

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

Band: 13 (1906)

Heft: 23

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: 25.05.2025

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

Nr. 23. XIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern

Zürich, 8. Dezember 1906.

Beschränkung nach außen, Erwartung nach innen,
Bedächtiges Handeln, verwegenes Sinnen,
Erwerben das Gute, das Edle gewinnen,
So dienst du dem Leben, so wird es dir dienen.
Th. Hausenstamm.



Das Einpökeln.

An dieser Stelle lassen sich nur allgemeine Regeln anführen, da die Art und Weise des Einpökels in Bezug auf die verschiedenen Fleischsorten, die Größe des Stücks und die später beabsichtigte Zubereitung zu sehr von einander abweicht. Will man das Fleisch nach dem Pökeln kochen oder braten, so muß es beim Einsalzen anders behandelt werden, als das zum Räuchern bestimmte, ebenso kommt es darauf an, ob es nur kurze Zeit oder länger aufbewahrt werden soll. Am besten eignet sich derbes, saftiges, mit Fett durchwachsenes Fleisch von nicht zu jungen Tieren dazu, doch tut man gut, den größten Teil des Fettes, namentlich bei Rindfleisch, vorher abzuschneiden, da dasselbe in gepökeltem Zustande nicht gut schmeckt. Frisch-

geschlachtetes Fleisch muß zuerst vierundzwanzig Stunden liegen bleiben und soll wo möglich vor dem Einpökeln nicht abgewaschen, sondern nur mit einem trockenen Tuche gut abgewischt werden. Das Pökeln geschieht nun entweder auf trockenem Wege, d. h. durch Einreibung des Fleisches mit einer Mischung von Salz und Salpeter, wozu man neuerdings stets etwas gestoßenen Zucker fügt, der dem Fleisch einen milderen Geschmack, eine schön rote Farbe und größere Haltbarkeit gibt, — oder man pökelt das Fleisch mittelst einer hierzu gekochten Lase aus denselben Bestandteilen, denen man nach Belieben noch verschiedene Gewürze hinzufügt. Hat man bedeutendere Quantitäten von Fleisch einzusalzen, so legt man dasselbe in ein Pökelfaß von starkem Eichenholz mit aufzuschraubendem Deckel; zu kleineren Stücken, selbst zu mehreren Schinken genügt ein mäßiger Bottich oder ein großer irdener Topf mit darauf passendem Deckel; Rindszungen kann man in jedem beliebigen länglichen Kasserol, in einer Pfanne und dergleichen Gefäßen bequem einsalzen. Vom Rindfleisch eignet sich am besten das Fleisch aus der Keule von einem gutgemästeten Ochsen.

Will man ein kleineres Stück Fleisch rasch pökeln, so verfährt man am besten folgendermaßen: 3—4 Kilogramm Fleisch werden mit einer Mischung von 250 Gr. Salz, 6 Gr. Salpeter und 15 Gr. Zucker von allen Seiten eingerieben, dann in ein Stück alte, reinliche Leinwand eingehüllt, in einen Steintopf gelegt und mit einem beschwerten Deckel oder Teller zugedeckt; man wendet es täglich einmal mit der Umhüllung um und erhält auf diese Art schon nach acht Tagen ein wohlgeschmeckendes, völlig durchpökelttes Fleisch, welches gut abgewaschen und in bloßem Wasser gekocht wird. — Vom Schweinefleisch benützt man die Rückenstücke, Schinken, Speckseiten, Schulterblätter und Rippenstücke, ebenso die sogen. Schweinsknöchel, d. h. Rückgrat, Hals, Ohren, Rüssel und Füße zum Einpökeln und verfährt ziemlich auf dieselbe Art wie bei dem Rindfleisch, nur daß man meist die Gewürze ganz wegläßt und etwas mehr Salz anwendet; auf 10—12 Kilogr. Fleisch rechnet man 750 Kilogr. Salz, 8 Gr. Salpeter und 20 Gr. Zucker und zu einer Lade für 25 Kilogr. Fleisch kocht man 8 Liter Wasser mit 2 Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und 60 Gr. Salpeter, läßt die Lade gut auskühlen und legt das Fleisch hinein, welches man zuvor noch mit etwas Salz und Salpeter einreiben kann und das ganz davon bedeckt sein muß. Die bei dem Einsichtigen des Fleisches in das Faß oder die Wanne entstehenden Lücken füllt man entweder mit kleineren Fleischstücken oder mit reingewaschenen weißen Kieselsteinen aus; Rippenstücke und Schweinsrücken läßt man bloß 8—10 Tage, Speckseiten drei Wochen, Schinken und Schulterblätter vier Wochen im Pökel liegen, während die Schweinsknöchel in 12—14 Tagen zum Kochen verwendbar sind.

Hammelfleisch pökelt man selten; in England legt man Hammelrücken und Keulen zuweilen 24 Stunden lang in eine Lade nach obiger Angabe und kocht oder brät sie dann, was als ein vorzügliches Gericht gerühmt wird, ebenso pökelt man sie in Norddeutschland 14 Tage in derartiger Lade und hängt sie danach 8 Tage in den Rauch.

