

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

Band: 20 (1913)

Heft: 25

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: 30.01.2025

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



Redaktion:
Lina Schläfli
 Zürich.

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

Expedition, Druck und Verlag von **W. Coradi-Maag**, Zürich 4.

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

Nö. 25. XX. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
 26 Nummern.

Zürich, 13. Dezember 1913.

Sei gewissenhaft.

Die kleinste Sache kannst du gut verrichten,
 Die kleinste schlecht. Aus lauter kleinen Dingen
 Besteht der Tag, bestehen alle Tage,
 Besteht das Leben. Darum warte nicht
 Mit deiner Weisheit, deiner Redlichkeit,
 Bis große Dinge mit Posaunen kommen!
 An jedes wende du dein ganz Gemüt,
 Die ganze Seele, alle Lieb und Treu.

L. Scherer.



Das Wohnzimmer.

(Nachdruck verboten.)

Nach den Vorarbeiten, wie sie in früheren Kapiteln beschrieben wurden, kommt bei der Generalreinigung des Wohnzimmers der Fußboden an die Reihe. Ist dieser sehr vernachlässigt, so möchte ich einen Vorschlag machen: Nicht am Fenster, wie allgemein üblich, mit der Reinigung zu beginnen, sondern bei der Ausgangstür, und etwa ein Drittel oder die Hälfte des Fußbodens aufzuwaschen. Dann fängt man die zweite Hälfte am Fenster an und endet dort, wo man mit dem ersten Teil der Arbeit aufgehört hat. Meistens

werden die Zimmer bei den Fenstern besser gereinigt, — je näher es dem Ausgange zugeht, desto mehr sieht man dann aber, daß Kräfte, Stahlspäne oder etwas anderes versagt haben. Geht dies jahrein, jahraus so fort, so ist begreiflich, daß es schließlich fast unmöglich wird, den Boden bei der Tür, beim Ofen oder unter den Heizungskörpern ganz blank zu bekommen. Man überzeuge sich durch eigene Erfahrung und Beobachtung. Also: Mit der frischen Kraft an der schwersten Stelle einsetzen!

Jeder Boden — auch das Parkett — wird beim Großreinmachen zuerst mit einer guten Seifenlauge, mit Zusatz von Borax oder Serpentin aufgewaschen, resp. geschauert, hierauf mit reinem Wasser nachgewischt und getrocknet. Erst dann erfolgt das Aufreiben mit Stahlspänen, wobei der abgehende Schmutz und Staub von Zeit zu Zeit aufzunehmen ist. Andere Böden werden je nach Art eingeölt, lackiert oder mit Ölfarbe angestrichen. Bei Parkett sollte man wenig Wicse nehmen, aber diese um so gründlicher einreiben; das Blochen und Glänzendmachen geht dann viel leichter. Gewöhnlich wird es

umgekehrt gemacht; man nimmt viel Wicse und hat schließlich eine „Schmiererei.“

Große und kleine Teppiche sind stets beim Hinausnehmen und Hereinbringen zu rollen, da sie sonst leicht häßliche Falten, sog. „Brüche“ bekommen. Sie werden im Freien geklopft, gebürstet und gelüftet. Reicht die gewöhnliche Reinigungsmethode nicht aus, so reibt man den ganzen Teppich mit Benzin ab; dazu gießt man von Zeit zu Zeit auf ein rohwollenes Plüschläppchen von zirka 25 Cm. im Quadrat (in Teppich- und Möbelstoffhandlungen zu haben) die Flüssigkeit und reibt Stück für Stück ab. Statt Benzin kann man auch Seifenspiritus nehmen. Im Laufe des Jahres frischt man die Teppiche auf, indem sie vor dem Rehren mit feuchtem Salz bestreut, oder nach dem Klopfen mit einem in Salzwasser ausge-rungenen Tuche abgerieben werden. Alle Korbwaren und Stuhlsitze bürstet man mit Salzwasser aus, sie werden dadurch wie neu.

Nachdem die Polstermöbel, die wollenen Tischdecken &c. geklopft und gebürstet worden sind, werden sie mit Spiritus abgerieben, was sie wieder auffrischt. Es wäre gut, wenn sämtliche Polstermöbel mehr nach Art des sog. „Morris chair“ hergestellt würden oder wie die japanischen Rohrmöbel, die abnehmbare Sitze und Lehnen haben. Dies beeinträchtigt die Behaglichkeit absolut nicht und ist aus hygienischen Gründen vorzuziehen. Wer große Räumlichkeiten und viele Polstermöbel hat, tut gut, einen Staubsaugeapparat für die Zeit der gründlichen Reinigung zu mieten, wozu sich in allen größeren Städten Gelegenheit bietet. Mit den verschiedenen Mundstücken des Apparates lassen sich nicht nur die Möbel, sondern Teppiche, Portieren, Vorhänge, Kofsmatten, Stuch und anderes reinigen. Für den Hausbetrieb empfiehlt sich ein Apparat mit Handbetrieb, oder wenn eine elektrische Leitung vorhanden ist, mit Motor. Praktisch ist es für die Polstermöbel, Schutzbezüge aus Leinwand oder sonstigem waschbarem Stoff vorrätig zu haben, dadurch werden die Möbel während der heißen

