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

Band: 13 (1906)

Heft: 24

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 24. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | **Zürich,** 22. Dezember 1906.

Jeder Tag, ist er vergebens,
Ist im Buche deines Lebens
Nichts, ein unbeschriebnes Blatt:
Wohl, wenn morgen, sowie heute,
Steht darin auf jeder Seite
Von dir eine gute Tat. C. F. Weiße.

Nationalgerichte zur Weihnachtszeit.

An Weihnachten wird die Aeußerung, welche Alexander Dumas einstmals machte: „Die Kochkunst ist eine internationale Kunst, sie bindet sich an kein Vaterland, denn sie holt sich aus allen Zonen das Lockendste und beste und vereinigt es zu einem harmonischen Ganzen“ hinfällig, denn an Weihnachten ist die Kochkunst immer und überall national.

Im Manna der Deutschen zur würdigen Feier des schönsten aller Feste nimmt der Karpfen fast die erste Stelle ein, in einigen Gegenden „blau gesotten“, in anderen, z. B. in Posen, als „Karpfen auf polnische Art“ in der bekannten Biersauce.

„Karpfen mit Mohnklößchen“ hilft in der Mark Brandenburg und in Schlesien das Weihnachtsfest feiern.

Im Rheinland bildet Gans- oder Puterbraten die Hauptschüssel beim Weihnachtsmahl und ebenso in Süddeutschland. Am Rheine werden indessen diese Festtagsbraten oft verdrängt durch ein gebratenes Schweinsschulterblatt, dort Pepse genannt. Der Schweinebraten ist der Senior aller Weihnachtsbraten. Der Brauch der alten Germanen, zur Zeit der Wintersonnenwende das dem Sonnengott geheiligte Tier, „den Juleber“ zu schlachten, setzte sich fort bis ins Mittelalter, und auch später noch war der Weihnachtsbraten stets ein Schweinebraten bei unsern Vorfahren.

In den Gebirgsgegenden des Südens ist eine Weihnachtsfeier heute noch undenkbar ohne den historischen Schweinebraten, namentlich bei der ländlichen Bevölkerung, wo sich alte Sitten und Gebräuche länger zu erhalten pflegen als in den stets vorwärts hastenden Städten.

Die Sitte, an Weihnachten Grünkohl zu genießen, ist weit verbreitet, denn ein altes Wort heißt: „Wer an Weihnachten keinen Kohl ißt — ist und bleibt ein Esel“, nach Daniel, in dem geschrieben steht: „Und sie aßen nur Kohl und doch blieben sie wohlgenährt und erhielten Kunst und Ver-

stand und allerlei Weisheit. Deshalb genießt man an Weihnachten das „Kraut des grünen Feldes“.

In Schlesien sind Mohnklöße ein althergebrachtes Weihnachtsgericht. In Thüringen ißt man zum „goldiggebratenen Ferkel“ Knödel und Heringe. Im Wittenbergischen erfreut man sich bei Heringssalat. Wer diesen ißt, heißt es im Volksmund, wird im kommenden Jahre immer Geld haben. Die Schwaben aber bekommen eine unerschöpfliche Kasse, wenn sie zu Weihnachten gelbe Rüben essen.

Im Württembergischen gilt Heringssalat allein als Festgericht, in einigen Gegenden noch Hirse und Hering.

In Tirol und den österreichischen Gebirgsgegenden feiert man Weihnachten bei Leberwürsten und gesottenem Schweinefleisch, mit Kraut und Weißbrot, und in Böhmen gibts den sogen. „Käsegötzen“, ein süßes Gericht von Semmel, Quark (Weichkäse), Zucker und verschiedenem Gewürze.

Unsere französischen Nachbarn verzehren in der heiligen Nacht punkt 12 Uhr ein Weihnachtsfestmahl, Reveillon genannt, in welchem ein gemästetes Huhn mit Reis die historische Festtagsschüssel bildet. Auch eine gedünstete Ochsenzunge ist unerläßlich an einem feineren Tisch, ebenso ein Baumkuchen oder eine Apfelspeise.