Kalbsteulen werden auch nur selten gepökelt und dann entweder so wie das Rindfleisch, indem man sie mit Salz, Salpeter und Zucker einreibt und in Leinwand gehüllt 6—8 Tage in ein wohlverdecktes Gefäß legt und täglich umwendet oder indem man sie mit zerquetschten Wachholderbeeren einreibt, Zitronenschalen und etlichen Vorbeerblättern bestreut und mit einer gekochten Lade von bloßem Kochsalz und Wasser übergießt und unter einem beschwerten Deckel 12—14 Tage im Kühlen stehen läßt. Rindszungen reibt man mit einer Handvoll Salz, dem man eine Messerspitze Salpeter und einen Kaffeelöffel voll Zucker zugesetzt, so lange ein, bis das Salz zerfließen und in das Fleisch eingedrungen ist, worauf man sie 8—12 Tage lang in einer zugedeckten Pfanne liegen läßt und täglich einmal umwendet. Auch fleischige, aber nicht zu fettige Gänse und Enten pökelt man auf verschiedene Weise; man zerlegt sie in 3—4 Stücke, reibt dieselben mit Salz und Salpeter ein, wendet sie täglich um und läßt sie so 4—5 Tage in einem gut zugedeckten Gefäß oder man schneidet zwei ausgenommenen Gänsen Hals und Flügel ab, löst die Knochen aus, reibt sie tüchtig mit einem Gemisch von Salz, Salpeter und feingehackter Zitronenschale ein, legt beide Gänse so übereinander, daß die Haut nach außen kommt, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett und läßt sie so acht Tage liegen, wobei sie jeden Tag umgewendet und mit ihrer Salzbrühe begossen werden müssen, worauf man sie abtrocknet, in Papier hüllt und acht Tage lang räuchert.

Auf das Räuchern der Fleischwaren werden wir in nächster Nummer zu sprechen kommen.



Der Essig als Heilmittel.

Unter den Heilmitteln spielt der Essig eine große Rolle. Dr. D. Wolff schreibt darüber in „Das rote Kreuz“:

„Der Essig macht, in kleinen Quantitäten, verschiedene der Verdauung wider-

strebende Stoffe dieser zugänglicher und wird daher diesen (z. B. den verschiedenen Salaten) zugelegt. In großer Quantität dagegen und längere Zeit gebraucht, wirkt er schädlich auf die Verdauung. Sehr zu warnen ist daher vor den Essigturen, die öfters von jungen, blühenden Damen mit knallroten Backen aus Eitelkeit gemacht werden, um einen modernen, mondcheinartigen, ätherisch bleich angehauchten Teint zu erhalten und die gar zu üppigen Rundungen ihres Körpers in sanfte Wellenlinien zu verwandeln.

Zunächst ist der Essig von guter Wirkung bei Vergiftungen mit kohlensauren und ätzenden Alkalien (Natrium, Kalilauge, Natronlauge, Ammoniak) und gibt man denselben 10 bis 15 Eßlöffel mit einem halben Liter Wasser gemischt alle fünf Minuten zu trinken.

Wenn man den Essig mit Wasser oder Zuckerwasser stark verdünnt (z. B. 3 bis 4 Eßlöffel Essig auf ein Glas Wasser), so erhält man eine angenehm schmeckende, kühlende Limonade, die sich besonders als Getränk für Fieberkranke eignet. Dieselbe wirkt auch durstlöschend, ableitend vom Gehirn und nervenberuhigend und kann daher sehr als Getränk bei Kongestionen nach dem Gehirn, bei Vollblütigkeit, sowie bei allen geistigen Aufregungen empfohlen werden.

Da der Essig eine allgemein beruhigende Wirkung auf die Nerven sowohl, als auf das Herz und die Blutgefäße besitzt, kann er in obiger Form auch innerlich als blutstillendes Mittel empfohlen werden, so bei Nasen-, Lungen- und anderen Blutungen. Auch als Astringens findet der Essig häufige Anwendung, da er auch in dieser Form vom Gehirn ableitend und beruhigend wirkt. Man mischt zu diesem Zwecke 3—4 Eßlöffel Essig mit einem halben Liter kaltem Wasser und benutzt dies zu einem Einguß. Sehr zu empfehlen sind diese Eingüsse bei Patienten, die infolge von Gehirn Schlagfluß oder Vergiftung mit narkotischen Giften (Opium, Morphinum etc.) oder mit Leuchtgas bewusstlos sind und innere Mittel nicht brauchen können. Auch bei starken Ohnmachten und Scheintod können diese Ein-

güsse mit Vorteil angewendet werden. Hier wird auch reiner Essig als Riechmittel benutzt, der auf diese Weise die Gehirnnerven reizt.

Da der Essig auch desinfizierend und zusammenziehend, besonders auf die Schleimhäute wirkt, so kann er auch bei allen Entzündungen des Halses, der Mundschleimhaut und des Zahnfleisches als Mund- und Gurgelwasser benutzt werden, man mischt zu diesem Zwecke 4—5 Eßlöffel mit einem Glase Wasser.

