**Zeitschrift:** Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 10 (1903)

**Heft:** 23

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: 20.08.2025** 

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



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

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Bäderftraße 58, und jedes Postbureau (bei ber Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

*№* 23.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 26 Nummern.

Zürich, 28. November 1903.

Du follst dich nie der Kette Der Pslicht entschlagen; Denn mag sie schwer auch drücken, Du kannst sie tragen. Und gibst du acht, Wirst du sie leichter sinden, Uls du gedacht.



# 🍅 🗢 Ordnungsliebende Frauen. 🌣 👄 🖘

Von El. Cavin. Aus dem Französischen von El. Ebersold.
(Nachbrud verboten.)

Rennt ihr Frauen die beiden vortrefflichen Mittel, Mann und Kinder aus dem Heim zu vertreiben? Es ist einerseits die Unsord nung, die dort, wo sie herrscht, zur Zerstörerin des Glückes wird, und anderersseits eine übertriebene Ordnung. Kaum weiß ich, welches von beiden verhängnissvoller wird, da auch die Genauigkeit und Ordnungsliebe ins Uebermaß gesteigert, zu einem schweren Fehler zu werden vermag. Ich din schon in viele unordentliche Hausshaltungen gekommen; gleich mir ist euch der trostlose Anblick einer solchen wohlbekannt: der Boden schwizg, die Möbel über und über mit allem möglichen belegt, die Hauss

frau beständig aufgeregt und übler Laune, die Kinder unsauber und streitsüchtig und der Hausvater abwesend, da er im Wirtshaus das häusliche Elend zu vergessen sucht!

Doch nun stühre ich euch zu ber Perle einer Hausfrau — aber keineswegs zu einer Perle als Gattin und Mutter. Heute sind zwar die Wege kotig, allein folgt mir trotz dem; wur sinden sie allerdings nicht in rosiger Stimmung; doch gut gelaunt ist sie ja höchst selten. Das staubbedeckte Schuhzeug ist ihr verhaßt, vergeßt nicht, drunten am Fuß der Treppe lange Zwiesprache mit der Strohzmatte zu pslegen, wenn ihr nicht im Laufe der Unterhaltung mit Madame beleidigende Aussälle auf unreinliche und nachlässige Leute hören wollt.

Ich mage mich mit etwelcher Aengstlichsteit ins Haus bieser Frau, so lächerlich mir ihr Treiben auch vorkommt. Vom Morgen bis zum Abend spaziert sie, mit einem Staubstuch in der Hand, in ihrer Wohnung umber, alles um sie herum glänzt von Saubersteit, sie ist ein Wunder von Genauigkeit; ich sage ihr das auch und doch ist sie nicht bestriedigt. Man kann nicht mit ihr plaudern, ohne herauszufinden, daß sie mit etwas ans berem beschäftigt ist; ihr Geist ist einfach

versunken in die Spur beiner Tritte auf dem Parkett oder er haftet an einem Gegenstand, der sich an unrichtiger Stelle befindet. Wer Ordnungssinn beherrscht sie dermaßen, daß er der einzige Zweck ihres Lebens und ihrer Anstrengungen ist. Diese an sich vortresseliche Eigenschaft ist das Ideal, das sie erstrebt, ihr wird sie aber zum Stein des Ansstoßes.

Doch biefe ordnungsliebende Hausfrau hat nicht blos mit leblosen Dingen zu tun, sonbern auch noch mit einer Schar Rinder, bie nur auf der Welt zu sein scheinen, um die Arbeit der Mutter zu zerstören und ihre Gebuld auf die harteste Probe zu stellen. Amischen ber Mama und ihren Sprößlingen herrscht ein ununterbrochener Rampf; bei ber Rücklehr vom Spaziergang ober aus ber Schule werden sie gescholten und gestraft, falls sie, ohne die Schuhe abzuziehen, in die Wohnung eintreten; fällt es ihnen ein, etwas lebhaft zu spielen, so zeigt ihnen die erzürnte Mutter in dem durchs Fenster einfallenden Sonnenstrahl die feinen Staubwölkchen, die sie aufwirbeln und die sich bald auf die Möbel setzen — in ben Augen der Rinder ist bas tein Unglück. Ginem Flecken in einem neuen Kleibe legt die Mutter mehr Wichtigkeit bei als einem viel schlimmeren moralischen Fehler, der nicht jedermann in's Auge fällt.

Während so in materieller Beziehung im Haufe alles gut steht, verliert bas Beim immer mehr seinen Reiz; es ist nicht bei= melig und bietet keinen Raum für Gaft= freundschaft, weil ber Hausfrau ber Sinn bafür fehlt. Der Gatte kann sich seines ungemütlichen Beim'sebensowenig erfreuen; er weiß, daß gewisse Zimmer ihm und noch mehr feinen Freunden verschloffen find. Mus Angst, die weißen Gardinen zu schwärzen und eine Moralpredigt einzuheimsen, wagt er seine Cigarre nicht überall zu rauchen. Immer mehr kommt ihm zum Bewußtsein, baß seine Gattin nicht mehr bas liebens= würdige Wesen ist, das er einst gewählt hat. Er ift nabe baran, fein allzugut geleitetes Heim gegen die große Gaststube des Wirts= hauses zu vertauschen, wo man gemütlich rauchen darf. Und wie viele Dienstboten kamen und gingen! Alle wurden nachein= |

anber wieder fortgeschickt, weil keiner ber Hausfrau zu genügen vermochte.