Die Söhne und Töchter Albions verzehren ihren Weihnachtsschmaus, ohne oft den Genuß gehabt zu haben, einen Lichterbaum brennen zu sehen, den ihnen ein Mistelzweig ersetzt. Althergebrachte Sitte ist es im Lande der Nebel, das Fest bei kleinen „Weihnachts-Pasteten“ zu feiern, denen im Bürgerhause das Roastbeef folgt, während man in besseren Küchen den Puter bevorzugt. Der unvermeidliche brennende Plumpudding bildet überall den Schluß; wer es nur eben machen kann, labt Auge, Zunge und Gaumen an diesem Nationalgericht. Die Weihnachts-Bowle, „Wassai-Bowle“ genannt, erscheint auf der Tafel mit Stechpalmenzweigen bekränzt.

In Dänemark bildet Reisbrei mit versüßtem Braunbier den althergebrachten Weihnachtsschmaus, dem in besser situierten Familien Rotkraut mit Gänsebraten folgt.

In Amerika ist der Festbraten ein Puter, dem eine Apfelpastete folgt.

So sehr auch die Schweizerin darauf bedacht ist, den Weihnachtstisch reichlicher zu gestalten, haben sich doch spezielle Weihnachtsgerichte, soweit das Fleisch hiefür in Betracht kommt, hier weniger eingebürgert, wenn auch in hablichen Bauernhäusern wohl überall ein stattlicher Schinken auf dem Weihnachtstisch prangen und dickgeschwungener Rahm den Dessert bilden wird. Dagegen werden regelmäßig auf Weihnachten wohlgeratene Erzeugnisse der Backkunst: Zöpfe, Wecken und Ringe, Tirgel, Leckerli, Birnbrot 2c. und andere süße Dinge auf unseren Tischen zu finden sein.

Vom Räuchern.

Im Anschluß an die in letzter Nummer gegebene Anleitung zum Einpökeln kommen wir heute auf das Räuchern der Fleischwaren zu sprechen.

Das Räuchern in gewöhnlichen Kaminen, wie es hie und da auf dem Lande noch gebräuchlich ist, erweist sich als unpraktisch, da man hierbei den Rauch nicht in der Gewalt hat und das Räuchern mehr dem Zufall überlassen muß; dagegen hat man besondere Räucherkammern neben dem Kamin, von welchem letzteren aus zwei breite niedrige Oeffnungen, eine unten und eine oben, in die Räucherkammern führen. Unterhalb der oberen Oeffnung ist ein Blechschieber angebracht, mittelst dessen sich der Rauch regulieren läßt; schiebt man ihn hinein, so geht der Rauch durch die untere Oeffnung in die Rauchkammer und verläßt dieselbe wieder durch die obere Oeffnung. Zum Aufhängen des Fleisches sind auf beiden Seiten einander gegenüber und der Höhe nach immer 50 Cm. aus einander eine Reihe nach innen vorspringender Backsteine angebracht; die Fleischwaren werden mit starken Bindfaden an Eisenstäbe gehängt und diese auf die vorspringen-

den Steine von einer Seite der Kammer zur anderen gelegt. Der Rauch darf nicht heiß, sondern nur möglichst abgekühlt zu dem Fleisch gelangen, auch darf weder mit Steinkohlen, noch mit Braunkohlen oder Torf, sondern nur mit weichem Holz geräuchert werden; gewöhnlich verwendet man Sägespäne, am besten ist Wachholderreisig oder Tannenreisig dazu. Langes Räuchern macht das Fleisch zähe und trocken; wenn dasselbe eine hellbraune Farbe erlangt hat, ist es genügend geräuchert, wozu ein mittelgroßer Schinken vier, ein größerer fünf Wochen bedarf.

Speckseiten hängt man nach dem Räuchern in luftige Kammern. Für einen Schweinskopf rechnet man 8 Tage, eine Ochsenzunge 8—12 Tage (in starkem Rauch). Wer Kalbskeulen und Hammelskeulen räuchern will, rechnet für erstere zwei, für letztere vier bis sechs Tage.