Jahreszeit geschont und erweisen sich im Sommer viel angenehmer und kühler beim Gebrauch. Was die Rissen des Wohnzimmer's anbelangt, so sollen einige davon weich sein und keine widersinnigen Muster haben, wenn sie als Ruhekrissen dienen sollen. Aber man kann oft alles eher als ruhen, auf einem solchen Rissen, so steif sind sie mitunter! Man kann sich leicht und billig mehrere Rissen — große und kleine — für Sofa und Stühle herstellen, wenn man sie mit japanischen Pflanzendaunen oder mit getrockneten Farnkräutern aus dem Walde füllt. Letztere sind vorzüglich für Leute, die an Schwerhörigkeit leiden. Selbstverständlich ist, daß jeder Inhalt, sei es Federn, Kofshaar, Rapof oder Farnkraut, von Zeit zu Zeit gewaschen, resp. erneuert werden muß. Für Rissenbezüge, die nicht waschbar sind und die man schonen möchte, ist ein Schutzdeckchen praktisch, das mit vier Bändern versehen, über das Rissen gebunden, und bei Nichtgebrauch in die Tasche an der Rückwand des Rissens gesteckt wird.

Wer weder Sofa noch Chaiselongue besitzt, schaffe sich einen sog. Triumph- oder Liegestuhl an, der den Vorteil hat, zusammenlegbar zu sein und im Sommer sich leicht im Freien aufstellen läßt. Ein solcher Stuhl trägt zur Behaglichkeit bei und gibt den müden Familiengliedern Gelegenheit, liegend zu rasten. Im Wohnzimmer, das ja wohnlich, heimelig sein soll, sind auch ein paar Fußbänkchen platzberechtigt.

Spiegel- und Bilderglas wird am besten mit Wasser und Spiritus gereinigt und zuletzt mit einem Lederlappen oder weichem Seidenpapier poliert. Wenn die Spiegel blind und fleckig sind, müssen sie frisch versilbert werden; sie dürfen niemals so hängen oder stehen, daß das Licht und die Sonnenstrahlen direkt darauf fallen. Nippes und Blumenvasen — letztere füllt man mit lauwarmem Borax- oder Sodawasser und läßt sie über Nacht stehen — werden in Seifenwasser gereinigt und in weichem Wasser gespült; hartem Wasser wird also Borax zugelegt. Bei dieser

Arbeit ist ein weicher langhaariger Pinsel unerlässlich, um alle Fugen und Vertiefungen sowie die Verzierungen zu reinigen. In die frisch gewaschenen Vasen stelle man Garten-, Feldblumen oder einen Waldstrauß, was sich reizend macht und ein schöner Zimmerschmuck ist. Die Blumenstiele werden schräg abgeschnitten, sie können so mehr Wasser trinken und halten sich länger frisch. Damit das Wasser nicht faule, rieche und unappetitlich aussehe, müssen die Blätter an den Stielen entfernt werden, so weit diese im Wasser stehen. Tannenzweige halten sich am besten in Salzwasser; dies gilt von allen Koniferenarten.

Die Blumentöpfe und deren Untersätze werden mit Regenwasser abgebürstet. Erstere sollten keine Papierhüllen tragen, da diese den Pflanzen auf die Dauer schaden. Diese müssen wie die Menschen frei atmen können, wenn sie gedeihen sollen. Grüne, nicht blühende Pflanzen tragen zur Luftverbesserung bei.

Nun zur Nähmaschine und zum Nähstischchen! Die erstere wird, nachdem sämtliche Fugen mittelst eines weichen Tuches und etwas Kerosinöl ausgeputzt und der Lederriemen am Rad wieder straff gespannt worden ist, mit Maschinenöl eingeölt. Die Kästchen werden ausgewaschen, die Instrumente einer genauen Musterung unterzogen und Fehlendes oder Zerbrochenes durch neue Anschaffungen ersetzt. Verstaubte oder rostig gewordene Instrumente werden mit Terpentin abgerieben; in schlimmen Fällen nehme man feines Schmirgelpapier. Das Nähstischchen oder den Nähkorb geht man ebenso sorgsam durch, ersetzt alles fehlende Nähmaterial durch neue Einkäufe und sieht nach, ob alle Scheren gut geschliffen sind.