Wenn sich, was wenig wahrscheinlich ist, alle Familienglieder diesem Regime einer übertrieben ordentlichen Frau unterordneten, stünde da nicht zu befürchten, daß die Kinber aus Trop gerade das Gegenteil von bem murben, mas die Mutter ihnen vor= predigt? Laßt barum, ihr Hausmutter, eure überspannte Exaktheit! Opfert nicht bem Gögen ber vollendeten Ordnung bas Glud euerer Familie, euer eigenes Wohlbehagen. Sorget dafür, daß sich Mann und Rinber überall im Hause wohl und behaglich fühlen fonnen. Wenn es ihnen am häuslichen Be= hagen fehlt, dann suchen sie anderswo, viel= leicht auch im Wirtshaus, zu ihrem Unglück, mas ihnen bas Beim infolge eurer Qua= lereien und kleinlichen Vorurteile verweigert!

## 3

# Unser Schlafzimmer im Winter.

(Nachbrud berboten.)

Leider wird dem Schlafzimmer im Winter in fast allen Schichten ber Bevölkerung nicht die notwendige Aufmerksamkeit geschenkt. Man übersieht, daß wir ben Grund zu mancher Ertältungstrantheit viel weniger braugen in der frischen Winterluft holen, als in dem schlecht ventilierten Raume, wo wir 7-9 Stunden täglich anhaltend zubringen. E3 ist ein Jrrtum, zu glauben, daß die ein= dringende kalte Luft krank mache. An trocken= falten, aber sonnigen Wintertagen gewähre man der frischen Luft bis zu eintretender Dunkelheit ungehindert Zutritt in das Schlafzimmer; man lüfte auch die Betten an solchen Tagen gründlich burch und lege fie an die Vor bem Schlafengeben ift bas Sonne. Fenster noch schnell einige Minuten zu öffnen, man schließe bann, wenn die Lüftung für die Nacht durch das offene Kenster eines Nebenraumes bewerkstelligt merden kann. Wo dies nicht möglich ift, bleibt das Fenster bes Schlafzimmers, bas bem Bett nicht zu nah ist, nachts im Spalt offen. Wenn bas Kenster direkt auf das Bett geht, stelle man einen Bettschirm auf, um die unmittelbare Ginwirkung ber kalten Außenluft auf ben Schlafenden zu hemmen. Bei kalter, feuchter Witterung ist es besser, die Fenster tagsüber nicht offen zu halten. Man öffne aber
die Ofentüren und stelle ein paar Mal des
Tags Durchzug her, der eine gründliche Erneuerung der Schlafzimmerlust ermöglicht.
Das Fenster wird dabei abends im Spalt
offen gehalten. Bei anhaltend seuchter Kälte,
wobei die meisten Krankheiten entstehen, empsiehlt es sich, das Zimmer bei geöffnetem
Fenster hie und da tagsüber gründlich zu
erwärmen, wobei man die Kissen und Decken
in die Nähe des Osens niederlegt. Beim
Schlafengehen muß die Temperatur wieder
abgefühlt sein.

Sobald die Betten irgend einen Geruch annehmen — es braucht durchaus nicht ein schlechter Geruch zu sein — so ist dies ein Beweis, daß der Schlafraum ungesund ist.

Man brenne im Schlafzimmer keine Petroleumlampen, da diese, wenn noch so gut gereinigt, immer einen Dunst verbreiten und garz besonders dann die Lust verschlechtern, wenn sie im Zimmer gelöscht werden. Eine Rerze leistet zum Austleiden den besten Dienst. Man lasse nichts Ausdünstendes über Nacht im Schlafzimmer liegen oder hängen, namentslich nicht in Kinderschlafzimmern, da der Kinderförper an sich schon stark ausdünstet. Die Kleider sollen nicht auseinandergelegt, sons dern auseinandergehängt möglichst in einem Nebenraum ausgelüstet werden. — Schuhe dürsen ebensowenig über Nacht im Schlafzimmer bleiben.

Wie überhaupt zu jeder Jahreszeit bas Schlafzimmer das gefündeste ist, das möglichst wenig Möbel, staubfangende Vorhänge, Draperien 2c. enthält, so ist es ganz beson= ders im Winter zu empfehlen, möglichst alles aus bem Schlafzimmer zu verbannen, mas irgendwie zur Luftverschlechterung beitragen könnte. Durchaus zu verwerfen ist es, wenn aus übertriebener Sparsamkeit ein Schlaf= zimmer im Winter auch als Wohnzimmer benutt wird. Muß der Schlafraum ausnahmsweise geheizt werden, so lasse man die Temperatur nicht höher als auf 140 R. steigen und man versäume nie, ein großes Befäß mit Baffer, bas man täglich, morgens und abends erneuert, auf den Ofen zu stellen. Wer diese Magregel unterläßt, barf fich

nicht wundern, wenn Hals- und Bruftkatarrhe in der Familie häufig auftreten.