Sehr zu empfehlen ist es, die Schinken und andere zu räuchernde Fleischwaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern vorher in Roggenkleie umzuwenden, welche die brenzlich-öligen Teile des Rauchs einsaugt; häufig taucht man die Schinken vor dem Räuchern auch in eine vorher zubereitete dickliche sogenannte Fleischfarbe aus Wasser und feiner, reingesiebter Holzasche, welche das Fleisch vor den Fliegen schützt und das Träufeln verhindert.

Der Winter und das erste Frühjahr ist dafür die geeignetste Zeit. Man hängt die Schinken aber nicht direkt aus der Lake in den Rauch, sondern läßt sie 2—3 Tage an einem kühlen Orte abtrocknen. Geräucherte Schinken kommen für uns wohl in erster Linie in Betracht; sie sind ein starker Handelsartikel geworden. In der Schweiz haben speziell die geräucherten Berner Fleischwaren und Schinken einen guten Ruf; als die besten deutschen Schinken gelten die westphälischen, die Mainzer, die Thüringer, die holsteinischen, die ostfriesischen, mecklenburgischen und pommerschen; in Frankreich sind die Schinken von Bayonne, Troyes, Bordeaux und Anjou, in England die Yorker Schinken, in Spanien die aus den Alpujarras, in Italien die Bologneser und Florentiner die berühmtesten; auch aus Nordamerika kommen außerordentlich viel Schinken in den Handel, aber man kauft sie seit einiger Zeit aus bekannten Gründen nicht gern; jedenfalls sollte man sie nie roh aufschneiden, sondern nur gekocht genießen. Bei den amerikanischen Gutschmeckern genießen die sogenannten, außerhalb Amerika gar nicht bekannten „peach-flavoured ham's“ einen außerordentlichen Ruf als Delikatesse; man erhält sie aus den Staaten, wo viel Pfirsiche gebaut und die Schweine mit den unreif abgefallenen oder reifen, halbverfaulten Pfirsichen gefüttert werden, was dem Fleisch einen äußerst angenehmen, feinen Beigeschmack nach Pfirsichkernen gibt. — Beim Ankauf von Schinken beobachte man stets die Regel, mit einem zugespitzten Holz bis auf den Knochen hineinzustoßen; riecht die wiederausgezogene Spitze des Holzes zweideutig, ranzig oder widerlich, so kaufe man den Schinken nicht. Der Anschnitt eines guten Schinkens muß ein gleichmäßig hellrotes festes Fleisch und schneeweißes derbes Fett zeigen.

Gesundheitspflege im Winter.

Die Erkältungsfurcht ist im Winter an der Tagesordnung. Und wie immer der Furchtsame zuerst von dem Schrecken erfaßt wird, so macht sich auch der Winter das schadenfrohe Vergnügen, gerade jene Ueberängstlichen heimzusuchen und ihnen eine Erkältungskrankheit zu bescheren. Seine Auswahl darin ist nicht klein, von der roten Nase, den aufgesprungenen Händen, den Frostbeulen angefangen, bis zu den verschiedenen katarrhalischen Erkrankungen, Husten, Heiserkeit, Hals- und Brustentzündungen mit ihren Folgen und Begleiterscheinungen, als Influenza, Lungenentzündung, Bräune, Diphtherie, Rheumatismus u. s. w.

Bewegung im Freien ist für das Wohlbefinden im Winter von grundsätzlicher Bedeutung. Es soll nicht verkannt werden, daß uns im Winter mancherlei Gefahren

drohen, gegen die wir uns auch schützen können, aber die Schutzmaßregeln liegen ganz wo anders als da, wo sie bis heute gesucht worden. Wohl ist es ein alter Lehrsatz: „Kopf kühl, Fuß warm", dennoch hören die engen Stiefel, die keine Blutzirkulation gestatten, nicht auf, ihr Dasein zu führen. Dann klagt wohl der Besitzer solcher über kalte Füße und er zieht die dicksten wollenen Strümpfe an, vielleicht noch ein zweites Paar darüber. Ein Erfolg ist natürlich nicht zu verspüren; die Blutzirkulation ist noch mehr als zuvor gehemmt, aber man tröstet sich in dem Bewußtsein, sein möglichstes getan zu haben. Man unterläßt es aber zu Hause, die vom Schnee durchnäßten Stiefel auszuziehen, weil man doch bald wieder fort muß und es sich so schwer in die Stiefel hineinkommen läßt. Das geheizte Zimmer bietet ja eine Beruhigung. „Da kann nichts passieren." Damit weiß man sich über die Gefahren hinwegzutäuschen, die noch erhöht werden durch Wärme an falscher Stelle.