Noch ein Wort über die Beleuchtungskörper! Lampenglocken werden in warmem Seifenwasser gewaschen und in reinem Wasser gespült; Zylinder ebenfalls, doch braucht man dazu eine Zylinderbürste. Will man die Lampen gläser tadellos haben, so spült man sie in Spirituswasser und reibt sie mit weichem Seidenpapier ab,

nachdem sie mit einem Tuche getrocknet worden sind. Neue Zylinder legt man, um sie feuerfest zu machen, vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, erhitzt sie langsam auf dem Herde bis zum Siedepunkt und läßt sie im gleichen Wasser erkalten. Neue Dochte legt man vor Gebrauch 24 Stunden in guten Essig, dann nimmt man sie heraus, drückt sie flach aus und zieht sie ein, wenn sie völlig trocken sind. Der Behälter der Lampe kann auf zwei Arten gereinigt werden: Mittelst eines sauberen, alten Leinwand- oder Wollappens wird alle Feuchtigkeit aufgenommen und mit weißem Seidenpapier nachgerieben oder der Behälter wird mit einer heißen Soda-Lösung zweimal heiß ausgespült und dann gut ausgetrocknet. Letzteres Verfahren ist jeweilen auch bei der Petrolkanne zu empfehlen, damit der Bodensatz daraus entfernt wird. In den gereinigten Lampenbehälter kommt ein Löffel voll Salz, ehe dieser mit Petrol gefüllt wird. Der obere Teil wird sorgfältig mit einem kleinen Haarpinsel oder mit einer Hühnerfeder gereinigt, damit alle kleinen Luftlöcher staubfrei werden. Auch inwendig wird überall der Schmutz entfernt. All diese Kleinigkeiten sind zu beachten, wenn man eine gut brennende Lampe haben will, die nicht „riecht“. Das beste Öl versagt, wenn man die Lampe vernachlässigt.

Bücher werden mit einer weichen Bürste abgebürstet und innen mit einem Tuche abgestaubt. Man nimmt diese Arbeit möglichst am offenen Fenster oder auf einer Veranda vor, damit die frische Luft über die Seiten hinstreichen kann. Am besten sind die Bücher hinter Glas vor Staub geschützt; an offenen Gestellen lassen sich leicht mittelst Ringen passende Vorhänge anbringen. Auch bei Büchern gilt der Grundsatz: Lieber wenige, aber die allerbesten. Gute Bücher sind Freunde; stelle sie deinen Kindern früh zur Seite und stähle sie so gegen alle Schundliteratur. Vor allem ehre „das Buch der Bücher“, es ist zu deinem eigenen Vorteil für Zeit und Ewigkeit. Laß die Guten und Großen aller Zeiten und Länder die vornehme Ge-

gesellschaft in deinem Hause sein und vergiß unter diesen die einheimischen nicht, wie: von Haller, Lavater, Pestalozzi, Hilty, C. F. Meyer, Gottfried Keller u. a. Für Schutzhüllen aus Papier oder Leinwand für die wertvollen Bücher sorgt wohl die Jungmannschaft.

Was den Schmuck der Wände anbelangt, so kann nicht jeder wertvolle Kunstwerke aufhängen, aber jeder kann sich einige Reproduktionen von Meisterbildern — sei es in Stein-, Farben- oder Kohlen- druck — anschaffen, z. B. von den schweiz. Malern Burnand, Robert, Koller u. a. Wahrhaft groß wirken auch die Bilder von Millet und Steinhäusen, den „Künstlern der Horizontale“ und ungemein lieblich und stimmungsvoll sind die reizenden Bilder von Claude Lorrain, der im Duft der Farbe und in der Vollendung der Form von keinem seiner Zeitgenossen übertroffen wurde. Die Größten gehören keiner Zeit und keinem Lande an, sie gehören allen, denn sie sind international.

Kurz zusammengefaßt, beobachte man bei allen Zimmereinrichtungen den unübertroffenen Grundsatz: „Von nichts zu viel“, und das, was Shakespeare sehr treffend bezeichnet als: „The eternal fitness of things“ = die ewige Gehörigkeit der Dinge.

E. G.



Eduard Mörike als Zuckerbäcker.

Von J. M.

Nachdruck verboten.

Um die Weihnachtszeit hat in Süddeutschland jede von einer tüchtigen Hausfrau geleitete Küche ihre eigene Konditorei. Es wird da „gebäckelt“ nach handgeschriebenen Rezepten, die seit Generationen Familiengeheimnis sind. Die Schuljugend verkürzt sich die Zeit freudiger Erwartung vor dem Feste oft damit, einander zu erzählen, wie fein es heute wieder zu Hause dufte. Das Beste sei doch das Verbrannte, das dürfe man gleich essen. Und wenn alle im Städtchen gebäckenen Butterkringel, Honigsterne, Zimtwauffeln, Kleinfüchlein und Wespennester auf dem Marktplatz

zusammengetragen werden müßten, gäbe es sicher einen Berg, so hoch wie der Kirchturm. Fast immer sind dann ein paar Prahlhänse dabei, die behaupten, sie könnten sich durch den Berg durchessen, bis ein Tunnel drin sei.