Ein Schlafzimmer, das allen Anforder= ungen an die Gesundheitspflege entspricht, soll nie eine wesentliche Luftverschlechterung aufweisen. Leider sind manche Leute, die sonst sehr auf Ordnung und Reinlichkeit halten, in Bezug auf die Luft, die fie ein= atmen, burchaus nicht mahlerisch; ber üble Dunst, ber aus den Schlafzimmern auch in ben Häufern der Wohlhabenden uns frühmorgens entgegenschlägt, legt ben Beweis bavon ab. Wenn wir bedenken, wie schlecht bie Luft ift, die Ermachsene und Rinder, namentlich in ber Winterszeit, stundenlang einatmen, so missen wir auch, woher bas bleiche, welke Aussehen mancher Kinder und ihre Neigung zu Katarrhen und andern Rrankheit n stammt. Man barf nicht ver= geffen, bag wir im Schlaf viel tiefer und unbehinderter atmen, als in der mehr ein= engenden Tageskleidung, darum noch ein= mal: sorgt auch im Winter für gesunde Luft in ben Schlafzimmern.

# J.

# >>>> Von unseren Gewürzen. ₩€€€

Bon ben ausländischen Gewürzen, die in unserer Rüche zur Verwendung kommen, ist ber Pfeffer am bekanntesten und ver= breitesten. Er wird in Ostindien, in Hinter= indien und auf den indischen Inseln angebaut. Der Pfeffer ist ein kletternber ober friechenber Strauch mit hin- und hergebogenen Zweigen und 16-20 Cm. langen Beerentrauben. Die Früchte sehen erft grun, bann rot und schließlich gelb aus. Um bas Berab= fallen ber überreifen zu verhindern, pflückt man sämtliche Beeren ab, sobald sie zu reifen, b. h. rot zu werden beginnen. Die unreifen Beeren werden sofort von den reifen geson= bert und schnell auf Matten an ber Sonne getrocknet, wodurch sie runzelig und dunkelbraun werben. Sie geben ben scharfen, ichwarzen Pfeffer. Die reifen Beeren aber legt man in Salz- ober Meerwaffer, befreit fie von ber Schale und erhalt so ben mil= beren weißen Pfeffer. Der im europäischen Handel vorkommende weiße Pfeffer wird erft in England aus dem schwarzen dadurch hersgestellt, daß man letzteren in Seewasser einsweicht und an der Sonne bleichen läßt. Der scharfe, beißende Geschmack rührt von einem in den Pfefferkörnern enthaltenen Harze her. Außerdem enthalten sie ein ätherisches Oel, das sich durch Destillation mit Wasser hersstellen läßt. Abkochungen können als Fliegensgift benutt werden. Nie kaufe man gestioßenen Pfesser, da derselbe entweder mit ganz geringen Sorten oder mit Brotkrume, Pfesserstaub 2c. vermischt ist.

Mit Pfeffer ist nicht ber Nelkenpfeser ober bas sog. englische Gewürz zu verwechseln, welches uns ein 10 Meter hoher Baum der westindischen Inseln liefert. Die Früchte dieses Baumes sind Beeren, sie werden unreif geerntet und schnell getrocknet. Sie sehen dunkelbraun aus, sind ungleich groß, manche haben Erbsen-, manche Pfefferkorngröße. Die Samenkörner enthalten sehr viel ätherisches Del und haben deshalb einen kräftigen, aber angenehmen nelkenartigen Geruch und Geschmack. Gewarnt sei vor dem Einkauf von gestoßenem Gewürz, da hier meist Verfälschungen vorkommen.

Unter spanischem Pfeffer versteht man die eiförmigen zinnoberroten Beeren einer Nachtschattenart, der Beißbeere, welche in Südsamerika zu Hause ist, aber auch in Spanien, Ungarn 2c. angepflanzt wird. Er hat ein köstliches Aroma, aber einen brennend scharfen Geschmack.

Gin naher Berwandter des Nelkenpfeffer= baumes ist der 10 Meter hohe Gewürz= nelkenbaum. Seine Heimat find die Molukten, boch ist er nach Ost= und Westindien ver= pflanzt. Das Wichtigste für uns sind bie Bluten, welche bie beliebten Gewürznelken Man pflückt diese Blüten, ehe sie liefern. sich öffnen. Bur Zeit ber Ernte (Ottober, Dezember) fäubert man den Boden unter ben Bäumen und bricht mit ber Hand ober schlägt die Blütendolben ab. Dann trodnet man die Knospen über gelindem Feuer und vollends in ber Sonnenglut, worauf sie eine dunkelbraune Karbe annehmen. Sie enthalten als wichtigen Bestandteil ein Del, das Gewürznelkenöl, das auch in der Medizin Verwendung findet. Gute Ware muß schwer,

voll, biegsam und ölreich sein, die unaufgeblühte Blumenkrone darf nicht fehlen. Gemahlene Nelken stammen in der Regel von geringen Sorten und sind gewöhnlich mit fremden Bestandteilen gemischt.

