

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

Band: 13 (1906)

Heft: 22

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>



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

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 Käserstrasse 68, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 22. XIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern

Zürich, 24. November 1906.

In unserm Herzen liegt der Wert der Welt;
Wir ziehn durch sie vorüber wie die Sonne.
So hell wir glänzten und so warm wir strahlten,
So viel wir Blumen aus der Erde lockten,
So schön, so freudenvoll war unser Tag.

L. Scherer.



Unsere Heizmaterialien.

Wir haben schon wiederholt, so auch dies Jahr beim Eintritt der kühleren Jahreszeit unseren Leserinnen gezeigt, wie bei der denkbar größten Ausnützung des Heizmaterials eine behagliche Wärme in unseren Wohnräumen hervorgebracht werden kann. Heute lenken wir die Aufmerksamkeit speziell auf das beim Heizen am meisten verwendete Material, die Kohle, in der Annahme, daß es der Frauenwelt willkommen sein dürfte, über deren Entstehung und die Nebenzwecke, denen sie dienen muß, näheres zu erfahren. G. Abel sagt darüber in seiner Schrift „Chemie in Küche und Haus“:

Die aus verschiedenen Materialien bereiteten organischen Kohlen zeigen verschiedenes Aussehen und besitzen auch verschie-

dene Eigenschaften. Es gibt folgende Arten von auf künstlichem Weg dargestellten Kohlen: Holzkohle, Gaskohle, Glanzkohle, Rußkohle oder Aienruß, Stickstoffkohle, Tierkohle, Torfkohle u. a. Durch einen natürlichen Verkohlungsprozeß sind unter teilweise sehr starkem Druck Torf, Braunkohle, Steinkohle und Anthrazit entstanden. Diese finden sich in der Natur mehr oder weniger rein in ausgedehnten Lagern als Produkt der langsamen Zersetzung oder der natürlichen Verkohlung von Pflanzenteilen, namentlich der Holzfaser oder Zellulose. Dabei wurden die riesigen Pflanzen einer früheren Periode, in der das Wachstum der Pflanzenwelt durch verschiedene Einflüsse in hohem Grade begünstigt war, durch Wasserströmungen überflutet und meist an Ort und Stelle im Schlamm oder weggeschwemmt an anderen Orten unter der aus dem Wasser abgelagerten, erdigen Decke begraben. Unter dem schwer lastenden Druck der letzteren, unter dem Einfluß von Feuchtigkeit und der Wärme heißer Gebirgsmassen haben diese untergegangenen Wälder einen dem Verkohlungsprozeß in seiner Wirkung ähnlichen, aber zu seiner Vollendung Jahrtausende erfordernden Umwand-

lungsprozeß erlitten. Auf diese Weise sind unsere obenerwähnten natürlichen amorphen Kohlen entstanden.

Der Torf ist die jüngste amorphe Kohle, welche das Zerlegungsprodukt vorweltlicher Pflanzenteile repräsentiert. Er findet sich fast überall, entsteht jetzt noch durch langsame Zerlegung aus verschiedenen Pflanzen, besonders aus Moosen und läßt in seiner Struktur bisweilen noch deutlich die Pflanzenformen erkennen. Der Torf ist locker und ungleichartig in der Masse, gelblich bis schwarz, auf der Schnittfläche wachs-glänzend. Er verbrennt mit rußender Flamme und o't unter Entwicklung eines widerlichen Geruches. Bei der Verkohlung entwickelt er brennbare Gase und hinterläßt eine aschenreiche Kohle. Nach seiner Entstehung, sowie nach seiner Struktur unterscheidet man verschiedene Arten. In getrocknetem Zustand benutzt man den Torf als Brennmaterial, als Streumaterial. Torfmüll dient auch zur Aufbewahrung von Obst zc.

Die Braunkohle ist kohlenstoffreicher als Torf, aber kohlenstoffärmer als Steinkohle. Die bedeutendsten Braunkohlenlager sind im norddeutschen Tiefland, in Böhmen, Sachsen, Thüringen, Hessen auf der Rhön, in der Wetterau, im Westerwald, in Rheinpreußen, Bayern und in Steiermark.

Die Braunkohle ist eine dunkelbraune, bisweilen schwarze, glänzende Masse. Man unterscheidet das fossile Holz (Lignit) von heller bis dunkelbrauner Farbe, bei dem die Struktur des Holzes, aus welchem es entstand, noch deutlich zu erkennen ist; außerdem die gewöhnliche Braunkohle, von dunkelbrauner Farbe und erdigem Bruch, sowie die Pechkohle, von pechglänzender Farbe und muscheligem Bruch. Die Braunkohle ist meist leicht entzündlich und verbrennt mit schwacher, rußender Flamme unter Verbreitung eines unangenehmen Geruches. Wird die Braunkohle der Verkohlungs unterworfen, so erhält man brennbare Gase und Kohle. Die gewöhnliche Braunkohle wird als Brennmaterial benutzt, während andere Sorten zur Gewinnung von Teer, Heizgas und Paraffin, sowie Photogen und anderen Mineralölen Anwend-

ung finden. — Die Pechkohle, auch Gagat, Fett oder schwarzer Bernstein genannt, läßt sich polieren und wird zur Herstellung der bekannten schwarzen Schmuckgegenstände benutzt.