Da der Essig als flüchtige Substanz durch seine schnelle Verdunstung kühlend auf die Hautoberfläche wirkt, so wird er ganz vorteilhaft zu Waschungen der Körperoberfläche bei allen fieberhaften Krankheiten benutzt (in einer Verdünnung mit Wasser von 1 : 2). Besonders zu empfehlen sind solche Waschungen bei fiebernden Kindern, die kalte Bäder meist nicht vertragen.

Da der Essig auch eine zusammenziehende Wirkung auf die Schweissporen der Haut ausübt, so wird er auch gern als Waschmittel bei übermäßigen Schweißbenutzung, indem man einen großen Badeschwamm in eine Lösung von Essig mit Wasser 1 : 2 taucht. Diese Waschungen wirken auch sehr beruhigend bei Jucken der Haut, wie solches bei verschiedenen Hautkrankheiten, wie Ekzem, Nesselsucht u. dgl. auftritt.

Da der Essig auch direkt auf die Blutgefäße zusammenziehend wirkt, wird er häufig als äußeres Blutstillungsmittel benutzt, so bei Nasenbluten, indem man einen mit reinem Essig getränkten Wattepfropf in die blutende Nasenhöhle einschiebt, dann noch als Umschlag auf blutende Wunden.

Die häufigste Anwendung aber findet der Essig (in Verdünnung von 1 : 3 Wasser) bei allen äußeren Kontusionen und Verstauchungen, wo er als Umschlag (mit kaltem Wasser verdünnt) kühlend und beruhigend wirkt und die Entzündung dämpft.



Willst du Großes, laß das Zagen,
 Du nach kühner Schwimmer Brauch:
 Rüstig gilt's die Flut zu schlagen,
 Doch es trägt die Flut dich auch.

Emanuel Geibel.

Unsere Wohnräume im Weihnachtsschmuck.

Weihnachten naht! Noch ein paar Tage — und wir stehen schon vor der Aufgabe, unser Heim für das Christfest auszuschnücken. Wie dieser Schmuck den hohen Festtagen angepaßt werden kann, ohne daß dabei das Dezemberbudget der Hausfrau allzusehr überschritten wird, zeigt Luise Hölle in ihrer Schrift „Feste und Geselligkeiten im häuslichen Kreis“.

Viel Tannengrün, Stechpalmen mit roten Beeren, Kametta, Silber- und Goldlilien, selbstverfertigte Rosen aus Krepppapier, auch kleine Tannenbäumchen braucht man zur Ausschmückung der Räume. Diese kleinen Tannen sollen in dunkle Ecken gestellt werden und daher winterlichen Schmuck erhalten, indem man ihre Zweiglein und Spitzen erst mit dünnflüssigem Leim bestreicht und gleich darauf mit Brillantine und Salz bestreut. Besonders hübsch läßt sich ein Erker gestalten, den man ganz mit Tannengrün auskleidet. Die Tannenzweige werden nicht, wie vielfach üblich, von unten herauf hintereinander gesteckt, sondern von oben herab fallengelassen; sie wirken dann natürlicher und anmutiger. Ihre Befestigung ist leicht durch Bindfaden an kleinen Haken zu bewerkstelligen. In dem Tannengrün bringt man Lilien oder Rosen aus Papier an. Schöner noch sind goldene, nicht zu große Sterne.

Auch Hängelampen und Kronleuchter erhalten einen reichen Schmuck von Tannengrün und Stechpalmen oder anderm Wintergrün. Im Speisezimmer machen sich Tannengewinde an den Wänden, aus denen rotbackige kleine Äpfel hervorleuchten, besonders gut. Selbst auf dem Vorflur soll weihnachtlicher Schmuck nicht fehlen, ihn zieren mit Rosen oder Lilien geschmückte Tannenzweige und silbern oder golden bronzierte Stechpalmen. Um das Abfallen der Nadeln der Tannenzweige zu verhindern, gibt es ein einfaches Mittel: das Hineintauchen der Zweige in eine Mischung von gleichen Teilen Wasser und Glycerin. Nach dem Abtropfen sind die Nadeln sehr widerstandsfähig geworden.