Einmal, an einem schönen Dezembernachmittag, als wir gerade voll Andacht nach dem flammendroten Abendhimmel sahen und daran dachten, daß dort sicher das Christkindchen Lebkuchen backe, kam Nachbars Elschen gelaufen und berichtete voller Wichtigkeit, heute hätte es bei ihnen Frankfurter Brenden gegeben, zu denen ein Pfarrer das Rezept geschrieben habe. Eduard Mörike sei sein Name, und er habe in Stuttgart gewohnt. Mutter habe das Rezept in einem vergilbten Büchlein; Großmutter hatte es in ihrer Jugend einmal irgendwo abgeschrieben. Ich erinnere mich noch, daß diese Brenden nach dem Rezept des Pfarrers Mörike unserer aller Neid erregten. Später fand ich die humoristische Vorschrift ebenfalls in einem vergilbten Büchlein, in dem Recepte aus der guten alten Zeit gesammelt waren. Und da das Gebäck wirklich ausgezeichnet schmeckt, möchte ich seinen Werdegang hier mitteilen, wenn auch der unterzeichnete Verfasser in einer Vorbemerkung geschrieben hat, daß sich die Sache besser esse als lese:

Mandeln erstlich rat ich dir
Nimm drei Pfündlein oder vier,
Nach Bedürfnis und Belieben;
Diese werden nun gestoßen
Und mit ordinärem Rosen-
Wasser feinstens abgerieben.
Je außs Pfund Mandeln akkurat
Drei Vierling Zucker ohne Gnad,
Denselben in den Mörser bring,
Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing.
Von deinen irdenen Gefäßen
Sollst du mir dann ein Ding erlesen,
Was man deutsch eine Rachel nennt,
Doch sei sie neu zu diesem End.
Dreïn füllen wir den ganzen Plunder
Und legen frische Kohlen unter.
Jetzt rühr und rühr ohn' Unterlaß,
Bis sich verdicken will die Mass'.
Und rührst du eine Stunde voll,
Am eingetauchten Finger soll
Auch nicht die Spur mehr hängen bleiben;
So lange müssen wir es treiben.
Nun aber bringe das Gebrodel
In eine Schüssel (der Poet,

Weil ihm der Reim vor allem geht,
Will schlechterdings hier eine Model,
Indes der Koch auf ersterem besteht),
Darinnen drückt zusammen gut,
Und hat es über Nacht geruht,
Sollst du durchkneten Stück für Stück,
Auswellen messerrückendick.
(Je weniger Mehl du streuest ein,
Um desto besser wird es sein.)
Alsdann in Formen feis geprägt,
Wie man bei Weingebäckem pflegt.
Zulezt — das wird der Sache frommen —
Den Bäcker scharf in Pflicht genommen,
Daß sie schön gelb vom Ofen kommen.

Eduard Mörike, Ronditor.



Die Schneeshuhe (Ski) bedürfen einer sorgfältigen Behandlung; man darf damit aber nicht erst einsetzen, wenn der erste Schnee fällt. Alle 8—10 Wochen öle man sie gut ein. Zweckmäßig ist reines, säurefreies Leinöl, das auf die Lauffläche aufgetragen, hier eingerieben und dann nochmals in so reichlicher Menge nachgegossen wird, daß etwas davon auf der Fläche stehen bleibt. Dieses zieht sich dann allmählich in das Holz ein. Vor dem Beginn des Laufens wird die Lauffläche, also die untere Fläche des Skis, gewachst. Als Wachse dienen entweder reines Bienenwachs oder Paraffinbodenwachs, die jedoch beide gleichfalls vollkommen säurefrei sein müssen. Man verteilt etwa erbsengroße Stückchen dieses Wachses auf der Lauffläche und reibt dann mit einem etwas angewärmten, wollenen Lappen oder einem Stückchen reinen Filzes so lange mit kreisförmigen Handbewegungen herum, bis das Wachs gleichmäßig über die ganze Lauffläche verteilt ist. Allzu starkes Wachsen und zu starkes Glänzendpolieren ist insbesondere für den Anfänger zu vermeiden, da sonst der Ski zu leicht gleitet und man Gefahr läuft, die Herrschaft über ihn zu verlieren. Während der Aufbewahrung ist der Ski in die sogen. „Verspannungen“ einzuspannen. Unter Verspannungen versteht man Querhölzer und Klöße, sowie Riemen, durch die die Spitzen auseinandergedrückt und die Wölbungen unter dem Fuß erhalten werden. Damit das Riemenzeug nicht spröde wird und kein Wasser aufsaugt, muß es von Zeit zu Zeit eingefettet werden, was am besten mit gutem Schweinesfett oder dem sogen. „Marsöl“ geschieht. R.

Asbest ist eine eigentümliche Abart des Minerals Serpentin, die in der Form von feinfaserigem, lockerem, wolligem Gespinnst vorkommt, der einzige dem Mineralreich angehörige Stoff, der vermöge seiner bis 30 Cm. langen Fasern versponnen werden kann. Mit

Zuhilfenahme verschiedener Bindemittel werden aus Asbest Platten hergestellt, die auch in der Küche als feuerfeste Unterlagen und als Isolierschicht bei Selbstkochern Verwendung finden.