Die Heimat bes Muskatnußbaumes sind ebenfalls die Molukken. Er erreicht eine Höhe von 15 Wetern. Aus den Samen-blüten entwickeln sich runde, fleischige Früchte von der Form eines Pfirsichs, die erst grün sind, dann gelb werden. Der eigentliche Kern, die Muskatnuß, liegt in einer sehr harten, schwarzbraunen Samenschale, welche sich beim Trocknen löst.

Um die Russe gegen Insettenstiche zu schützen und das Ranzigwerden des Deles zu verhüten, taucht wan sie in ein Gemisch von Kalt- und Seewasser, bestäudt sie auch noch mit frischgelöschtem Kalt. Darauf werben sie sortiert, verpackt und in den Handel gebracht.

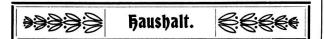
Gute Russe sind klein, rundlich und schwer. Sie zerbröckeln beim Durchschneiden nicht und schwizen ein gelbliches Del aus, wenn man sie mit einer heißen Nadel durchsticht; nimmt man eine nicht erwärmte Nadel, so zeigt die durch den Stich hervorgerusene Deffnung einen öligen Rand. Die Aberung muß schön und kräftig sein. Gute frische Muskatblüte ist zähe und hat eine lebshafte, orangegelbe Farbe, alte ist spröbe und mattbräunlich gefärbt.

Die Vanille wird im Haushalte zu Thee, Schokolade und feinem Geback, haupt= sächlich aber bei der Kabrikation der Schoko= labe verwendet, außerbem wird sie in ber Medizin, Parfumerie und Likörbereitung ge= braucht. Das Vaterland der Vanille-Pflanze ist Zentral-Amerika. Sie ist ein mächtiges, krautiged Schlinggewächs, welches zur Fa= milie der Knabenkräuter gehört. Die Frucht ist eine schotenförmige Kapsel, ungefähr 20 Em. lang und frisch 1 Em. bick. Sie ist fleischig, saftig und enthält in einem weichen schwarzen Brei viele sandkorngroße, schwarzbraune Samen. Diese Kapseln werden vom Dezember bis Marz, vor ber Reife, ebe fie an der Spite aufspringen, von den Inbianern oft nicht ohne Gefahr gepflückt. Darauf werben sie erft im Schatten, bann in ber Sonne getrocknet, in Bunbel zu 50 Stück nach ber Größe sortiert und in lust= bichte Blechkistichen verpackt in den Handel gebracht. Reizbare, schwachnervige Menschen sollten dies Gewürz wegen seiner das Blut erregendenden und erhitzenden Eigenschaften recht mäßig oder gar nicht anwenden.

Zum Marinieren von Fischen, zur Besteitung von Saucen 2c. benutt man die stark aromatischen Blätter des Lorbeerbaumes. Er gedeiht in allen Ländern des Mittelsmeeres, wird aber auch in unsern Gärten als Zierpflanze gezogen. Die Ernte besteht in dem Abpslücken der Blätter und Früchte; aus diesen stellt man das sette Lorbeeröl her, bessen Geruch dem Menschen angenehm ist, aber die Fliegen vertreibt, und das deshalb zum Ansstreichen von Fleischallen empsohlen wird. Frische Lorbeerblätter mit kräftigem Geruch ziehe man alten von goldbrauner Farbe vor.

Der Senf wird aus den Körnern des schwarzen und weißen Senfs hergestellt. In besonderen Senfmühlen werden diese unter Zusat von Weinessig zerkleinert und dann mit Zucker, Zimmt und Nelken vermischt.

"Hauswirtichaftskunde".



Verfälschten Honig zu erkennen. Honig unterliegt bekanntlich sehr vielen, oft sogar widerslichen und schädlichen Verfälschungen. Um zu erstennen, ob der Honig rein ist, gibt man einen Eplöffel voll Honig und zwei Eplöffel voll reinen Spiritus in ein Fläschchen und schüttelt dies so lange, die der Honig ganz aufgelöst ist. Nun stellt man dies zur Seite. Hat sich nach einiger Zeit kein Niederschlag gebildet, so war der Honig ganz rein, ist aber ein Sat vorhanden, so ist er gefälscht.

Obst, gefrorenes, und Sier können wieder genießbar gemacht werben, wenn man sie in ein Gefäß mit frischem Wasser ober Schnee legt, in bem etwas Kochsalz gelöst worben. Nach einigen Stunden nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

feuchtigkeit oder schlechte Gerüche laffen sich aus Zimmern, Schränken zc. burch Aufstellen von Schüffeln mit frischem, fein gestoßenem Kalk entfernen.