So glaubt jeder, daß das landläufige „Kopf kalt" etwa nur so gesagt sei und vielleicht dahin zu verstehen wäre, daß man gerade noch die Augen frei läßt. Die Kopfbedeckung darf aber nie so sein, daß sie die Ausdünstungen unterdrückt, das Umgekehrte führt zu Erkältungskrankheiten. Zu solchen führt auch der Schal. Leute, die sich soweit abgehärtet haben, daß sie sich freien Halses in die Winterluft hineinwagen, werden sich selten über erhebliche Krankheiten zu beschweren haben.

Der übrige Körper soll warm gekleidet sein, aber die Stoffe müssen für die Ausdünstungen des Körpers genügende Durchlässigkeit bieten. Eine locker anliegende, wollene Kleidung, die nicht einmal übermäßig dick zu sein braucht, wird besser warm halten, als wenn sie den Körper fest einhüllt. Aus diesem Grunde kann sich jemand in wollenen Strümpfen, die so dünn wie Papier sind, aber in genügend weiten, für Feuchtigkeit undurchlässigen Stiefeln wohler fühlen, als ein anderer, der vielleicht dem eingangs erwähnten Beispiel folgt.

Im allgemeinen läßt sich die Frage, was zur Körperbekleidung notwendig ist, nicht beantworten, das hängt ganz davon ab, wie sich der einzelne verwöhnt oder abgehärtet hat. Der eine wird auch im Pelz mit den Zähnen klappern, während es wiederum sogar solche Ausnahmen gegeben hat, die das Eis der Flüsse aufhackten, um darin baden zu können.

Solche Auswüchse der Abhärtung sollen aber selbstverständlich nicht als das erstrebenswerte Ziel gelten. Aber Abhärtung ist eine selbstverständliche Voraussetzung; damit ist zugleich gesagt, daß diejenigen, welche jetzt die Einsicht von ihren Fehlern gewinnen, nicht mitten im Winter unvermittelt mit ihren Lebensgewohnheiten brechen sollen. Es läßt sich von dem Schal, der steif und fest wie ein Brett den Hals einschließt, ganz gut zu einem gestrickten Wolltuch übergehen und von da über ein seidenes Tüchlein zur Halsfreiheit. Ein vorsichtiger Uebergang tut not.

Auch unsere Wohnungen entsprechen nicht den Anforderungen, die einer gesunden Entwickelung ihrer Insassen während des Winters dienlich sind, es ist schon wiederholt gesagt worden, daß viel zu wenig Wert auf eine reine, atembare Zimmerluft gelegt werde. Ein schnelles und gründliches Durchlüften durch Oeffnen aller Fenster event. mit Durchzug erreicht mehr, als das längere Offenhalten eines einzelnen Fensters. Aber die ganz falsche Annahme, daß die Luftzufuhr eine Wärmeverschwendung bedeutet, läßt die meisten mit dem Lüften recht sparsam sein. Sie müssen es im Ofen prasseln hören. die Ofenplatten müssen glühen und das Thermometer weit. weit über die normalen 14—16 Grad R. zeigen, bis sie sich mollig und behaglich fühlen. Zugegeben werden muß, daß ältere Leute ein größeres Wärmebedürfnis haben, ebenso wie Kinder sich eigentlich bei noch niedrigern Temperaturen wohl fühlen. Aber dennoch sollte man das Zimmer nicht weiter als 14 bis 16 Grad R. heizen. Durch wärmere Kleidung läßt sich ja leicht ein Ausgleich schaffen.