Die Steinkohle hält der Entstehung nach die Mitte zwischen Braunkohle und Anthrazit; sie ist auf der ganzen Erde verbreitet. Die meisten Steinkohlen finden sich in England, Deutschland (Saar- und Ruhrgegend), Schlessen, Belgien, Oesterreich, Rußland, Frankreich, Spanien, Nordamerika und besonders reichlich in China. Die Steinkohlen sind schwer, bald glänzend, bald matt. Nach ihrem äußeren Ansehen unterscheidet man: die Pechkohle, die Schieferkohle, die Blätterkohle und die Grobkohle. Je nach ihrem Verhalten in der Hitze werden sie eingeteilt: in Sandkohlen, in Sinterkohlen, in Backkohlen. Magere Kohlen nennt man solche, die beim Erhitzen nicht schmelzen und wenig Gase abgeben, während Kohlen mit den entgegengesetzten Eigenschaften als fette Kohlen bezeichnet werden. Durch Erhitzen der Steinkohlen bei Luftabschluß (in eisernen Retorten) entwickelt sich Leuchtgas, Steinkohlenteer (Rohmaterial für die Anilinfabrikation) und Ammoniakverbindungen (aus denen der Salmiakgeist bereitet wird). Der Rückstand in den Retorten besteht aus dem als Brennmaterial allgemein Anwendung findenden Gaskoks.

Der Anthrazit ist die älteste und folglich in der Zerlegung am weitesten vorgeschrittene Steinkohle, auch die kohlenstoffreichste. Er findet sich in besonders großen Mengen in Nordamerika, besitzt eine eisenschwarze Farbe und starken Glanz; sein Bruch ist muschelig. Die Anthrazite verbrennen mit rauchloser Flamme und lassen sich wegen ihrer größeren Dichtigkeit nur schwer entzünden. Sie finden vermöge ihres hohen Kohlenstoffgehalts (bis zu 95%) vielfach Anwendung als Heizmaterial der Hochöfen und seit neuerer Zeit auch zur Heizung der sogen. amerikanischen Zimmeröfen.

Die Kohlen, die bei der trockenen Destillation der Steinkohlen zurückbleiben, heißen, wie schon angedeutet, Koks. Die

Verkohlung der Steinkohlen bezweckt, ihren Kohlenstoffgehalt zu vergrößern und die beim Verbrennen sich entwickelnden unangenehm riechenden Bestandteile zu beseitigen. Außerdem verlieren sie dabei die Eigenschaft, in der Hitze teigig zu werden; zugleich wird auch der größte Teil des Schwefels aus dem in den Steinkohlen vorkommenden Schwefelkies entfernt.

Koks bildet eine bläuliche, metallisch grauglänzende Kohle. Sie leitet die Wärme sehr gut, läßt sich daher schwierig entzünden und brennt angezündet ohne starken Luftzug nicht fort, ist aber zur Erzeugung einer sehr hohen Temperatur besonders geeignet. Nach dem Verbrennen bleibt eine schlackenartige Asche zurück. Koks enthält 93—98% Kohlenstoff, etwa 0,3% Wasserstoff, 1,7 bis 6,2% Sauerstoff und wenig Mineralbestandteile. Das Verkohlen der Steinkohlen wird in Meilern, Haufen oder in Öfen ausgeführt; in eisernen Destillationsgefäßen nur dann, wenn die Gewinnung von Leuchtgas den Hauptzweck bildet. In diesem Fall erhält man Koks als rückständiges Nebenprodukt. In Steinkohlenwerken hergestellten Koks nennt man „Gruben- oder Meilertoks“, bei der Leuchtgasbereitung erhaltenen „Destillationskoks“. Koks ist als Brennmaterial sehr beliebt, weil er eine außerordentlich hohe Temperatur erzeugt und „ohne Rauch“ verbrennt.

Die Verkohlung des Holzes wird in waldreichen Gegenden gewöhnlich in sogenannten „Meilern“ vorgenommen. Diese sind kreisrund angelegte, mit Erde und Rasen bedeckte, aus Holzschichten geformte Anhäufungen. Die Entzündung erfolgt durch Einwerfen brennender Späne durch einen in der Mitte befindlichen Schacht. Der Luftzutritt wird so geregelt, daß nur eine Verkohlung des Holzes stattfinden kann.