Um Lampenglocken zu reinigen und bensfelben bas schöne, matte Aussehen wieder zu geben, gießt man zwei Löffel einer mäßig erwärmten Bottaschelösung auf die Glocke, befeuchtet damit

bie Oberfläche und reibt die Flecken mit einem weißen Lappen ab. Dann wird mit reinem Wasser nachgespült und sorgfältig getrocknet.

Schleier und schwarze Spitzen, welche unansehnlich geworden, legt man einige Stunden in mit scharfem Essig leicht versetzes Wasser. Darauf spült man sie mit reinem Wasser und zieht sie durch ein mit ganz wenig Gelatine versetzes Wasser. Sie werben nun sorgfältig mit Stecknadeln auf dem Glättebrett aufgespannt.



Speisezettel für die bürgerliche Küchr. Montag: \*Griessuppe, Schweinsbraten, Kartoffel= ftock, Randenfalat.

Dienstag: Gerstensuppe, \*Kalbskopf à la poulette, Reisring, \*Apfelauflauf.

Mittwoch: Brotsuppe, Minbsgulasch, Knöpfli, burre Zwetschgen.

Donnerstag: Weiße Mehlsuppe, Roastbeef, gebratene Kartoffeln, \*gefüllte Sellerie au jus. Freitag: Gemüsesuppe, Kalbsfricandeau, Stachis au gratin, Birnenküchlein.

Samstag: Fleischsuppe, Braten aus halbweich= gekochtem Rindfleisch, \*Reiskoteletten, konser= vierte Pflaumen.

Sonntag: Gierklößchensuppe, \*gepökelte Gans, Rosenkohl, Beefsteaks, Nüßlisalat, \*Rastanien= torte.

Die mit \* bezeichneten Rezepte find in biefer Rummer gu finden.

Kochrezepte.

Griessuppe. Auf 1 Liter Fleischbrühe ober Wasser rechnet man 60 Gr. ober eine reichliche halbe Obertasse Gries, ben man in die kochende Flüssigkeit einquirlt und unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde ausquellen läßt. Vor dem Anzrichten zieht man die Suppe mit einem Eidotter ab und reibt ein wenig Muskatnuß darüber; kocht man den Gries in Wasser, so fügt man 60—70 Gramm Butter und eine reichliche Prise Salz hinzu. Durch Hinzutun von in Salzwasser abzgekochtem Sparzel oder Blumenkohl sowie ein wenig Kredsbutter läßt sich die Griessungersuppe bezbeutend schmackafter machen. GriessWassersuppe ist eine der leichtestverdaulichen Krankensuppen.

Gepökelte Gans. Eine fleischige, nicht zu fette Gans wird gut gesäubert und in vier Stücke zerteilt, die man mit Salz und Salpeter tüchtig einreibt und fest übereinander in ein irdenes Geschirr legt, gut zudeckt und fünf dis sechs Tage im Kühlen stehen läßt; man rechnet aus eine Gans einen reichlichen Eplöffel voll Salz mit einer reichlichen Messerpitze Salpeter. Die gepökelten Gänsestücke kocht man in Wasser, mit Wurzelwerk und Gewürz weich und giebt sie zu allerhand Gemüsen, wie Sauerkraut, Küben, Kohl, Spinat und dersgleichen.

Oesterreichisches Rindsgulasch. 1 Kilogramm saftiges Rindfleisch vom Rippenstüd wird

in vierectige Stückhen zerschnitten, mit Salz bestreut und mit einer gehackten Zwiebel in 60 Gr. zerlassener Butter, wohl zugebeckt gedämpst; man gibt nach Belieben eine Prise Kümmel zu dem Fleisch. Nach Berlauf von einer halben Stunde stäubt man ein wenig Mehl darüber, welches man mit der sehr kurzen Sauce verrührt und kurze Zeit damit verkochen läßt. Man garniert das Fleisch mit geschmorten Kartöffelchen ober

fleinen Specktlößchen.

Kalbskopf à la poulette. (Für 6 Personen.) Nachbem ein halber Kalbstopf mit Salz, Zwiebeln, Burgelwerk, Lorbeerblättern und Gemurg weich= getocht ift, schneibet man ihn in paffenbe Stude; auch die Ueberbleibsel eines schon einmal auf= getragenen Kopfes kann man auf diese Art noch gut verwenden. Dann gerläßt man 60 Gramm Butter, schwitzt einen Kaffeelöffel Mehl gelb darin, fügt nach und nach 1/4-1/2 Liter siebende, sehr kräftige helle Jus ober Geflügelbrühe hinzu, ebenso ein wenig Salz und weißen Pfeffer, verkocht bies turze Zeit, tut 6-8 Stuck in Butter gebunftete Champignons in die Sauce und läßt fie eine Biertelftunde langfam bampfen, bevor man bas Fleisch hineinlegt. Sobald dasselbe heiß genug geworden ist, legiert man die Sauce mit 1—2 Eibottern, schartt fie mit bem Saft einer Biertelzitrone ab und richtet alles auf einer erwärmten Schüffel an.