Von allen Räumen des Hauses trägt natürlich die Weihnachtsstube den reichsten Schmuck. An Stelle der Tür tritt für die Weihnachtstage bei ihr ein weihnachtlich geschmückter zweiteiliger Vorhang aus grünem Baumwollfries, welcher an Ringen oberhalb der Tür befestigt wird, damit man ihn leicht zurückziehen kann. Man bekleidet den Vorhang dicht mit Tannenzweigen, zwischen denen man Gold- und Silbersternchen anbringt. Wo ein solcher Vorhang nicht anzubringen ist, erteilt die Tür zum Weihnachtszimmer jedenfalls eine Umrahmung von Tannengrün und Stechpalmen. Oben über dem Türrahmen wird ein durch Lichter erhelltes Weihnachtstransparent angebracht oder auch nur ein Weihnachtsspruch in buntfarbigem Kunstdruck, wie man solche in jeder Papierhandlung zu kaufen bekommt. Alle überflüssigen Möbelfstücke müssen aus der Weihnachtsstube entfernt, die im Zimmer verbleibenden Sachen aber möglichst mit Tannen geschmückt werden. Am besten vollendet man den Schmuck der Weihnachtsstube, bevor man mit dem Ausputz des Christbaumes beginnt. Dem letzteren, als Mittelpunkt der ganzen Feier, muß vor allem der richtige Platz, der ihn gut zur Wirkung kommen läßt, angewiesen werden; er sollte stets einen ruhigen Hintergrund haben und rundherum leicht zugänglich sein.



Haushalt.



Staubfeind. Seit einiger Zeit wird von C. Schneider, Badenerstraße 47, Zürich III, ein Rehrpulver in den Handel gebracht, mit dem Fußböden jeder Art, seien sie aus Lärchen- oder Hartholz, Holzement, Terrazzo, mit Linoleumbelag etc. ohne Staubaufwirbelung sich reinigen lassen. Das Präparat ist leicht gerührt und erleichtert infolge dessen auch die Instandhaltung der Möbel. Zur Verwendung kommt es wie die früher vielgebrauchten Sägespäne. Auch Teppiche lassen sich mit Staubfeind reinigen. Das Rehrpulver erfüllt seinen Zweck jedenfalls am besten in stark begangenen Lokaltäten. Zu beziehen ist es schon in kleineren Quanten (5 Kilo à Fr. 1. 50) durch oben angegebene Adresse.

Schnee ist bekanntlich ein gutes Mittel zum Reinigen der Teppiche, jedoch nur unter bestimmten Voraussetzungen; der Schnee darf näm-

lich nicht schmelzen oder erweichen. Der trockene, gefrorene und knirschende Schnee, der sich schlecht ballen läßt, ist am besten. Um das Erweichen zu verhüten, muß der Teppich dieselbe Temperatur besitzen, wie die Außenluft; er darf also nicht direkt aus dem warmen Zimmer kommend, dieser Behandlung unterzogen werden, sonst würde der Schnee teilweise schmelzen und die verunreinigenden Stoffe tiefer in das Gewebe hinein befördern. Hat der Teppich jedoch längere Zeit vorher im Freien gehangen, so kann der Schnee lange darauf hin und her gebürstet werden, er wird den Schmutz aufnehmen und läßt sich dann vollständig herausklopfen.

Fettflecke aus Lampenglocken u. Milchglasscheiben zu entfernen. Man knetet gebrannte Magnesia mit Benzin zu einer Masse zusammen, die in einer dicht schließenden Flasche aufbewahrt werden muß. Reibt man mit einem Leinwandläppchen etwas von dieser Masse auf den Fleck, so wird derselbe verschwinden. Das gleiche Mittel braucht man, um

Oelflecken in Tapeten zu vertilgen. Man macht einen Brei von Magnesia und Benzin, der nicht mehr breit läuft und bringt diesen ohne Reibung auf die fettige Stelle. Die Mischung kann 12 Stunden liegen bleiben, wonach man den Brei sehr behutsam von der Wand entfernen muß. Sollte der Fleck noch nicht gewichen sein, so wiederhole man das Verfahren. Bei gewöhnlichen Tapeten erfüllt Pfeifentonerde und Wasser denselben Zweck.

Der Gemüsekeller im Winter. Durch ungenügende oder verspätete Nachschau im Gemüsekeller ist schon oft das schönste Wintergemüse zum größten Teile unbrauchbar geworden. Alle angestechten und angefaulten Gemüse sind immer sofort sorgsam zu entfernen, damit kein gesundes Stück davon angesteckt werde. Besonders bei den verschiedenen Kohlarten, die im Keller überwintert werden, ist öfteres Nachsehen überaus notwendig; sehr vorteilhaft ist es, wenn der Keller während der wärmeren Mittagsstunden für kurze Zeit gelüftet werden kann.

Auch im Kartoffelkeller erscheint es angezeigt, genaue Nachschau zu halten. Wenn im Winter starke Kälte eintritt, kann bekanntlich die Temperatur auch in guten Kellern sich oftmals so gestalten, daß ein Süßwerden oder Hie und da auch ein Erfrieren der Kartoffeln leicht möglich ist. Werden die Kartoffeln in solchen Räumlichkeiten überwintert, wo die Temperatur zu hoch ist, so wird das frühe Keimen gegen das Frühjahr hin begünstigt. Die beste Temperatur ist 8° C.

Harzflecken entfernt man leicht, ohne weber Stoff noch Farbe zu schädigen, mittelst gewöhnlichem Spiritus und man tut gut, den Flecken mit einem Lappen vom selben Stoff auszureiben. Spiritus ist Terpentin weit vorzuziehen, weil er absolut keine Ringe im Stoff hinterläßt.

D.



* * Küche. * *



Kochrezepte.