Zur Bereitung besonderer Arten von Holzkohle benutzt man auch gemauerte Öfen oder eiserne Retorten. Bei Anwendung dieser erhält man als Nebenprodukte Holzgeist, Holzessig, Holzteer und Leuchtgas. Die Holzkohle ist unschmelzbar, bildet schwarze, nicht kristallisierte Massen; sie zeigt häufig noch die Form des Holzes,

aus dem sie bereitet wurde. Beim Erhitzen an der Luft verbrennt die Holzkohle, die kein reiner Kohlenstoff ist, zu Kohlenäure. Die Holzkohle ist frei von Schwefel und verbrennt ohne Rauch und Ruß. Sie absorbiert Gase, übelriechende Stoffe, wirkt fäulniswidrig und nimmt aus Lösungen Farbstoffe, Bitterstoffe und riechende Stoffe auf. Holzkohle dient hauptsächlich als Brennmaterial und zur Bereitung des Schießpulvers, ferner zur Beseitigung von Riechstoffen aus Zimmern. Zur Konservierung des Wassers auf langen Seereisen bringt man dieses in innen verkohlte Fässer. Faul gewordenes Wasser kann mittels Filtrierens durch Holzkohle wieder trinkbar gemacht werden, auch lassen sich Nahrungsmittel durch Einlegen in Kohlenpulver konservieren. Sie dient weiter zum Entfäulen des Branntweins. Pfähle, die in die Erde kommen, werden an ihrer Oberfläche verkohlt und dadurch vor rascher Zerstörung geschützt.

Die Torfkohle wird — analog der Holzkohlenerzeugung — aus dem Torf gewonnen.



*** Vom Geschirrspülen. ***

Von J. G.

Welche Hausfrau wüßte nicht ein Lied zu singen von matten Tellern, blinden Gläsern und dergleichen üblen Folgen des unrichtigen Geschirrspülers.

Nur wenige der dienstbaren Geister (aber auch nicht jede Hausfrau) haben eine Ahnung davon, wie eigentlich abgewaschen werden muß, damit das Geschirr schön blank und rein wird und nicht etwa noch Fettreste und Schmutzflecken aufweist, die dann das Abtrocknen des gewaschenen Geschirrs erschweren und die Wischtücher unsauber werden lassen.

Bevor man mit dem Abwaschen des unsauberen Geschirrs beginnt, hat man es zunächst zu sortieren, Gläser, Tassen, Teller, Töpfe gesondert zu stellen. Dabei entfernt man gleich alle vielleicht auf Tellern und Schüsseln verbliebenen Speisereste mittelst

Zeitungsapier. Geschirr mit Fischgeruch läßt man gesondert stehen, damit die anderen Geräte den Geruch nicht annehmen. Nun stellt man sich zwei größere Wannen zurecht und füllt in beide heißes Wasser. Dem Wasser der einen Wanne, aus dem das Geschirr von Fett und Schmutz befreit hervorgehen soll, setzt man etwas Soda zu, die als das beste Reinigungsmittel beim täglichen Geschirrspülen gelten kann, da sie alle Bakterien tötet. Das Spülwasser der anderen Wanne braucht keinen Zusatz.

Nun nimmt man die Tassen vor, die man an den Henkeln und innen mit einer kleinen gebogenen Bürste säubert; dann folgen erst die Dessertteller und zum Schluß die Speiseteller.

Inzwischen wird das Wasser in der ersten Wanne unsauber und kalt geworden sein. Man gießt es fort und ersetzt es durch das noch saubere Wasser der zweiten Wanne, tut kochendes Wasser hinzu und gibt auch in die Spülwanne frisches heißes Wasser. Ist beim Abwaschen stets für hinreichend heißes Wasser gesorgt, so kann auch das Abtrocknen nicht als schwere Arbeit angesehen werden; das Geschirr wird schneller blank und trocken und die Wischtücher bleiben sauberer.

Ein besonders wichtiger Faktor ist noch das Scheerrohr oder der Lappen, den man beim Abwaschen benützt. Er muß stets sauber sein und darf nicht etwa, fett und muffig geworden, noch in Gebrauch genommen werden. Es liegt ganz in der Hand der Köchin, dieses Arbeitsmaterial durch rechtzeitiges Ausspülen und Waschen sauber zu erhalten, aber eine übertriebene Sparjamkeit wäre hier wirklich nicht am Platze.

Geschirr, dem schärfere Gerüche anhaften, wäscht man gesondert in einem Gefäß mit heißem Wasser, dem etwas übermangansaures Kali beigegeben ist, dann erst bringt man es in das Sodawasser, um es in klarem Wasser abzuspülen.

Messer, Löffel, Gabeln reibt man zunächst mit weichem Papier ab, steckt sie dann in einen Topf mit heißem Wasser, dem Soda zugesetzt ist, wäscht sie, spült nach und trocknet sie hierauf gleich ab.

Man hat namentlich darauf zu achten, daß die Messer nicht lange im Wasser liegen bleiben, da sich sonst bald die Klinge vom Hest lösen würde. Das Silber muß sofort abgetrocknet, blankgerieben und möglichst bald verwahrt werden; beim Herumliegen erhält es leicht Schrammen und Beulen.

Die Kochtöpfe scheuert man mit einer Mischung von Sand und Seifenpulver. Man gibt davon etwas auf ein Schüsselchen, vermeide es jedoch, mit dem feuchten Lappen in den ganzen Sandvorrat zu tauchen. Durch die Feuchtigkeit, die der Lappen mitteilt, wird der Sand sehr bald schmutzig und dumpfig.