Wie häufig betritt man aber nach längerem Aufenthalt im Freien ein solches Zimmer;

dann kommt es wohl vor, daß sich der Schweiß durch die Poren drückt, der dann beim Verlassen des Raumes den Körper wieder mit eisiger Kälte überrieseln läßt. Das kann selbst dem passieren, der nicht gerade verwöhnter Natur ist.

Deshalb sollte es sich jeder zur Regel dienen lassen, vor dem Eintritt in ein Zimmer — auch wenn es nicht übermäßig geheizt ist — und ebenso beim Hinausgehen in die Kälte, einen kurzen Aufenthalt in ungeheizten Räumen zu nehmen, etwa auf dem Flur oder der Treppe. Nicht die Kälte oder die Wärme an sich schließt die Gefahr ein, sondern der plötzliche Wechsel zwischen beiden und die Gefahren werden um so größer sein, je weniger der Körper dagegen gefestigt ist. A. W.

Haushalt.

Wie wäscht man Vorhänge? Man tut gut, Vorhänge nicht allzu schmutzig werden zu lassen, sondern lieber einmal öfter zu waschen. Nach dem Abnehmen schüttelt man sie gut aus und bringt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Alle paar Stunden gießt man das schmutzig gewordene Wasser ab und wieder reines darüber, so oft, bis das Wasser fast klar bleibt. Dieses Ausspülen des Staubschmutzes aus den Vorhängen ist höchst wichtig für deren Reinigung. Dann macht man von weißer Seife in lauem Wasser unter Zuhilfenahme von einigen Löffeln Salmiak eine schäumende Seifenlauge, legt die Vorhänge hinein, drückt sie sacht mit den Händen aus (Vorhänge sollen niemals gerieben werden) und läßt sie einige Stunden darin weichen. Dann ringt man sie sachte heraus, bringt sie in kochendes Seifenwasser, läßt sie 1/4—1/2 Stunde leise kochen, legt sie dann in klares, zunächst laues, dann kaltes Wasser und erneuert dieses Spülwasser so oft, bis es ganz klar ist. Von der alten Weise des Blauens der Vorhänge ist man abgekommen, da gecrêmte Vorhänge länger ein gediegenes Aussehen behalten und an sich einen gefälligeren Eindruck machen. Zum Crêmen bedient man sich am allervorteilhaftesten der überall erhältlichen Schweizer Crême-Farben, die bei der denkbar leichtesten und einfachsten Handhabung gleichmäßige, schöne, reine und echte Crême-Töne liefern. Genaue Gebrauchsanweisung ist jedem Päckchen beigegeben und der Inhalt eines 15 Cts.-Päckchens reicht aus für ca. 4 Paar Vorhänge. Für Vorhänge kommen hauptsächlich folgende Farbtöne in Frage: Crême, Goldgelb, Altgold, Mais. Neuerdings kommt auch Ecru wieder in Aufnahme und die allerneueste Vorhangfarbe, Arabe, ist unter den Schweizer Crême-Farben, die übrigens ein einheimisches Fabrikat repräsentieren, ebenfalls bereits vertreten. Ein Versuch mit den Schweizer Crême-Farben ist jeder Hausfrau zu empfehlen. Sie kommen nur als reine Farben in Pulverform in geschmackvollen Papiersäckchen in den Handel und nicht in Stärke, Seife oder dergl. Sie werden von der chemisch-technischen Industrie Eberding in Basel hergestellt. Die gewünschte Farbe kann sich jede Hausfrau an Hand eines hübschen Musterkärtchens in jeder Drogerie, Spezereihandlung 2c. selbst wählen.

Das geröstete Weizenmehl (Marke O. F.) der **Mehlrösterei Wildegg** nimmt unter den heutigen Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie eine beachtenswerte Stellung ein. Es ist von guter Qualität, hat keinerlei Beigeschmack und findet infolgedessen zu Suppen, Fleisch- und Gemüsesaucen überall Verwendung. Der Umstand, daß die zeitraubende Rösterei bei Benützung dieses Mehls wegfällt, wird manche Hausfrau, die es noch nicht kennt, bestimmen, eine Probe damit zu machen. Pakete à 500 Gr. sind in Spezereihandlungen und Bäckereien vorrätig. Es werden auch kleinere Quanten zu Versuchszwecken abgegeben. Die Anleitung zur sachgemäßen Verwendung ist den Paketen beigedruckt.