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

Tropfensuppe. Zeit 40 Minuten. 40 Gr. Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel Milch, Salz, Backfett, 1 Liter Bouillon. — Aus den obigen Zutaten (ohne Bouillon) einen dickflüssigen Pfannkuchenteig bereiten. Backfett in der Backpfanne heiß werden lassen. Den Teig durch einen großlochigen Schaumlöffel in das Fett tropfenweise einlaufen lassen und schwimmend backen. Es darf nur wenig Teig auf einmal hineingegeben, und der Schaumlöffel muß jedesmal wieder gewaschen werden, sonst gibt es Schwänzchen, während die Tropfen zu runden Kügelchen aufgehen sollen. In die Suppenschüssel legen und mit siedender Fleischbrühe begießen.

Vol-au-vent mit Milkenragout. 350 Gr. Pasteteiteig wird 1 Cm. dick ausgewallt auf sehr wenig Mehl, nach einem umgekehrten Teller schön rund geschnitten. Dann legt man einen zweiten kleinen Teller leicht auf, so daß ringsum ein 2 Centimeter breiter Rand bleibt. Mit einem scharfen Messer schneidet man dieser Linie entlang den Teig 1/2 Cm. tief ein, aber ja nicht durch. Nun bringt man den Teig auf ein bebuttertes Blech, bestreicht ihn mit zerleppertem Eigelb, wobei nichts an den Ecken herunterfließen darf und schiebt ihn in den heißen Ofen. In 1/2 Stunde soll die Pastete hoch aufgegangen und gelb sein. Nun schneidet man nach dem bezeichneten Strich sorgfältig den Deckel los, und nimmt von dem weichen Teig so viel heraus, daß eine entsprechend große Höhlung entsteht. Diese füllt man nun mit einem feinem Milken-Ragout, gießt aber möglichst wenig Sauce zu und legt den Deckel wieder auf.

Milken-Ragout. Zeit 1 1/2 Stunden. 1 Kalbsmilch, 50 Gr. frische Butter, 1 Zwiebel, 3 Deziliter Fleischbrühe, Zitronensaft, 1 Zweiglein Thymian, Gewürz, 1 Kochlöffel Mehl, Salz. — Die Milken werden von allem Häutigen und dem Fett befreit, Blanchiert und abgekühlt, in feine Scheibchen geschnitten und in der Hälfte der Butter etwas gedämpft, ohne Farbe nehmen zu lassen. Dann wird die Fleischbrühe nach und nach zugegossen und die Milken weichgekocht. Nun wird eine weiße Grundsauce zubereitet von der andern Hälfte der Butter, mit Zitronensaft gewürzt, nach Belieben mit Champignons gemischt und mit Eigelb abgezogen und an die Milken gegossen. Sie schmecken auch ohne diese ausgesuchten Zutaten vortrefflich, werden jedoch dadurch verfeinert. Das Gericht muß schön weiß bleiben.

Ente mit Kohl. Zeit 2 Stunden. 1 Ente, 2 kleinere Kohlköpfe, 100 Gr. Speck, 50 Gr. Fett,

3 Liter Wasser, Salz. — Man brät die Ente in der Pfanne im heißen Fett braun an, blanchiert inzwischen den geviertelten Kohl in Salzwasser, kühlt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn abtropfen. Dann bringt man ihn rings um die Ente, schiebt einige Speckscheiben darunter, gießt von dem Kohlwasser $\frac{1}{2}$ Liter zu und dünstet zugedeckt alles zusammen weich.

Aus „Gritli in der Küche“.

Leber-Kartoffeln. 1 Kilo Kalbsleber wird mit Salz und Suppengrün $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann herausgenommen, von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt. In einer Kasserolle läßt man Butter zergehen, gibt die Lebermasse nebst einer feingehackten Zwiebel, etwas Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie gut durchdünsten. Unterdessen hat man einen Suppenteller voll Kartoffeln in der Schale gekocht, abgezogen und gerieben, vermischt sie nebst vier zerquirten Eiern und mit der Leberfarce, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt sie im Ofen 30—35 Minuten backen.

Blumenkohlsalat mit Rahm. Man kocht einen schönen Kopf Blumenkohl in schwachem Salzwasser mit etwas Essig oder durchgeseihtem Zitronensaft gar, doch nicht zu weich, läßt ihn abtropfen, pflückt die Blume auseinander und übergießt sie mit folgender Sauce: Dicker saurer Rahm wird mit einigen hartgekochten Eigelb verührt und nach und nach Del, Zitronensaft, Salz, gestoßener Pfeffer, eine Prise Zucker und ein klein wenig geriebene Muskatblüte daran gegeben. Man kann den Salat mit Kapern garnieren.