Gefülter Sellerie au jus. Man bürstet und schält eine schöne große Selleriewurzel, höhlt sie, nachdem man eine Scheibe abgeschnitten hat, mit einem Kartoffelbohrer aus und kocht dann Sellerie und Deckel mährend 20 Minuten in Salzwasser. Der Sellerie wird hierauf inwendig mit Eigelb ausgepinselt, mit einer seinen Kaldssleischsarce gefüllt, der Deckel darausgedunden und mit Jus oder Fleischbrühe in 1½—2 Stunden langsam geschmort, dis er gar ist. Alsdann wird ½ Glas Wein (3. B. Wadeira) mit wenig Kartoffelsmehl gut verrührt, langsam zugegossen, der Sellerie damit glasiert und dann angerichtet. Diese kleine Sauce kräftigt man vor dem Anrichten mit etwas "Waggi-Würze" und serviert sie zum Gemüse.

Reiskoteletten. 250-375 Gr. Reis werben gelesen, gebrüht und in Milch mit etwas Salz dick ausgequellt, worauf man den Reis kalt werden läßt, mit 2 Giern und 60 Gr. zerlaffener Butter vermischt, zu flachen Koteletten formt, in geriebener Semmel umwendet und in Butter auf beiben Seiten braun brät, um sie zu einer Pilzsauce ober auch zu gedämpftem Obst und Obstsauce aufzutragen. — Will man bie Roteletten fuß haben, so vermengt man den gekochten Reis außer mit Giern noch mit einigen Eglöffeln geschälten und feingehackten füßen Manbeln, einem Löffel Rum ober Rosenwasser, etwas Buder Zimmt und abgeriebener Zitronenschale, wendet sie in geriebener Semmel, badt fie in Butter auf beiben Seiten braun und gibt Weinschaum-, Zitronenschaum-, Chocoladen= oder auch Obstsauce dazu.

Meisse Rüben mit Kartoffeln. 1 Kilo weiße Rüben werben geschält in Stengelchen ge-

schnitten und in 1 Löffel heißes Fett gegeben. Man salzt, legt nach Belieben ein Stück Speck zwischen die Rüben, fügt 1—2 Deziliter Wasser bei und dämpft das Gericht in 1½ Stunden weich. Man kann auch 1 Stunde vor dem Anrichten 300 Gramm in Stücke geschnittene Kartoffeln beifügen. Wenn die Rüben weich und kurz eingekocht sind, entsernt man den Speck und gibt ein Teiglein von ½ Kaffeelöffel Wehl mit Milch oder Rahm glatt verrührt über das Gericht. Gut durcheinander rühren, noch kurz einkochen lasser und anrichten. Da die Rüben sehr voll Wasser enthalten, gieße

man ja nicht zu viel Flüssigkeit bei.

Kastanientorte. 200 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, mit 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 150 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, einem gehäuften Kaffeelöffel Zimmt und 20—25 geröfteten, abgeschälten und geriebenen Kastanien vermischt. Die Hälfte ber Masse streicht man fingerdick in ein gebuttertes Tortenblech, be= legt sie mit eingemachten Kirschen ober einer feinen Obstmarmelade, tut den Rest des Teiges darüber, bestreicht die Oberfläche mit Gi, überstreut sie mit Bucker und bäckt die Torte bei mäßiger Hige 3/4 Stunden. — Auf andere Weise bereitet man sie, indem man 250 Gr. Butter schaumig schlägt, 9 Eidotter, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. gestoßene bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zimmt und 750 Gr. weichgekochte und feingeriebene Raftanien nebst bem steifen Schnee der 9 Eiweiße nach und nach hinzufügt und die Torte in einer butterbestrichenen Form 1 Stunde baden läßt.

Apfelauflauf. Man rührt 200 Gr. Butter zu Schaum, fügt unter beständigem Rühren 8 Sistotter, das erkaltete Mus von 10—12 guten Aepfeln, die geschält mit 1 Glase Weißwein und 125 Gr. Zucker gekocht und zerrührt werden, noch 125 Gr. Zucker, das Abgeriebene von einer Zitrone, zwei geriebene Brötchen, etwas gestoßene Banille und den Schnee der 8 Eier dazu und bäckt dies in einer butterbestrichenen Form 3/4 Stunden. Nach Belieben kann man die Brötchen auch wegs

lassen.

### Weihnachtsgebäck.

Birnenweggen. 2 Rilo burre Birnen werden in Waffer eingeweicht, am folgenden Tag mit bem Einweichwaffer aufs Feuer gestellt, weichgekocht, von Stiel und Fliege befreit und fein zerftogen. Sobann gibt man 1 Theelöffel Zimmt, 1 Messerspize Nelkenpulver, 100 Gr. zerlassene süße Bntter, 100 Gr. feingeschnittene Rußkerne ober Haselnüsse, 1 Gläschen Kirschwasser, nach Belieben einige Tropfen Anisöl und, wenn der Teig noch zu trocken ist, etwas von dem Kochwasser bei. Nun bereitet man einen geriebenen Teig, wallt 40 Centimeter große Bierede bavon, bestreicht biese ziemlich bid mit der Birnenmaffe, rollt den Teig auf, befestigt die Enden mit Wasser, bestreicht die Weggen mit Eigelb, verziert fie mit der Gabel und badt fie bei guter Site schön gelb. Rochbuch Kündig-Boßhard.