Um **Grünspan** von Bronzeleuchtern zu entfernen bürste man die betreffenden Sachen mit Salmiakgeist ab, reibe mit einem Flanelllappen nach, gieße Wasser über die Leuchter, trockne sie gründlich ab und putze mit Wiener Kalk noch einmal kräftig nach.

Gefrorene Fensterscheiben bepinsele man mit einer warmen Salzlösung, sie tauen dann sofort auf. Natürlich muß man sie dann gleich trocken reiben.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Mehlsuppe, *Entrecôtes, *Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln.

Dienstag: Griessuppe, Ente mit Kohl, Reiswürstchen, *Zitronengelee.

Mittwoch: Einlaufsuppe, *Kalbskopf à la vinaigrette, Makkaroni, Apfelauflauf.

Donnerstag: Buttersuppe, *gefüllter Schellfisch, Sellerisalat, Knöpfli.

Freitag: Tropfensuppe, Leberkartoffeln, *Federkohl, gefüllte Omeletten.

Samstag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Kohlrüben und Kartoffeln.

Sonntag: Gebundene Ochsenschweissuppe, Vol-au-vent mit Milkenragout, Schweinsbraten, Blumenkohlsalat mit Rahm, gebackene Kartoffeln, *Mandeltorte.

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

Kochrezepte.

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

Gebundene Ochsenschweifsuppe. (Oxtail-soup.) Zeit 3—4 Stunden. Selbstkocher 3/4 Stunden Vorkochzeit. 1 Ochsenschwanz in Stücke zerschnitten, 30 Gr. Mehl, 1 Eßlöffel Fett, 1 Glas Madeira oder sonst guten Weißwein, Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Lauch, 2 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, je 1 Zweiglein Majoran, Thymian und Basilikum, 3 Liter Wasser. — Die Fleischstücke werden in einer Kasserole in wenig heißem Fett angebraten, das Mehl darüber gestreut und unter beständigem Rühren mit dem Schäufelchen weiter geröstet, dann die Flüssigkeit langsam zugegossen, die Gewürze beigefügt und auf langsamem Feuer gar gekocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet kleine Würfel davon in die Schüssel und passiert die Brühe darüber. Aus „Gritli in der Küche".

Entrecôtes. (Rindskotelette.) Zeit 1—2 Stunden. 1 Kilo Rippenstück, 30 Gr. Fett, 30 Gramm Speck, Salz, Pfeffer, Olivenöl. — Das gelagerte Fleisch wird zwischen jeder Rippe durchgeschnitten und zu einer schönen Kotelette zugestutzt, mit Olivenöl bestrichen und die Stücke eine Stunde aufeinandergelegt bei Seite gestellt. Dann macht man das Fett heiß, gibt die Speckscheiben hinein und brät die Entrecôtes auf raschem Feuer 5 Minuten auf der einen und 5 Minuten auf der andern Seite, bestreut mit feinem Salz und Pfeffer, träufelt etwas Zitronensaft darauf oder belegt sie mit Kräuterbutter und gießt den Fond, der mit etwas Fleischbrühe aufgekocht wurde, neben die Entrecôtes in die Platte. Auf diese Weise sind die Entrecôtes inwendig noch rot. Wer sie besser durchgebraten haben will, der gieße nach dem Braten noch 2 Deziliter warme Fleischbrühe zum Fleisch, decke gut zu und schmore noch 1/4 Stunde langsam. Einige Löffel saurer Rahm verbessern das Gericht.