Kohlrüben, die auf die gewöhnliche Art gekocht wenig beliebt sind, schmore man wie folgt. Sie schmecken dann den Teltowerrüben sehr ähnlich: Man schneidet die Rübe in Form von Rübchen, kocht sie 10 Minuten und gießt das Wasser ab, aber nicht fort. Nun macht man Butter sehr braun, tut Zucker dazu und läßt auch diesen braun werden. In diese braune Masse schüttet man die trockenen Kohlrüben und salzt und schmort sie unter viel Rühren, da sie leicht anbrennen, ganz braun. Nach und nach gießt man löffelweise das Wasser, worin sie gekocht wurden, zu, und streut trockenes Mehl darüber, das ebenfalls schnell braun wird.

Apfelaufguss. Man schäle und halbiere ein Duzend schöne Äpfel, entferne das Kernhaus und lasse sie mit der Schale einer Zitrone, einem Stückchen Zimt und, wenn die Äpfel nicht recht saftig sind, ein wenig Wasser ganz verkochen, wie Marmelade; treibe sie durch ein Sieb, vermische sie mit einem Eßlöffel Kartoffelmehl, 250 Gramm Zucker und 60 Gr. frischer Butter und rühre dies auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Kasserolle ablöst. Man gebe, wenn dies abgekühlt ist, 6 Eier hinein und gieße die Masse in die mit Butter bestrichene und mit gesiebtetem Zwieback bestreute Form. Man bäckt den Aufguss in mäßig heißer Röhre, stürzt ihn und serviert Johannisbeergelee dazu.

Vacherin. Man schlägt 10—12 Eiweiß zu sehr steifem Schnee, mischt 500 Gr. feingeseihten Zucker darunter und teilt die Masse in zwei gleiche Teile, die man in ziemlich flachen, mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Tortenblechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Kuchen bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind, stürzt man sie aus der Form, legt einen davon auf eine Schüssel, belegt ihn mit einer 2 Centimeter hohen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum und deckt den zweiten Kuchen darüber, den man gleichfalls mit einer Lage Rahmschaum überzieht und nach Belieben noch mit Obstgelee verzieren. Anstatt des Rahmschaumes wendet man bisweilen auch Schokoladen- oder Kaffeecreme, die mit Gelatine vermischt und gehörig starr geworden ist, zum Füllen des Vacherins an.

Orangenbowle. Man gebe die ausgekernten Schnitze von 4 Orangen in die Bowle, bestreue sie mit 375 Gr. Zucker, gieße 3 Flaschen Weißwein hinzu, stelle sie bedeckt 5—6 Stunden an die Kühle oder auf Eis und gebe vor dem Auftragen noch 1 Flasche Selterswasser oder moussierenden Wein hinzu.

Glühwein. 1 Liter alkoholfreien Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Zitrone, 150 Gr. Zucker oder Bienenhonig, 1 Zimtstengel. — Wein, Wasser, Zitronensaft und -Schale, Honig und Zimtstengel werden auf Feuer gebracht, heiß gemacht und sofort serviert. Den Zimtstengel kann man auch weglassen, besonders wenn der Trank für Kranke bestimmt ist.

Aus „Reformkochbuch“ von J. Spühler.

Weihnachtsgebäck.

Harauer Leckerli. 250 Gr. alten Honig, 250 Gr. feingestoßenen Kandiszucker, 250 Gr. feinger schnittene Mandeln, 375 Gr. Staubzucker, 100 Gr. feingehacktes Fett, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Nelkenpulver, 4 Gr. Muskatnuß, die feingewiegte Schale von $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 2 Deziliter Kirchwasser, 750 Gr. Mehl. Zur Glasur: 250 Gr. weißen, feingestoßenen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Dezil. 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 Kirchwasser zu, setzt sie wieder auf und rührt die Hälfte des Mehles darunter. Von der andern Hälfte wird auf dem Werkbrett eine Grube gemacht, die heiße Teigmasse hineingeschüttet und alles miteinander gut verwirrt. Man wälzt den Teig $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus, sticht beliebige Formen aus oder zerschneidet den Teig mit dem Messer, stellt die so bereiteten Leckerli über Nacht auf dem Werkbrett an die Kühle und bäckt sie andern Tags im gefetteten Blech. Zur Glasur wird der Zucker mit dem Wasser unter beständigem Rühren aufgekocht und die warmen Leckerli damit bestrichen.

Zimmetsterne. 3 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 250 Gr. Zucker, 250

Gramm feingestohene, ungeschälte Mandeln und 15 Gr. Zimmt dazugegeben und alles tüchtig verrührt. Der Teig wird auf einem Brett gut ausgewalzt, Sterne ausgestochen und in guter Hitze gebacken.

Aenis-Schnitten. 250 Gr. Zucker, 4 Eier werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 250 Gr. feines Mehl hinzugefügt und in der Schüssel gut verarbeitet, ein Blech mit süßer Butter bestrichen, den Teig darauf getan und im Ofen gebacken. Nach 20 Minuten soll der Teig aufgegangen sein und oben eine schöne Glasur erhalten. Dann wird das Backblech aus dem Ofen herausgenommen, das Gebäck auf das Wiskbrett getan und noch warm in schöne Schnitten geschnitten.