Roks (engl. coaks = Steinkohlenschlacke) sind die porösen Rückstände entgaster Steinkohlen, welche nach erfolgter Entgasung der Steinkohlen in den Gasanstalten oder in eigenen Roksbrennerereien zurückbleiben. Sie bestehen aus fast reinem Kohlenstoff und geben einen vortrefflichen Brennstoff ab, weil sie dem Sauerstoff infolge ihrer blasigen Beschaffenheit eine große Berührungsfläche darbieten und ohne Rauchentwicklung verbrennen.



Kochrezepte.

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

Ochsenchwanzsuppe (Ox-tail). Diese wird gewöhnlich für mehr als 3 Personen zubereitet. Man schneidet den Ochsenchwanz in Vorlegestücke, brät ihn in heißem Fett schön braun, gibt Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie und Lauch zu, löscht mit kaltem Wasser oder besser mit Fleischbrühe ab und kocht dies zusammen 1—2 Stunden. Nun röstet man in heißem Fett auf 1 Person $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl schön braun, löscht mit der Ochsenchwanzbrühe ab, würzt die Suppe gut mit Weißwein, Salz, Paprika, Tomaten, und kocht sie nochmals 1—2 Stunden. Das Fleisch vom Ochsenchwanz wird in kleine Stücke geschnitten und in der Suppe serviert. Zubereitungszeit: 4 Stunden.

Pastete mit Hirn gefüllt. Für 3—5 Personen. 1 Pastetenhaus, 1 Kalbshirn, $\frac{1}{2}$ Portion Kalbfleischfülle zu Pasteten, 1 Portion Buttersauce. Man bereitet ein Pastetenhaus. Das blanchierte, gereinigte Kalbshirn wird mit $\frac{1}{2}$ Portion Kalbfleischfülle in der Buttersauce aufgekocht, in die heiße Pastete eingefüllt und sofort serviert. Hat man die Pastete vorher gebacken, so stellt man sie vor dem Einfüllen einen Augenblick in den heißen Bratofen.

Gebratene Gans mit Äpfeln gefüllt. Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus herausgeschnitten, in etwas alkoholfreiem Wein und Wasser und Zugabe von Weinbeeren und Rosinen weich gekocht. Diese Äpfel, die nicht zu weich sein sollen, füllt man ohne Sauce in die Gans, näht sie zu und bratet sie. Zubereitungszeit: 3 Stunden.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch“.

Imitierte Artischockenböden. Bereitungszeit 2 Stunden. Zutaten: 4 schöne Sellerieknochen, 20 Champignons, 50 Gr. Butter,

5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 kleine Relle Béchamelsauce. Sauce: 4 Eigelb, 120 Gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und Essig. Die gewaschenen Sellerieknollen werden in Bouillon gargekocht, dann jede Knolle in drei bis vier Scheiben geschnitten (ca. 1 Cm. dick), leicht ausgehöhlt und warmgestellt. Die Champignons (von denen man fünfzehn schöne Köpfe aussucht und extra fertig macht) werden rasch gepuzt, gewaschen und am Reibeisen fein gerieben, die heiße Béchamelsauce sowie die Sellerieabfälle, Salz, Zitronensaft, Liebig's Fleisch-Extrakt, Paprika dazugegeben, alles passiert und im Wasserbad heiß gestellt. Dann bereitet man eine holländische Sauce (mit etwas Sellerie- und Champignonbrühe ziemlich dick geschlagen) sie wird auf eine runde Schüssel gegeben, die Böden darauf gesetzt und in jeden Boden kommt, von dem Püree aufdressiert, obenauf ein Champignonkopf. Muß heiß serviert werden.

Kartoffelpüree = Auflauf. Man stebet 12 große Kartoffeln, schneidet sie in feine Scheiben, bestreicht eine Form gut mit Butter und belegt den Boden schuppenartig mit den Kartoffeln. In die Mitte wird ein gutes Kartoffelpüree gefüllt, die Form oben wieder mit Kartoffelscheiben belegt, vier Eßlöffel zerlassene Butter darüber gegossen, und die Speise im Ofen hellgelb gebacken. Man stürzt sie, ehe man sie zu Tische gibt.

Aus „Vegetarische Küche“.

Gebäckene Schwarzwurzeln. Die geschabten und wie üblich weichgekochten Schwarzwurzeln werden gut abgetropft, in verkleppertem Ei und Brosamen oder in einem Ausbackteig gewendet und in schwimmendem Fett gebacken. Aus „Gritli in der Küche“.

