zwei gleichen Teilen auswallt, den einen mit beliebiger Marmelade oder auch gekochtem Obst bestreicht und mit dem andern bedeckt. Die Torte wird auf bestrichenem Blech in mittelheißem Ofen gebacken. Sie schmeckt sehr kräftig und findet allgemein Beifall.

M. M.-B.

Krankenpflege.

Beim **Erfrieren** ist die Haut des Erfrorenen ganz kalt und bleich; nur an Nase, Mund, Händen und Füßen hat sie einen bläulichen Schimmer. Die Glieder sind steif und hart und die äußersten Enden (Nase, Ohren, Finger und Zehen) oft spröde wie Eis. Beim Aufheben und Bewegen eines Erfrorenen ist daher die größte Vorsicht nötig, weil diese Teile leicht brechen. Man trage den Verunglückten behutsam in einen geschlossenen kalten Raum — nie sogleich in ein warmes Zimmer — also in ein kaltes Zimmer, eine Scheune, einen Stall und entferne alle Kleider durch Aufschneiden, nicht durch Ausziehen. Sodann packt man den ganzen Körper in Schnee, welcher beim Schmelzen immer wieder durch frischen ersetzt wird und reibt allmählich damit. Mangelt der Schnee, so macht man naßkalte Aufschläge und Einpackungen oder legt den Körper in eine mit kaltem Wasser gefüllte Wanne unter gleichzeitigem Reiben der Körperoberfläche. Hat die Erstarrung nachgelassen, legt man den Scheintoten in ein weniger kaltes Zimmer auf ein bequemes Bett und beginnt mit der künstlichen Atmung. Stellen sich weitere Lebenszeichen ein, so kann die Ueberführung in ein angewärmtes Zimmer stattfinden, das Einreiben des Körpers stärker und ein Einhüllen in Decken geschehen. Auch versucht man starken Kaffee oder Tee, zunächst lauwarm, einzuflößen. Allmähllch wird so zu größerer Wärme und zu anderen Reizmitteln übergegangen. Bei Erfrierung einzelner Teile ist in ähnlicher Weise zu verfahren und etwaige Wunden — Blasen, brandige Stellen — sind rein zu behandeln.

Dr. P.

Gartenbau.

Blühende Reseden im Winter gelten als Zierde jeder Wohnstube und sind namentlich des angenehmen Geruches wegen als Winterblüher sehr beliebt. Man nimmt etwa 8 bis 12 Cm. weite Blumentöpfe, bedeckt das Bodenloch mit einigen Scherben und füllt die Töpfe mit sandiger guter Gartenerde. Hierauf streut man in jeden Topf 8—10 Resedensamen, drückt die Erde leicht an, gießt ein wenig und stellt die Töpfe dann in ein mäßig warmes Zimmer ans Fenster. Sobald die schon nach einigen Tagen aufgehenden Samen gefaßt werden können, verdünnt man sie und läßt nur die drei bis vier stärksten stehen. Anfangs darf nur spärlich gegossen werden zur Vermeidung der Wurzelfäule, erst wenn die ersten Blüten zum Vorschein kommen, gieße man häufiger und reichlicher. Entfernt man die welkenden Blüten jeweils sofort, dann entwickeln sich fortwährend neue Blüten und der Winterflor dauert sehr lange an.

—r.

Tierzucht.

Blutstillung bei Tieren. Starkblutende Wunden sind bei sich störrisch geberdenden Haustieren oft nur mit großer Mühe und eigener Lebensgefahr zu stillen. In leichtern Fällen genügen Kompressen von heißem Wasser, Essigwasser oder Bleiwasser. Bei stärkern Blutungen beschaffe man sich ein Stück Sublimat-Wundwatte, von welcher man stets einen kleinen Vorrat im Hause haben sollte. In Ermangelung solcher Watte tut auch lose Baumwolle mit einer in den Apotheken erhältlichen Eisenchloridlösung getränkt, ebenfalls gute Dienste. Diese Kompressen werden auf die stark blutende Wunde gebracht und wenn möglich durch einen zweckmäßig angelegten Verband an Ort und Stelle befestigt.

G.

Frage-Ecke.

Antworten.

94. Liebes Hausmütterchen! Machen Sie doch keine Versuche, ein **Kleid** selber zu färben. Sie bereuen es sicherlich. Wenn der Stoff so gut ist, so lohnt sich auch das Auffärben durch eine chemische Waschanstalt. Ein ganzes Kleid wird Sie kaum höher als Fr. 5—6 Färberlohn zu stehen kommen und dann haben Sie sicher etwas „Gfreutes".

Lisi.

95. Bei jedesmaligem Gebrauch der **Schlittschuhe** reibe ich sie mit einem in Petrol getauchten Lappen tüchtig ein. Bei dieser Behandlung ist kein Rostansatz möglich.

Abonnentin im Thurgau.