Griesmakronen. 250 Gr. Zucker rührt man mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt dann kleingehacktes Zitronat und Orangeat — im ganzen 30–40 Gr. — sowie Saft und Schale, letztere klein gewiegt, von einer halben Zitrone, ferner 250 Gr. feingeriebene Mandeln dazu, zuletzt etwa 90 Gr. Gries. Die Masse muß gut vermengt und bedeckt wenigstens mehrere Stunden stehen bleiben. Dann setzt man auf leicht gebuttertes Blech rundgeformte Häufchen, etwa in der Größe einer Nuß, und backt sie in mäßiger Hitze. Sehr fein.

Krankenpflege.

Als **Verbandsartikel**, die in keinem Hause fehlen sollten, bezeichnet Dr. Karl Marval in seiner Schrift „Leitfaden für Samariter“ die folgenden:

Verbandspatronen mit Vioform-, Jodoform-, Yeroform-, Airol-Gazeverbänden. Jede Patrone enthält: eine mit Vioform, resp. einem andern der oben aufgezählten Mittel getränkte Mullkompressen zum Bedecken der Wunde. (Am besten sind die sterilisierten Verbandpatronen.)

Hydrophile Watte.

Eine Mullbinde zum Befestigen des Verbandes.

Ein Päckchen Mull (für Kompressen) 2–5 Quadratmeter groß.

Einige Gazebinden, von 4, 6 und 8 Cm. Breite auf 5 Meter Länge.

Einige stärkere Binden aus Baumwollstoff oder Flanell, je 10–12 Cm. breit.

Ein Päckchen hydrophile Watte (200–500 Gr.).

Einige größere und kleinere dreieckige Tücher (sog. Dreiecke).

(Wir geben dem sogen. Es-march den Vorzug, weil auf jedem Tuch die betr. Notverbände abgebildet sind, was für den Laien wichtig ist.)

Ein Kopfverband (Schleuder).

Eine Bardelebenbinde gegen Verbrennungen.

Einige Sicherheitsnadeln.

Ein Fläschchen (geruchloses) Lysoform oder Eysol, Karbolsäure, Sublimatpastillen.

Das Ganze ist in ein reines Tuch eingeschlagen, welches im Notfall als Decke für den Tisch dienen kann, auf dem das Verbandmaterial für den Gebrauch fertig ausgebreitet liegt.



Kinderpflege und -Erziehung.



Kleine Kinder, die sich Unarten angewöhnt haben, wie Daumenlutschen, Nägelabbeißen etc. kuriert man am leichtesten, wenn man folgendes Mittel anwendet:

Ein Gramm Chinin aus der Apotheke wird in einer Tasse voll frischen Wassers aufgelöst und in diese sehr bittere, aber unschädliche Lösung werden die Fingerspitzen täglich ein paar Mal getaucht. Die Hände dürfen nicht abgetrocknet, sondern sollen so lange gehalten werden, bis sie trocken sind. Natürlich muß die Kur lang andauernd und regelmäßig durchgeführt werden, wenn man Erfolg haben soll. Besonders des Abends beim Zubettgehen der Kleinen versäume man die kleine Mühe nicht, denn gerade vor dem Einschlafen pflegen Kinder solche schlechte Angewohnheiten ungestört zu treiben. Das Mittel stammt von einem Arzt.



Gartenbau und Blumenzucht.



Das **Sitzenbleiben der Treibhyazinthen**, gleichviel ob sie in Töpfen oder auf Gläsern getrieben werden, wird hauptsächlich dadurch veranlaßt, daß man sie früher in das Treibhaus oder in das warme Zimmer bringt, als sie Töpfe oder Gläser vollständig durchwurzelt haben und den Austrieb zeigen.

In warmen Zimmern bleiben die Hyazinthen ebenfalls sehr leicht sitzen, wenn die Zimmerluft zu trocken ist, so daß die Zwiebel oder auch die Erde im Topfe austrocknet.

Gegen das Austrocknen der Zwiebeln verwendet man die bekannten Düten, die ja in den entsprechenden Formen und zu billigen Preisen im Handel sind. Sie werden damit überstülpt, bis der Blütenstiel sich vollständig entwickelt hat. Gegen das Austrocknen der Töpfe schützt eine schwache Umhüllung derselben mit Moos, das an sich schon das Aussehen der Töpfe verschönert.

Aber auch kranke Zwiebeln bleiben meist sitzen. Um die Zwiebeln in Gläsern vor Erkrankungen zu schützen, ist es zweckmäßig, in jedes Glas einige Stückchen Holzkohle zu geben, welche ein Verderben, ein Fauligwerden des Wassers verhindern. Erkrankten Zwiebeln in Töpfen, so ist das, wenn die Zwiebel nicht schon vorher krank gewesen ist, auf zu schwere, oder auch auf solche Erde zurückzuführen, die unzersehten tierischen Dung enthält.

In diesem Falle nimmt man die Zwiebeln aus dem Topfe heraus und pflanzt sie in leichte sandige Erde wieder ein. Das ist selbst bei schon blühenden Zwiebeln möglich, da sie das Umpflanzen ohne jede merkbare Störung vertragen.