Orangencreme. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 2 Eier, 150 Gr. Zucker, 2 Orangen. Eier, Zucker, Orangensaft und das Abgeriebene der Schalen werden 10 Minuten lang gerührt. Dann wird der steif geschlagene Rahm darunter gemischt und die Creme angerichtet; wenn man will mit Zucker und geriebenen Mandeln bestreut und mit glühender Schaufel gebrannt. Statt Orangen können auch Zitronen oder beliebige Fruchtsäfte verwendet werden.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Feine Weihnachtstorte. 12 Eier kocht man hart, nimmt die Eigelb heraus und reibt sie mit 70 Gr. Zucker sehr fein. Nun fügt man 250 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl und eine halbe abgeriebene Zitrone hinzu und bereitet einen festen Teig, den man über Nacht stehen läßt. Am nächsten Tag rollt man ihn $\frac{1}{2}$ Cm. dick aus und sticht mit einem Tortenausstecher (etwa 25 Cm. im Durchmesser) Blätter aus, die man auf einem Blech in nicht zu heißem Ofen bäckt. Die gebackenen Blätter setzt man mit Marmelade zusammen und bestrebt die Sorte mit Vanillezucker.

Warmer Eierpunsch. Zwei ganze Eier, 4 Eigelb werden mit 300 Gr. Staubzucker schaumig gerührt, der Saft von 4 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Liter Meilener alkoholfreien Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser langsam unter stetem Schlagen zugegossen. Man rührt dann beständig, bis der Punsch in die Höhe steigt; er ist warm zu servieren.

Glühwein. $\frac{1}{2}$ Liter alkoholfreien Rotwein (Rotenberger), 375 Gr. Zucker, ein Stückchen Zimt, 2 Nelken, Zitronenschale, 125 Gr. Rosinen. Man kocht dies in einer Messing- oder Kupferpfanne bis der Zucker aufgelöst ist, nehme es vom Feuer und lasse es 5 Minuten zugedeckt stehen; dann wird es durch ein Sieb geseiht und warm serviert.

Aus „Wie kocht man ohne Alkohol?“

Weihnachtsgebäck.

Marauer Leckerli. (Sehr fein). 250 Gr. alten Honig, 250 Gr. feingestohlenen Kandiszucker, 250 Gr. feinzerschnittene Mandeln, 375 Gr. Staubzucker, 100 Gr. feingeschnittenes Zedrat, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Nelkenpulver, 4 Gr. Muskatnuß, die feingewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitronen, 2 Dezil. Kirschwasser, 750 Gr. Mehl. — Zur Glasur: 250 Gr. weißen, feingestohlenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Deziliter Wasser. Der Honig wird mit dem Kandiszucker kochend gemacht, die Mandeln und die übrigen Gewürze unter beständigem Rühren gut damit vermischt und 2–3 Minuten kochen gelassen. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießt das Kirschwasser zu, setzt sie wieder auf und rührt die Hälfte des Mehles darunter. Von der andern Hälfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, die heiße Teigmasse hineingeschüttet und alles miteinander gut verwirrt. Man wallt den Teig $\frac{1}{2}$ Cm. dick aus, sticht rechteckige Formen aus oder zerschneidet den Teig mit dem Messer, stellt die so bereiteten Leckerli über Nacht auf dem Wirkbrett an die Kühle und bäckt sie andern Tags auf gefettetem Blech. Zur Glasur wird der Zucker mit dem Wasser unter beständigem Rühren aufgekocht und die warmen Leckerli damit bestrichen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Weihnachtssterne. 4 Eiweiß, 150 Gr. Mandeln, 1 Zitrone, 200 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 200 Gr. Mehl. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird mit dem gestohlenen Zucker und dem Saft der Zitrone vermischt. Von dieser Masse nimmt man $\frac{1}{2}$ Tasse weg, um sie zum Anstreichen der Sterne zu gebrauchen. Mit dem Übrigen werden die fein gemahlten Mandeln, $\frac{1}{2}$ Löffelchen Zimt, das Abgeriebene der Zitronenschale und das Mehl vermischt. Von letzterem behält man 1 Tasse voll zum Ausrollen. Ist alles gut durchgearbeitet, so wird der Teig zentimeterdick ausgerollt, mit Sternformen

ausgestochen, mit der Eiweißmischung bestrichen und im schwach geheizten Ofen gebacken.

Nußbrot. 700 Gr. Weizenschrotmehl oder gewöhnliches Mehl, 300 Gr. Nußkerne, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 300 Gr. Sultaninen oder Rosinen, Salz, 10 Gr. Hefe. Die Hefe wird mit schwach lauwarmem Wasser angerührt und etwa 500 Gr. Mehl hineingearbeitet. Diesen Teig stellt man nun 1—2 Stunden zugedeckt an einen warmen Ort. Wenn er aufgegangen ist, werden Salz, die fein gemahlene Nußkerne und die gewaschenen Sultaninen damit wohl vermischt und dabei vom übrigen Mehl noch dazu geknetet. Dann stellt man den Teig nochmals in die Wärme und formt, wenn er wieder aufgegangen, 2 Brötchen, wobei man noch alles übrige Mehl aufbraucht. Sie werden in mittelheißem Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Dieses Brot hält sich ausgezeichnet und ist auch als Reiseprobiant, weil sehr nahrhaft, besonders zu empfehlen.