Sobald das Scheuern beendet ist, muß man natürlich die Töpfe und Pfannen gut abspülen und sehr sorgfältig abtrocknen, damit sich keine Roststellen bilden können. Kupferne Geräte müssen nach dem Gebrauch sogleich gereinigt werden. Es setzt sich sonst Grünspan an.

Auch das Messerputzen darf nicht auf die lange Bank geschoben werden, damit die Klingen nicht leiden. Alles Geschirr soll unmittelbar nach der erfolgten Reinigung verwahrt und an seinen bestimmten Platz gestellt werden. Unterläßt man dies, da fliegt in die Teller, die Schüsseln und Gläser wieder Staub und — ruck — da hat nun einer im raschen Vorbeigehen an den Tisch gestoßen, der Stoß Teller kam ins Wanken und — doch wozu solch häusliche Szenen weiter ausmalen! Zwar sollen Scherben Glück bedeuten, aber sie verursachen meist auch neue Ausgaben und da scheint's vielen eher ein Glück, wenn sie ohne Scherben auskommen können.

Praktische Offiziersfrau.



Aus ausgeblasenen Trinketern, kann man sich auch einen billigen Ersatz für Christbaumkugeln schaffen. Man nimmt reingewaschene, sorgfältig geleerte Trinketer, an denen oben und unten mit spitzem Messer ein Loch, etwas größer als ein Stecknadelkopf, gemacht wurde, spült sie auch inwendig und läßt sie gut trocknen. Mit Gold- oder Silberbronze werden diese Eier gut bronziert, so daß der weiße Grund vollständig

bedeckt ist. Sie trocknen schnell. Ganz feiner Draht wird doppelt durch die Löcher gesteckt, nachdem man vorher in dessen Mitte zum Zudecken des unteren Loches einen kleinen Silber- oder Goldknopf befestigt hat. Oben wird der Draht zum aufhängen zugerichtet. Man kann auch farbige Drähte nehmen, wie sie überall käuflich sind. Diese werden dann nur einfach durchgeführt.

Ein wichtiger Punkt für die **Schmackhaftigkeit des Wildbrets** ist, daß man die Kochzeit genau kennt und innehält. Es dürfte daher mancher Hausfrau oder Köchin mit einigen orientierenden Angaben gedient sein.

Der Hase braucht zum Garwerden 1 1/2 Stunden, der Fasan 3/4 Stunden, die Fasanhenne 25 Minuten, der junge Fasan 15 Minuten, das Rebhuhn 1/2 Stunde, ein junges, fettes Huhn 1/2 Stunde, der Auerhahn 5/4 Stunden, das Schneehuhn 25 Minuten, die Schnepfe (auch die Wasser Schnepfe) 1/2 Stunde, die wilde Gans 1 Stunde, die wilde Ente 3/4, die Kriechente 1/4 Stunde, Wachtel, Drossel (Krammetsvögel) je 20 Minuten, das Wasserhuhn 25 und die Fattammer 15 Minuten.

Um die Fensterfugen dicht zu machen, streicht man auf den Falz oder Anschlag des Flügels Glaserkitt auf, während man den Falz des Stodes reichlich mit Kreide bestreicht, die nur den Zweck hat, den Kitt nicht an dem Stod kleben zu lassen. Schließt man den Flügel, so wird der überflüssige Kitt abgezogen und das Fenster schließt vollkommen luftdicht ab. Glaserkitt, der hart geworden, wird leicht erweicht, wenn man Pottasche in Wasser auflöst, die Lösung mit frischgebranntem und gepulvertem Kalk vermischt und mit dem über dieser Mischung stehenden Wasser den Kitt anfeuchtet. Mit dem gleichen Mittel kann man auf dem Glase trocken gewordene Farbe entfernen. Kitt erweicht man auch, wenn man einen Pinsel in Salpeter- oder Salzsäure taucht und ihn damit überstreicht. Nach einer Stunde ist er vollkommen weich geworden und kann mit Leichtigkeit entfernt werden.

Will man der **Gelatine**, wenn man sie zu feinen Sülzen und Puddingen braucht, den ihr oft anhaftenden fatalen Leimgeschmack nehmen und sie außerdem völlig auflösen, so soll man sie nicht, wie es oft geschieht, mit kochendem Wasser überbrühen, sondern eine Stunde vor dem Gebrauch in kaltem Wasser einweichen.

Um Lampenzylinder vor dem Springen zu schützen, setzt man sie in einem mit kaltem Wasser gefüllten Kochgeschirr auf das Feuer. Nachdem man etwas grobkörniges Salz hinzugefügt hat, bringt man das Wasser zum Kochen und läßt es dann langsam abwallen. Dies Verfahren läßt sich auch bei Steingut und Porzellan anwenden. Je langsamer das Abkühlen des Wassers geschieht, desto besser wird der Erfolg sein. Wenn ferner ein Lampenzylinder der Außenseite entlang mit einem Diamant geritzt ist, so wird er nicht brechen, denn der Schnitt erleichtert die durch die Hitze bewirkte Ausdehnung.