Mailänderli. 500 Gr. Mehl wird mit 250 Gramm Zucker, ber abgeriebenen Schale einer Zitrone, 250 Gr. Butter, 5 Eibottern und 1 Glase Beißwein zu einem Teige gewirkt, den man halb Centimeter bick ausrollt, mit beliebigen kleinen Blechformen zu Sternen, Ringen und bergleichen aussticht, mit geschlagenem Ei überstreicht und bei ziemlicher Sige auf einem Blech badt.

Mandelnüsse. Man rührt 70 Gr. geklärte Butter zu Schaum, sügt nach und nach 3 Gier, 250 Gr. Buder, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 250 Gr. geftogene Manbeln bingu, rührt alles 1/4 Stunde lang nach einer Seite bin, mischt 250 Gr. feines Mehl barunter, rollt kleine Rugeln aus bem Teig und bäckt fie langfam auf einem Blech gelb.

Anisringe. Von 100 Gr. Mehl, 80 Gramm Buder und 80 Gr. Butter, 2 Eibottern und 10 Gramm gestoßenem Ants macht man einen Teig treibt ihn einen halben Finger bid aus, fticht Ringe baraus, bie man mit Gi bestreicht, mit Bucker überstreut und auf einem Blech bei geringer Sige bäckt.

Zimmtsterne. Der feste Schnee von 8 Giweißen wird mit 625 Gr. feingefiebtem Buder und bem Saft einer Zitrone recht bick gerührt und mit 16 Gr. gestoßenem Zimmt vermischt; man nimmt nun 6 Eglöffel voll bavon weg und stellt sie einstweilen bei Seite, vermischt die übrige Masse mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 250 Gr. feingehadten Manbeln, rollt fie gu einer 1/2 Centimeter bicken Platte auf, sticht sie mit einer Form ju Sternen aus, glafiert lettere mit ber gurudgestellten Masse und backt fie auf einem Blech bei gelinder Site.

#### Gesundheitspflege.

Bei husten mit üblem Geruch des Huswurfs gieße man von folgender Mischung:

Perubalsam 20 Gramm Rectificirter Weingeist 10 10 Tropfen auf 1 Liter kochenden Kamillenthee und atme die Dämpfe ein (burch einen umgekehrten Trichter oder eine umgekehrte Papierdüte mit abgeschnittener Spige). Dies tue man brei

Bei Sodbrennen, zumal wenn babei mäßige Stuhlverftopfung besteht, laffe man fich in ber Apothete Bulver von folgender Zusammensetzung herstellen:

bis vier Mal täglich.

Rohlensaure Magnesia 5 Gramm Saliculfaure Magnesia 2

Ein folches Bulver löft man in einem Liter tohlensauren Wassers und nimmt von biefer Lös= ung 1/4-1/2 Wafferglas, eine halbe Stunde nach jeber Mahlzeit.

Rote und aufgesprungene hände stellen sich bei empfindlichen Versonen schon jett mit den ersten Anfängen der kalteren Jahreszeit ein. Haupt= sächlich kommen sie bei den im Haushalt tätigen Frauen, den Dienstboten und manchen Berkaufer= innen in Geschäften vor, die viel mit kaltem Wasser in Berührung kommen und die sich vor kalter rauher Luft zu wenig schützen können.

Um dem Uebel Ginhalt zu tun, empfiehlt es sich, täglich 1—3 Mal die Hände in warmem Rleiewasser zu baben, sie gut abzutrocknen und bann mit Glygerin ober Baseline einzureiben. Die Rraftkleie "Maggi", die seit kurzem in den Han= bel tommt und in Babanftalten, Coiffeur: Ge= schäften 2c. erhältlich ift, eignet fich für genannten Zwed vorzüglich; Rleiebaber follten überhaupt bas gange Jahr hindurch jur Anwendung tommen,

wenn die Haut der Hände empfindlich ist. Um dem Uebel vorzubeugen, hüte man sich stets, mit feuchten Händen an die kalte Luft zu treten. Bum Ausgeben find geftrickte wollene Sanbichube beffer und marmer als folche aus Belg und gefützertem Leber, weil lettere bie Luft= zirkulation verhindern. Zwischen den Arbeiten foll man die Banbe gegenseitig reiben.

# Kinderpflege und -Erziehung.



Mie werden fieber gemessen? Es ist in ber Krankenpflege sehr wichtig, daß der Arzt auf verständnisvolle Weise von den Pflegepersonen in seinen Bemühungen unterstützt werde. Nament= lich bei kranken Kindern ist die genaue Beobacht= ung der kleinen Patienten, regelmäßig vorgenom= mene Fiebermeffungen u. f. w. von großem Wert und erleichtern bem Arzte die Behandlung ungemein.