Haselnußkugeln. 250 Gr. Haselnußkerne, 250 Gr. Zucker, 150 Gr. Zwieback oder gedörrtes Brot, 2 Deziliter Wasser, 50 Gr. Mehl, 2 Eiweiß, Zitronenschale. Das fein gemahlene Brot wird ins kochende Wasser eingerührt, gestoßener Zucker, fein gemahlene Haselnüsse, Abgeriebene von Zitronenschale darunter gemischt, vom Feuer genommen und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß in die Masse gerührt. Dann werden davon kleine Kugeln geformt, welche man auf eingefetteten Blechen hellbraun bäckt.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Genfer Biskuits. 70 Gr. geschälte Mandeln werden mit etwas Orangenblütenwasser zerrieben und nach und nach 70 Gr. Zucker, 10 Eidotter, die abgeriebene Schale und der Saft der Zitrone, der Schnee der 10 Eiweiße und 70 Gr. Mehl hinzugerührt, dann in butterbestrichene Papierkapseln gefüllt, mit Zucker bestreut und bei schwacher Hitze gebacken.

Gesundheitspflege.

Bezüglich der Unterkleidung ist zu fordern, daß der Bekleidungsstoff gut lufthaltig und luftdurchgängig, d. h. locker gewebt sei und eine raue Oberfläche besitze.

Die Rauigkeit eines Stoffes wird verursacht durch die von seiner Oberfläche abstehenden Fasern und Fäserchen, welche, als „Stützfasern“ der Haut aufliegend, zwischen Haut und Stoff eine Luftschicht lassen. Ein glatter Stoff (wie feines Leinen) klebt dagegen schon bei leichter Schweißbildung der Körperoberfläche an und verhindert die Verdunstung. Raue Stoffe nehmen die abschilfernden Schüppchen der Haut, sowie den anhaftenden Hauttalg leicht auf; raue Unterkleidung wird

leichter schmutzig und muß häufiger gewechselt werden.

Wollstoffe auf bloßer reizbarer Haut werden oft wenig angenehm empfunden und erzeugen namentlich im Sommer bei manchen Hautjucken und selbst Ausschlag. Hier steht ein locker gewebter Baumwollstoff günstiger da. Im übrigen fällt bei diesen Fragen auch die Gewöhnung stark entscheidend mit ins Gewicht.

Ganz zu verwerfen ist das Tragen gestärkter und gebügelter Unterkleidung, weil hier die Luft aus den Stoffen verdrängt ist, so daß diese dicht und undurchlässig werden. In diesem Punkte ist namentlich die Männerkleidung — das brettharte Vorhemd auf der Brust, wie die hohen, steif gestärkten Kragen — ganz unhygienisch und reformbedürftig.

Dr. Schmid's „Gesundheitslehre“.

Krankenpflege.

Den Erfrorenen transportiert man vorsichtig in ein kaltes Zimmer, zieht ihm schonend die Kleider vom Leib, reibt nun den Körper kräftig mit Schnee oder kalten, nassen Tüchern oder bringe ihn in ein kaltes Bad. Kehrt das Bewußtsein nicht wieder, so beginnt man unverzüglich mit der künstlichen Atmung, während eine zweite Person das Reiben der Haut fortsetzt. Werden die Glieder biegsam, rötet sich die Haut, kommt der Verunglückte zu sich, so gibt man ihm belebende, lauwarme Getränke und bringt ihn nun auch in ein warmes Zimmer und später ins Bett.

Sollten einige Glieder blau, kalt und gefühllos bleiben und sich auf ihnen Blasen zeigen, so wickelt man sie in Flanellbinden leicht ein und lagert sie hoch, um die Blutstauung zu heben, wird aber in vielen Fällen das brandige Absterben derselben nicht vermeiden können.

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine bei Kindern häufig auftretende Krankheit, welche binnen kurzer Zeit sehr gefährlich werden kann, ist der **Croup**. Da tut rasche Hilfe not. Es stellt sich gewöhnlich in den Stunden vor Mitternacht ein hohl klingender Husten ein, verbunden mit beängstigender Atemnot. Man gebe dem Patienten ein Brechmittel, etwa laues Kaffeewasser mit Salz, dann gut erwärmtes Olivenöl oder in Ermangelung dessen erwärmte Butter. Darauf tauche man ein zwei- oder vierfach zusammengelegtes Tuch in recht warmes Öl oder Schweinefett, so warm es der Patient ertragen kann, lege es um seinen Hals und darüber noch ein

wollenes Tuch. Dieser Umschlag muß alle $\frac{1}{2}$ Stunden erneuert werden.