Heizung der Oefen. Es ist sehr praktisch und bedeutet eine Verringerung der Morgenarbeit, wenn die Hausfrau in der kalten Jahreszeit die Oefen schon am Abend in Stand setzen läßt. So braucht am Morgen nur das eigentliche Anzünden vorgenommen zu werden. Das Anzünden geschehe möglichst bei offenem Fenster, da durch das Zuträumen frischer sauerstoffreicher Luft das Anbrennen schneller vor sich geht.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Rosenkohlsuppe, Lungenmus, Nudeln, Apfelpompott.

Dienstag: Mehlsuppe, ausgebeinte Gans mit Macaroni gefüllt, Endivien Salat, Crème Chantilly.

Mittwoch: Feine Griesuppe, Boeuf à la mode, Kartoffelklöße mit Spinat, Apfelfüchlein.

Donnerstag: Brotsuppe, Hammelbraten, *Lachsupping mit Reis, konservierte Pflaumen.

Freitag: Blumenkohlsuppe, *Schweinszieger, Rotkraut, *Eierfrüßee.

Samstag: Gerstensuppe, marinierte Kutteln, *Kastanien auf französische Art.

Sonntag: Einlaufsuppe, *Wildrouladen, *Kartoffeln à la maitre d'hôtel, Rosenkohlsalat, *Preßkopf, *Torte mit Schokoladecreme-Fülle.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Rosenkohlsuppe. 500 Gr. Rosenkohl, 100 Gramm Mehl, 1/2 Zwiebel, 70 Gr. Fett, Salz, 2 1/2 Liter Wasser. — Das Mehl wird im heißen Fett hellbraun geröstet, die feingeschnittene Zwiebel damit gedämpft und dann mit dem Wasser sorgfältig angerührt und gesalzen. Wenn die Suppe siedet, gibt man den gut gepulverten, gewaschenen Rosenkohl hinein und läßt alles 3/4 Stunden auf schwachem Feuer kochen. Wer die Suppe noch besser haben will, schlägt beim Anrichten 2 Eier dazu. Anstatt Mehl kann auch Reis genommen werden.

Wildrouladen. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fleisch vom Reh- oder Hirschblatt, 200 Gr. Speck, 2 Deziliter saurer Rahm, 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen Nelkenpfeffer. — Aus dem Fleisch löst man die Knochen, schneidet es in handgroße längliche Stücke, klopft es flach, belegt es mit dünnen Speck- und Zwiebelscheiben, streut Salz und etwas Gewürz darüber, rollt es zusammen und brät die Rouladen mit Speckscheiben und etwas Butter

eine Stunde. Nach und nach gießt man während des Bratens den Rahm und das aufgelöste Liebigs Fleisch-Extrakt an die Kouladen und rührt die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb.

Presskopf. Zeit 3—4 Stunden. 2 Schweinsohren, 1 Rüssel und 2 Schweinsfüße oder auch Kalbsfüße, 4 Nelken, 4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, Suppengemüse, 2 Liter Wasser, 1 Zitrone, Salz. — Die Fleischstücke werden mit kaltem Wasser zugelegt, rasch ins Kochen gebracht, die Gewürze, die Suppenaemüle und den Saft der Zitrone beigefügt, abgeschäumt, und nun auf ganz kleinem Feuer ohne weiteren Zusatz von Flüssigkeit und ohne Umrühren recht weich gekocht. Eine Büchsenzunge wird kurz vor dem Anrichten darin erwärmt und dann alles Fleisch in nette Streifen geschnitten, die Brühe darüber filtriert und in einer hohen runden Form unter Pressung erstarren lassen. Man legt zum Pressen eine Untertasse darauf und beschwert mit einem Gewichtstein. — Hat man allzu reichlich Gelee zum Begießen des Fleisches, so kann man den Rest verschieden färben und denselben feingehackt als Garnitur verwenden. Rot wird mit Mandensaft, gelb mit aufgelöstem Safran, braun mit Zuckersfarbe erzielt. Aus „Gritli in der Küche“.

Schweinsziemer. Das Fleischstück wird am besten ausgebeint, mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Knoblauch eingerieben, dann aufgerollt und gebunden. In der Bratpfanne wird $\frac{1}{2}$ —1 Liter Wasser siedend gemacht, das Fleisch samt der Bratgarnitur hineingegeben und im heißen Bratofen ungedeckt $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gekocht. Wenn die Brühe eingekocht und brauner Fond vorhanden ist, löst man denselben mit heißem Wasser auf und begießt den Braten damit, er wird dann mehr Farbe annehmen und glänzend aussehen. Nachdem das Fleisch schön tranchiert, wird der Jus nochmals aufgeköcht und beim Anrichten mit einem Gießchen „Maggis Suppenwürze“ abgeschmeckt.