Um bei Kindern Fieber zu meffen, nimmt man das Thermometer beim oberen Ende in die volle Hand, schlägt dasselbe rudweise nach unten (aufpassen, daß es nicht irgendwo anschlägt), bis bie Queckfilberfäule wenigstens unter bem roten Strich (37° C.) steht, legt bann die mit Quedfilber gefüllte Spite in die Achselhöhle, so baß erstere von letterer gang umschlossen ift, brudt ben Arm bes Kindes ziemlich fest an und läßt bas Thermometer ungefähr gehn Minuten liegen; sodann kann man in aller Ruhe die Temperatur ablesen, da der Stand des Quecksilbers in kälterer Temperatur derselbe bleibt.

Temperatur über 37,7 ° C. bedeuten Fieber, 38,8 ° C. leichtes Fieber, 40—40,5 ° C. ftarkes Fieber und 41,6-43° C. Todesgefahr.

Soll das Thermometer nach der Messung wieder gebraucht werden, so muß es erst wie vorher wieder heruntergeschlagen werden.

Dr. Barth, "Die Ernährung bes Kindes".

### <del>}}</del>} \* Frage-Ecke. \*

## Antworten.

94. Ein gutes fondue-Rezept ift folgen= bes: Man läßt 125 Gr. Butter in der Rochplatte auf dem Feuer zergehen, fügt einen Löffel Mehl und zwei Deziliter Rahm bazu. Wenn die Masse bicklich geworden ist, werden 250 Gr. geriebener Käse, 6 Eigelb und der Schne von 6 Eiweiß dazugegeben. Man rührt alles gut durcheinander und läßt 10 Minuten im Ofen backen.

Frau R. 95. Sie tun jedenfalls besser, Ihre Christ baumgarnituren birett fommen au lassen. In Frauenheim inseriert eine Firma Jenzer-Bloesch, Bern IV, für Baumschmuchalter. Machen Sie eine Probebestellung. Dann finden Sie in Zürich bei Franz Carl Weber, Bahnhofftraße, wie auch in den Droquerien Wernle, Augustinergaffe, Finsler im Meiershof, Münstergasse, in Zürich III in der Droguerie Mener u. f. w. sehr hübschen Christ= baumschmuck. Ich möchte Ihnen anraten, nur gute Sachen auszuwählen, die sich dann in der Regel auch jahrelang halten. Mit allzubilligem Flitter fieht ber Christbaum nicht schon aus. Das Bergolden von Rüffen, Tannzapfen, Gicheln 2c. können Sie, wenn Sie das Gold von auswärts bezichen, ganz gut allein beforgen. Frohe Weih-Abonnentin. nachten wünscht Ihnen eine

96. Eine ganz zuverlässige fleckenreinigungstabelle ist mir nicht bekannt; ich kann Ihnen aber auf Bunsch ein Buch, das ich im Brivatbesitz habe und das unter anderem das Reinigen der Flecken ausführlich bespricht, zur Verfügung

stellen. Abreffe bei ber Redaktion.

Ubonnentin in Z.
97. Fragen Sie einen Arzt. Wenn Sie sonst keine Beschwerben irgend welcher Art fühlen, so hat die kalte Stirne zur Nachtzeit nicht viel auf sich. Lena.

## Fragen.

98. Unsere Oefen nehmen nach kurzem Gestrauch immer eine so häßliche, graurote Farbe an. Was kann ich bagegen tun? Für guten Rat bankt sehr.

Junges Frauchen.

99. Wie werden ganz feine **Wollstrümpfe** gewaschen, so daß sie nicht eingehen? Meine Wollsfachen werden mir von der Wäscherin in der Regel verdorben; ich möchte nun die Arbeit in Zukunft lieber selber besorgen. Frau H.

100. Ich wäre bankbar für Angabe von ein paar ganz billigen Rezepten für Weihnachtsgebäck. Ich mußte noch nie solches backen und bin nun noch etwas ängstlich. Was muß man dabei beobachten?

Die Kochschule Boniswyl möchte an dieser Stelle ihre so beliebten und haltbaren **Zwiedack-Biscuits Zwiedack-Biscuits** in Erinnerung bringen. 100 Stück in soliber Blechschachtel verpackt kosten Fr. 2. 50. Als Weihenachtsgeschenk gewiß überall sehr willsommen.

Prompte und beste Bedienung versichert Kochschule Boniswyl (Aargau).





# Gritli in der Küche

Von Emma Coradí-Stahl.

Vollständiges Cehrbuch der Küche in anregender form in 14 Kapiteln mit einem Unhang von über 500 erprobten Kochrezepten.

Kartonniert . . . . . . . . fr. 2.80 Elegant Ceinwand mit Golds pressung zu Gescheinkzwecken " 3.80

# Wie Gritli haushalten lernt.

Erster Teil.

Unleitung zur führung eines Haushaltes in 10 Kapiteln

#### von Emma Coradi-Stahl

ist stets vorrätig beim Verleger und im Buchhandel.

Broschiert zu fr. 1.50, Elegant Ceinwand mit Goldpressung zu fr. 2.—.