Wo der Arzt nicht rasch zur Stelle sein kann, hilft dieses einfache Mittel oft die Gefahr abwenden.
Frau L.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Hervorragende Erfolge in der Obstaufbewahrung sind fast regelmäßig auf das Vorhandensein eines günstigen Raumes in oder auch über der Erde zurückzuführen. Lage und Bauart, auch Untergrundverhältnisse des Gebäudes sprechen mit. Je weniger der Aufbewahrungsraum Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, um so tadelloser hält sich das Obst darin; z. B. ist ein zu ebener Erde geschützt gelegener Raum mit Öffnungen nach Norden recht günstig für gute Erhaltung des Obstes. Eine mäßige Luftbewegung und mäßige Feuchtigkeit der Luft im Obsthaufe ist sehr erwünscht. Schädlich für Haltbarkeit und Geschmack des Obstes ist feuchte Luft nur dann, wenn sie, wie in den meisten Kellerräumen, stehend ist und nicht wechselt; sobald eine genügende Bewegung der Luft stattfindet, sind Fäulnisbildungen kaum zu befürchten.

Am wenigsten zur Fäulnis geneigt sind allerdings die Früchte, die in trockenen Räumen lagern, aber dafür welken sie leicht, wenn es zu warm und trocken wird. Apfel und Birnen, die nur wenige Tage in der trockenen Stube liegen, faulen nicht, werden aber völlig welk und runzelig.

Je trockener die Luft des Aufbewahrungsortes ist, um so dichter wird man die Früchte zusammenpacken, damit sie sich gegenseitig frisch erhalten.

Aus „Gartenbuch für Anfänger“.

Frage-Ecke.

Antworten.

96. Die eingelaufenen Antworten wurden der Fragestellerin direkt übermittelt.

Die Red.

97. Wenn Sie einen wirklich ausgezeichneten Selbstkocher anschaffen wollen, so kann ich Ihnen den von der Firma Bodmer & Cie. in Nestenbach fabrizierten aufs wärmste empfehlen. Ich benutze ihn schon längere Zeit mit vollster Zufriedenheit. Sie können sicher keinen bessern bekommen. Verlangen Sie einen Prospekt. Auf Wunsch bin ich auch zu weiterer Auskunft bereit.
M. C.

Fragen.

98. Meine Schwester hat an einen Primarlehrer ein schön möbliertes Zimmer in sonniger, erhöhter Lage vermietet. Nebenbei soll sie ihm

das Morgen- und Nachtesse auf seinem Zimmer servieren. Letzteres soll aber immer ohne Fleisch, nur in Früchten, Eierspeisen und nahrhaften Suppen bestehen und darf den Betrag von 1 Fr. nie übersteigen. Nun möchte ich eine liebe Leserin bitten, einen solchen Speisezettel aufzustellen. Wir halten es kaum für möglich, um diesen Preis ein Nachtesse servieren zu können, da sich der Preis von frischen Eiern und Butter so hoch stellt wie das Fleisch. Meine Schwester hat für die Mühe nie etwas berechnet, trotzdem sie dem Herrn zu ganz ungewohnten Zeiten extra kochen muß. Die Familie muß mit einem einfachen Essen zufrieden sein. Man glaubt, der vegetarische Tisch sei viel billiger als Fleisch, das ist aber nicht immer der Fall, besonders wenn ein wählerischer Herr nur Pudding, sterilisierte Früchte &c. verlangt. Für gütige Aufklärung wäre von Herzen dankbar

Eine Hausfrau.

99. Welches System Kaffeemaschine (ins Eckzimmer) ist das beste? Welches Metall ist das solideste: Nickel, Christoffel, Kupfer, Geislinger-Silber &c.? Um Auskunft von erfahrenen Frauen bittet

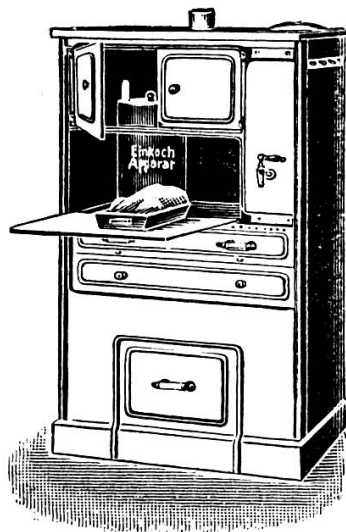
Eine junge Hausfrau, welche den schwarzen Kaffee selbst zubereiten möchte.

100. Ist es möglich, daß der vegetarische Tisch anhand von Kochbüchern erlernt werden kann wenn man die Küche mit Fleisch sehr gut versteht? Welche Bücher würden mir empfohlen? Es sollten recht viele Menüs darin stehen.
Abnonnentin.

Neu!

Neu!

Grude-Herde



Tag und Nacht brennend. Materialverbrauch 20—25 Cts. für 24 Stunden. Kein Anbrennen, kein Ueberkochen, kein Speisengeruch. Ständig heißes Wasser zur Verfügung. Einfacher, sauberer und billiger als jede andere Feuerung. Fleisch und Gemüse viel saftiger und wohlschmeckender, als auf Gas- oder Kohlenfeuer.

Zahlreiche Schweizer Referenzen.

Verkaufsstellen werden nachgewiesen durch

Hoffmann & Delisle, Zürich 5

vormals Ernst Walcker & Cie.
Haushaltungsgeräte en gros
107 Hardturmstrasse 107.