Lauchpudding mit Reis. 1 Kilogramm Lauch (Porree), 300 Gr. Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 100 Gr. Fett, 4 Eier, Salz. — Im heißen Fett wird der erlesene Reis ein wenig geröstet, der fein gewiegte Lauch dazu gegeben und 10 Minuten gedämpft. Dann gießt man das kochende Wasser dazu und läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Vom Feuer genommen, wird das Eigelb und hernach das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gerührt. Nachdem man eine Puddingform mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut hat, wird die Masse eingefüllt, in kochendes Wasser gestellt, 2 Stunden gekocht und dann gestürzt. Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Kastanien auf französische Art. Nachdem die Kastanien geschält, blanchiert und abgezogen sind, tut man sie in ein Kasserol mit Wasser, Salz und einer kleinen zerschnittenen Sellerieknolle, kocht sie langsam darin weich und serviert sie als Gemüse.

Kartoffeln à la maitre de l'hôtel. Die Kartoffeln werden in der Schale mit sehr wenig

Wasser gar gekocht, dann geschält, in mäßig dicke Scheiben zerschnitten, nebst einem großen Stück frischer Butter, gehackter Petersilie, Schnittlauch, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer in ein Kasserol getan, reichliche 10 Minuten über dem Feuer geschüttelt, und aufgegeben. Sind die Kartoffeln sehr klein, so läßt man sie ganz.

Eierfrikassee auf französische Art. Die Krume von mehreren Weißbrotschnitten wird in ein wenig Milch und Fleischbrühe aufgeköcht, dann mit 3 ganzen Eiern, Salz, Muskatnuß und geriebenem Parmesankäse verührt, worauf man aus der Masse einige Omeletten bäckt, die in feine Streifen zerschnitten werden. Aus 60 Gramm geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter starker Fleischbrühe, gehackter Petersilie und Thymian und 1 Obertasse voll Milch kocht man eine Sauce, die man mit Salz und Muskatnuß würzt, mit 2 Eidottern legiert, mit Zitronensaft abschärft und über die geschnittenen Omeletten anrichtet.

Torte mit Schokoladencreme-Fülle. Zeit 1 Stunde. 6 Eier, 350 Gr. Zucker, 350 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 50 Gr. Vanille-Schokolade. — Die Eier und der Zucker werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen, mit dem Mehl verrührt, in eine Form gefüllt und gebacken. Zur Fülle schlägt man die Butter zu Schaum und mischt die Schokolade darunter. Nach dem Erkalten der Torte werden mit scharfem Messer drei Platten daraus geschnitten, jede mit der Schokoladen-Butter bestrichen, gleichmäßig aufeinandergelegt und mit einer Schokoladeglatur überzogen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Weihnachtsgebäck.

Schweizerbatzen. 250 Gr. Zucker werden mit 4 Eiern 1 Stunde lang gerührt, dann gibt man 625 Gr. Mandeln, 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Zitronenschale und 8 Gr. Zimmt dazu; setzt davon kleine Häufchen auf ein Blech und bäckt sie.

L. M.

Zitronenleckerli. 500 Gramm feingestiebten Zucker, 500 Gr. Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft von 3 schönen Zitronen, sowie 3 schaumig gerührte Eiweiß werden zu einem Teig verarbeitet, den man zwei Messerrücken stark ausrollt, in Formen drückt, auf ein butterbestrichenes Blech legt und bei mäßiger Hitze bäckt, worauf man sie mit Eiweiß und Zucker glasiert.

Haselnussbrötchen. 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 Gr. Zucker eine Weile tüchtig gerührt. Dann nimmt man 3 volle Eßlöffel der Masse weg, um dieselben später zum Gusse zu verwenden. Nun fügt man 125 Gramm feingewiegte Haselnußkerne, und 125 Gr. geriebene, ungeschälte Mandeln zur Masse, etwas Vanille und Zitronensaft, leert die Masse auf ein Backblech und bäckt sie. Noch heiß schneidet man beliebige Brötchen von etwa 5 Cm. Länge und 3 Cm. Breite, bestreicht dieselben dick mit dem Eiweißzucker und läßt den Guß in mäßig heißem Ofen trocknen.

Pfeffernüsse. 500 Gr. Mehl, 500 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Messerspitze voll Pottasche, 30 Gramm Zitronat, 30 Gr. eingezuckerte Orangenschale, die Schale 1 Zitrone, die drei letzteren fein vermiegt, für 5 Gts. gestoßenen Zimmt, reichlich Muskatnuß und eine Messerspitze Pfeffer. Eier und Zucker werden eine Weile zusammengeriührt, dann die verschiedenen Gewürze zugelegt; Ammonium oder Pottasche und zuletzt das Mehl. Dann wird der Teig halbfingerdick ausgewalzt, in kleine Plätzchen ausgestochen und am folgenden Tage gebacken.

Stuttgarter Schnitzbrot (Hutzelbrot). 1½ Kilo feines Mehl, 25 Gr. Preßhefe, 1 Liter dürre Birnenschnitze, 1 Liter dürre Zwetschgen, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 250 Gr. Nupsterne (über Nacht in kaltes Wasser gelegt), die feingehackte Schale von 1 Zitrone, 125 Gr. grob geschnittene Feigen, 50 Gr. grob geschnittenes Zitronat, 50 Gr. grob geschnittenes Orangeat, 20 Gramm Zimmt, 4 Gr. gestoßene Gewürznelken. — Birnen und Zwetschgen werden zuerst jedes für sich in Wasser weichgekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der 1 Liter da sein soll, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warmgestellt und von der Hefe und der lauwarmen Obstbrühe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so kneite man den Teig wie anderes Brot, füge den Rest der lauen Brühe bei und lasse den Teig wieder gut gehen. Jetzt kommen alle die übrigen erwähnten Zutaten hinein und werden tüchtig damit verarbeitet. Man läßt den Teig nochmals eine Stunde gehen und formt 6 Brote daraus, die man wie anderes Brot bäckt.