96. Als Mutter dreier gesunder Kinder stimme ich Ihrem Manne bei. Die Knaben tragen ein wärmeres Hemd, gute, geschlossene Tuchhosen und den Kittel, die Mädchen bei dieser milden Winterszeit Barchenthosen, aber immer geschlossene, ein gutes, nicht zu schweres Unterröckchen, ein Kleidchen und Schürzchen. Bei strengerer Kälte wärmere Hosen — das ist unsere Winterbekleidung im Freien. Wird es kälter, kommen dann etwa Mäntel und Handschuhe hinzu; aber nicht so schnell. Unterleibchen tragen sie nie. Vergessen Sie nicht, daß der Kreislauf des Blutes bei Kindern ein viel rascherer ist und ihre steten Bewegungen mit dazu beitragen, daß sie nicht frieren am Körper wie wir. Haben Sie aber mit warmem Unterkleidern schon angefangen, so hüten Sie sich davor, die

Kinder jetzt, mitten im Winter, davon zu befreien; das soll erst im Frühling geschehen. J. B.

96. Gewöhnen Sie Ihre Kinder nicht an wollene **Unterkleider**, auch nicht im Winter. Sie glauben, dadurch Krankheiten vorzubeugen, die aber absolut nicht durch das Tragen von wollenen Unterkleidern verhütet werden. Sorgen Sie stets dafür, daß Ihre Kinder warme Füße haben. Dicke, wollene Strümpfe und dicke, aber weiche Schuhe für den Winter sind am Platz, vielleicht noch Ueberstrümpfe. Wenn Sie Ihren Kindern für den Winter Barchenthemden mit langen Aermeln machen, geschlossene Höschen von etwas dickerem Barchent oder Trikotstoff und ein wärmeres Kleidchen, so genügt das vollkommen. Spielen dieselben in der Stube, so sind sie mehr als warm genug gehalten und gehen Sie mit ihnen ins Freie, legen Sie denselben ja doch einen Mantel oder Shawl um. Bei einem so regen, muntern Treiben, wie man es gewöhnlich bei den Kindern im Winter beobachten kann, frieren sie nicht so bald. Seien Sie also nur nicht zu ängstlich und verweichlichen Sie Ihre Kinder nicht; sie sind Ihnen später dankbar dafür.

Eine, die nie wollene Unterkleider getragen hat und doch immer gesund geblieben ist.

Fragen.

97. Werden **Inlaid-Teppiche** ebenso behandelt wie Linoleum? Werden dieselben geölt, gewichst oder nur abgewaschen? Bis dahin wurde der unserige gewichst, leider sieht man aber sofort alle Fußstapfen darauf, so daß man meinen könnte, er werde nie gesäubert und doch wird so viel Zeit auf dessen Reinigung verwendet. Kann mir eine der geehrten Abonnentinnen aus Erfahrung Rat erteilen? Zum voraus herzlichen Dank.

Langjährige Abonnentin.

98. Könnte mir eine der w. Abonnentinnen sagen, wie man gelbe Flecken und **Oelflecken** aus weißer Marmorplatte entfernen kann? Für gütige Auskunft meinen besten Dank.

Eine Unerfahrene.

99. Ich bitte die werten Leserinnen um ein paar gute **Salat-Rezepte.** Mein Mann möchte jeden Tag ein Salätchen auf dem Tisch haben — und womöglich jeden Tag ein anderes — so daß ich oft gar nicht weiß, wo ich das nötige „Zeug" in der gegenwärtigen salatarmen Zeit hernehmen soll. Vielen Dank für gütige Auskunft.

Frau Lisa.

100. Wer nennt mir die **Fische,** die in diesem Monat resp. im Januar Verwendung in der Küche finden können? Ich geniere mich geradezu, wenn ich mich bei der Nachfrage nach irgend einem Fisch vom Händler belehren lassen muß, daß man gewisse Arten zu gewissen Jahreszeiten nicht haben kann. Für genaue Auskunft dankt sehr Eine junge Hausfrau.

Elektrische
Taschenlaternen
mit extra starker 3teil. Batterie à Fr. 1.45 und Fr. 1.95. Für Weihnachtsgeschenke sehr geeignet. Von 6 Stück an 15 % Rabatt. Jeder Käufer erhält noch f. Geschenk. (OF.7983)
Fischers Neuheiten-Bazar Töss (Zürich).

Haus- u. Küchengeräte
emaillirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.
Emaillirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt,
Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die
Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.
Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.

Original-Selbstkocher
von **S. Müller.**
Reformküche. Kochanleitung gratis. Apparate und illustr. Prospekte bei **S. Müller,** Konradstraße 49, Zürich III.

Urner-Museums-
Lose
Ziehung 28. Januar
sind noch erhältlich à 1 Fr. per Nachn. durch **Frau E. Blatter,** Lose-Versand, **Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Ziehungsliste 20 Cts. Auf 20 Lose je 1 Gratis-Los.