Man tut gut, nur gesunde, fette und schwere Zwiebeln zu kaufen.



* Frage-Ecke. *

Antworten.

85. Das beste **Kustennittel** ist die Abhärtung der Kinder! Sie lachen gewiß über diese Antwort, sie hat aber entschieden viel Wahres für sich. Der Husten ist, wie ich kürzlich einmal las, gar nicht eine Krankheit für sich, sondern das Bestreben der Natur, krankmachende Stoffe auszuwerfen. Geben Sie den Kindern Honig, machen Sie einen nässlichen Leibumschlag und reiben Sie die kleinen Patienten morgens früh mit einem Frottierhandtuch und lauem Wasser ab. Suchen Sie die Wohn- und Schlafzimmersluft immer rein zu halten. Man kommt oft in Wohnungen und Zimmer, wo die Temperatur so hoch und die Luft so verdorben ist, daß man sich nicht wundern muß, wenn die reizbaren Atmungsorgane in der freien Luft sich dann erkälten. Härten Sie die Kinder auf vernünftige Weise ab; natürlich jetzt mitten im Winter können Sie nicht mit kalten, sondern lauwarmen Waschungen beginnen; es läßt sich mit gutem Willen sehr viel tun. Vernünftige Hautpflege ist ein Universalmittel gegen den Husten.

Frau E. in B.

86. Stopfen Sie vielleicht die **Quittenwürste** nicht genug, respektive ist die Fülle nicht steif genug? Wenn Sie die reitenden Dinger mit dicker Zuckerslösung bestreichen, verhelfen Sie ihnen gewiß nachträglich noch zu Glanz und Ansehen. Eine Freundin von mir gibt unter die Masse immer geschälte und in Streifen geschnittene Mandeln, bindet in Fingerlänge ab, und hängt die Würste auch in der Nähe des Ofens auf.

Mimpy.

87. Zum Vertreiben der **Holzwürmer** empfiehlt sich folgendes Verfahren: Sind kleine, kreisrunde Löcher, die der pickende Wurm gebohrt hat, sichtbar, so spritzt man dieselben mit einem mit Petroleum gefüllten Nähmaschinen-Ölkännchen tüchtig aus und schließt die Löcher mit ein wenig Glaserkitt. Dann klopft man das Möbel von hinten jeden Tag fünf Minuten, am besten stets zur selben Zeit mit einem Hammer. Auf der rechten, der polierten Seite, an der Stelle, wo der Wurm gearbeitet hat, legt man ein Tuch auf, damit die Politur nicht von dem Hammer leidet und klopft auch auf dieser Stelle täglich einen Augenblick.

B. in E.

88. Zum Ritten von **Elfenbeinfiguren** rührt man am besten feinen Abastergips mit Eiweiß zu einem Brei an, bestreicht die Bruchstellen damit, bindet die Teile ganz fest, daß die Bruchstücke aneinander anliegen, und entfernt mit einem Taschenmesser vorsichtig die ausquillende Flüssigkeit. Man läßt den Gegenstand einige Tage unberührt stehen. Dann erst entfernt man das umgewickelte Garn.

89. **Ungebrühte Wäsche** zu tragen, ist direkt ungesund. Denken Sie übrigens nach, durch wie manche Hand das „blütenweiße Linnen“ schon

gegangen ist, ehe es fig und fertig in die Brautlade zu liegen kommt. Das Verarbeiten und Nähen mit der Maschine macht ja die Wäsche auch immer etwas unsauber. Also brühen, resp. kochen Sie das Zeug nur lustig durch, wenn es auch anderwärts nicht Mode sein soll! Wir Frauen (die Männer zwar auch) ahmen gar manches blindlings nach, das streng und mit offenen Augen besehen, zum mindesten eine große Torheit ist.

Elisabeth.

Fragen.

90. Könnte mir vielleicht eine der werten Mitabonnentinnen ein Mittel sagen, wie man fleckige **Spiegelrahmen** selbst wieder auffrischen kann? Ich habe viele neue Spiegel mit Mattgoldbronce-Rahmen, die alle vom Seifenwasser ganz schwarze Flecke bekommen. Für gütigen Rat zum voraus herzlichen Dank.

Frau B.

91. Wie kann man ohne Kosten das **Weihnachtszimmer** und die Geschenke hübsch austaffieren? Ich möchte so gerne ein wenig Poesie in das Ganze bringen, um unsere Kinder zu überraschen und zu erfreuen. Reiche Geschenke können wir ihnen nicht geben, aber in der Art, wie wir sie geben, liegt gewiß für den Empfänger auch viel Reiz. Also, bitte, gebt mir guten Rat!

Mütterchen in B.

92. Was für verschiedene Gerichte lassen sich aus **Kutteln** zubereiten? Da dieses Fleisch im Vergleich zum andern billig ist und, wie es scheint, doch leichtverdaulich und gesund, sollte man es auf verschiedene Arten zubereiten können. Wer gibt Anleitung

Einer Sparsamen.

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