Gesundheitspflege.

Aufgesprungene Hände. Zu den unangenehmen Begleiterscheinungen des Winters gehören neben den Frostbeulen auch die aufgesprungenen Hände. Das Uebel läßt sich allein auf zurückgebliebene Feuchtigkeit beim Waschen der Hände oder bei der Vornahme häuslicher Reinigungsarbeiten zurückführen. Die Haut wird dann rauh und rissig, was oft ziemliche Schmerzen verursacht. Hier muß man zu den Waschungen mäßig temperiertes Wasser (16—18° C.) nehmen. Ein nachfolgendes kurzes Uebergießen mit kaltem Wasser schadet nicht; es zieht die Haut sogar zusammen. Hierauf folgt ein sorgfältiges Abtrocknen mit weichen Tüchern, jedoch darf man dabei nicht reiben, sondern mehr abtupfen. Eine kleine Menge Reismehl auf die Handfläche eingerieben und dann mit dem Handtuch wieder abgestrichen, beschleunigt das Trocknen sehr. Beim Waschen muß jede scharfe Seife außer Gebrauch bleiben, solche Seifen verraten sich in der Regel durch überreiches Schäumen.

Von den Mitteln, die zur Heilung angewendet werden, bleibt das Glycerin noch immer eines

der besten. Wenn es immer wieder verworfen wird, so liegt das in der falschen Anwendungsweise. Glycerin ist, so wie es käuflich ist, meist zu konzentriert und reizt in seinem Bestreben, der Haut die natürliche Feuchtigkeit zu entziehen, zu sehr. Es darf daher nur zur Hälfte mit Wasser verdünnt angewendet werden, wozu man am besten Rosenwasser oder Orangenblütenwasser nehmen kann. Ganz falsch ist auch der so oft beliebte Grundsatz: „Viel hilft viel“. Zwei Tropfen auf jeden Handrücken ausserleben, sind mehr als hinreichend. Auf diese Weise wird man auch beim Arbeiten nicht behindert sein, was sich von den sonst durchaus guten Salben, wie Lanolin oder Goldcream nicht sagen läßt. Beim Hinaustrreten ins Freie empfiehlt sich das Tragen von bequemen, nicht lebernen Handschuhen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Honig, eine Naturarznei für die Kinder. Kinder, besonders solche, welche rasch wachsen und dabei bleich und matt aussehen, fühlen instinktiv, wovon sie Abhilfe zu erwarten haben. Sie tragen ein großes Verlangen nach Süßigkeiten. Nichts aber hilft ihnen mehr und ist ihnen zuträglicher als der Honig, der schon durch sein liebliches Aroma vor allen Süßigkeiten an der Spitze steht. Ueberdies essen die Kinder Honig zum Brote lieber als jede andere Beigabe, was seinen Grund darin hat, daß er nicht nur das wirkungsvollste, sondern zugleich auch das leichtverdaulichste Nahrungsmittel in der Gruppe der Stoffwechseleureger ist. Auch übt der Honig eine sehr heilkräftige Wirkung auf den inneren Organismus, zumal auf das Nervensystem des Kindes; er ist bei allen nervösen Erscheinungen, als: Aufgeregtheit, Schlaflosigkeit u. ein ausgezeichnetes Nervenberuhigungsmittel. Infolge seines hohen Zuckergehaltes ist er das beste Körperwärme-Erzeugungsmittel und vermag bei Verdauungsschwäche, Blutarmut und Bleichsucht unübertreffliche Dienste zu leisten.

In „Die Biene und ihre Zucht“ hat sich ein medizinischer Fachmann in einem lehrreichen Artikel über die Verwendung des Honigs als Arznei ausgesprochen, welcher so recht schlagend beweist, welch edles Produkt wir in reinem Honig haben.

Honig, behauptet dieser Arzt, störe die Pilzbildung und sei deshalb von jeher gegen sogen. Schwämmchen der zarten Säuglinge von sicherem Erfolge gewesen.

Innerlich gebraucht, sei der Honig nicht hoch genug zu schätzen. Durch seinen Genuß würden angehende Husten, Schnupfen und Katarrh, beginnende Bräune, Diphtheritis im Keime erstickt und Bakterien wie Pilzbildungen vernichtet.

Gegen Krankheiten der Mundhöhle, des Schlundes und der Atmungsorgane erweist sich reiner Blumenhonig, besonders der Schleuderhonig, bei anhaltendem Gebrauche und entsprechender Diät als unfehlbar wirksam.

Alle 15, 20 oder 30 Minuten einen Theelöffel warmen Honigs genommen, wirkte bei einem Katarrh geradezu überraschend, die Lunaenschwindsucht würde dadurch sehr oft an ihrer Ausbildung verhindert, wie auch Magenleiden geheilt.

Jede Familie sollte ein Glas reinen Honig im Hause haben, um sofort nach einer Erkältung und Affektion davon gebrauchen zu können; manches kostbare Menschenleben würde dadurch erhalten bleiben.



Gartenbau und Blumenzucht.



Beim Treiben der Maiblumen im Winter wird das Gelingen durch Einhalten einer möglichst gleichbleibenden Temperatur und Feuchtigkeit bedingt; die Töpfe mit den Keimen wird man am besten in ein Kästchen in Moos einfütern, sie mit Moos 4 Cm. hoch belegen, warm stellen, stets feucht halten und mit Glasscheiben bedecken; vor Ende Januar sollte man mit der Treiberei nicht beginnen. Da Maiblumen unregelmäßig austreiben, so nehme man die blühenden Pflanzen heraus und setze sie zusammen, man kann dies unbeschadet des Weiterblühens tun, weil sie keine neuen Wurzeln bilden; sie brauchen nur die aufgespeicherten Nährstoffe auf. Nach dem Verblühen werfe man sie, weil zu weiter nichts mehr nütze, weg. Leichtere und sicherere lassen sich die „Eiskeime“ treiben, es sind dies Keime, die ein Jahr lang auf Eis gelegen, also ein ganzes Jahr geschlafen hatten, sie sind nur um wenig teurer als die frischen Keime; sie lassen sich zu jeder Jahreszeit treiben.



Frage-Ecke.



Antworten.

83. Ueber das Nickelgeschirr habe ich bis dahin nur günstige Urteile gehört. Es ist fast unbegrenzt haltbar und gereicht jeder Küche zur Zierde.
Emmy.

84. Sie haben wohl keinen „Patent-Sparkocher Jehle“? Durch denselben wird alle Hitze ausgenützt und zwar in der Weise, daß Sie auf einer einzigen kleinen Flamme ein ganzes Essen und dazu noch heißes Wasser machen können. — Diese Erfindung ist noch neu und wurde kürzlich im „Schweizer Frauenheim“ empfohlen. A. M.

Fragen.

85. Wer nennt mir ein gutes Hustenmittel? Unsere Kinder leiden fast den ganzen Winter an diesem Uebel, so sehr ich sie auch vor Erkältungen zu schützen suche. Für guten Rat dankt
Eine Mutter.

86. Schon viele Jahre mache ich auf Weihnachten für die Kinder Quittenwürste. An Geschmack lassen sie nichts zu wünschen übrig, aber nach dem Trocknen fallen sie immer zusammen

und die Farbe ist unansehnlich. Ich verwende Schafsdärme und nach dem Füllen hänge ich sie in der Nähe des Ofens auf. Wo liegt nun der Fehler, daß die Würstchen nie schön aussehen? Für gültige Auskunft dankt herzlich
Hausfrau vom Lande.

87. Wie kann man aus Möbeln am sichersten den Holzwurm vertreiben? Wir haben einige altertümliche Möbel, die aber stark wurmfestig sind.
Frau R.

88. Einer Christusfigur aus Elfenbeinmasse, die wir zum Geschenk erhalten haben, ist der rechte Arm beim Transport gebrochen worden. Anfragen bei dem betreffenden Geschäft, wie der Schaden gut zu machen sei, hatten keinen Erfolg und so bitte ich die Leserinnen des „Ratgeber“, mir einen Rat zu erteilen. Herzlichen Dank.
S.

89. Es ist bei uns der Brauch, daß man neue Wäsche brüht vor dem Tragen. Nun vernahm ich kürzlich durch eine deutsche Dame, daß man bei ihr zu Hause dies Verfahren nicht kenne. Ich möchte deshalb die lieben Leserinnen anfragen, ob dieses „Brühen“ wirklich ganz zwecklos ist. Man könnte sich z. B. bei einer kompletten Wäscheausstattung viel Mühe, Zeit und Geld ersparen, wenn man die neuen Sachen nur zu bügeln hätte. Ist das Tragen ungebrühter Wäsche vielleicht gesundheitschädlich? Wer weiß Auskunft? Zum voraus herzlichen Dank. Braut in W.

Notiz.

In einer schwierigen Lage befindet sich gegenwärtig die Seifen-Industrie. Infolge Börsen-Manövern sind in letzter Zeit Fette und Öle um 30—40% im Preise gestiegen. Teure Seifen in Aussicht!

Das Ideal- Haushaltungsbuch der Schweizerfrau

entspricht allen Anforderungen, die an ein einfaches, übersichtliches, zur Sparsamkeit anregendes Haushaltungsbuch gestellt werden können. Beim Verlage des „Schweizer Frauenheim“ (W. Coradi-Maag, Buchdruckerei, Zürich) oder im Buchhandel à 1 Fr. zu beziehen.

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
brutto 5 Ko. fl.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke
der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co.,

Wiedikon-Zürich.