Kalbskopf à la vinaigrette. Der weichgekochte und nett zerlegte Kalbskopf wird kalt mit einer Vinaigrette, welche extra gereicht wird, serviert. Vinaigrette. Zeit 20 Minuten. 2 Eier, 1 Theelöffel Senf, 1 Eßlöffel Kapern, 3 Schalotten, Petersilie, 1 Deziliter Olivenöl, halb so viel Essig, Salz, Pfeffer. — Die Eier werden hart gekocht und erkalten gelassen. Dann die Eigelb fein zerreiben und nach und nach das Oel daran gießen unter beständigem Rühren. Die Schalotten, Petersilie und Eiweiß fein wiegen und mit den übrigen Zutaten alles gut untereinander mischen.

Gefüllter Schellfisch. Bereitungszeit 1 Stunde. Zutaten: 1 1/2 Kilo Fisch, 250 Gramm Kalbsbraten, 50 Gr. Luftspeck, 2 Eier, 2 Theelöffel gewiegte Petersilie, Salz, 1 Prise Pfeffer, 180 Gr. Butter, 2 Schalotten, 3 Theelöffel Kapern, 3 kleine Pfeffergurken, 40 Gr. Mehl, 1/2 Liter Wasser, in dem 40 Gr. Liebig's Fleischextrakt aufgelöst sind, und 2 Löffel Zitronensaft. — 1 1/2 Kilo Fisch bereitet man vor, nimmt ihn aus, spült ihn gut, trocknet die Höhlung aus, bereitet eine pikante Kalbfleischfarce von dem gebratenen Fleisch, gehacktem Luftspeck, den Eiern, Pilzen, Salz und Pfeffer und füllt den Fisch damit. Man näht die Oeffnung zu, bestreut den Fisch mit Salz, bestreicht ihn mit 80 Gr. Butter und backt ihn 1/2 Stunde im Ofen unter Hinzugießen von 1/8 Liter Brühe aus Liebigs Fleischextrakt. Inzwischen bereitet man die Sauce: Man wiegt Petersilie, Schalotten, Kapern und Pfeffergurken fein und verkocht dies alles 10 Minuten in einer dicklichen braunen Kraftsauce, die man aus Butter, Mehl, 3/8 Liter Brühe aus Liebigs Fleischextrakt und Zitronensaft herstellt. Hiermit begießt man den auf erwärmter Schüssel angerichteten fertigen Fisch, den man mit Zitronenscheiben und Petersilensträußchen verziert.

Federkohl (Winterkrauskohl). 1 Kilo Winterkrauskohl, 1 Liter Wasser, 100 Gr. Fett, 100 Gr. Mehl, 1/2 Zwiebel, 1/2 Liter Milch, Salz. — Der Kohl wird gewaschen, die zähen Teile davon geschnitten und mit 1 Liter Wasser und Salz 1 Stunde gekocht. Dann wird das Wasser abgeseiht, für Suppen oder Saucen verwendet, und der Kohl fein verwiegt. Die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl werden im Fett gedämpft und mit Milch angerührt. Wenn die Sauce kocht, gibt man den Kohl hinein, rührt ihn, bis er wieder kocht, und richtet ihn dann an. Dieser Kohl ist schmackhafter, wenn einmal ein Frost darüber gegangen ist.

Feine Mandeltorte. Zeit 1 1/2 Stunden. 250 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Zucker, 8 Eier, 2 Deziliter Wasser, 1/2 Zitronenrinde, Früchtemarmelade. — Der Zucker wird mit dem Wasser über Feuer gesetzt und geschmolzen, dann in die gut verklopften Eigelb eingerührt. Die Mandeln und Zitronenrinde dazu gegeben, und wenn alles erkaltet ist, den Eierschnee darunterziehen. Die Masse in bebuttertes und paniertes Blech geben, die Fülle auflegen und das Ganze bei mäßiger Hitze im Ofen backen.

Aus „Gritli in der Küche".

Zitronenbowle. 2 Zitronen, 1 Liter Wein (oder Fruchtsaft), 1/2 Liter Wasser, 200—250 Gr. Zucker. — Frische Zitronen- oder Orangenschale wird in kleine Stückchen geschnitten, dem Wasser und Zucker beigerührt. Wenn dies einige Zeit gestanden hat, so gibt man den Wein dazu und nach Belieben auch den Zitronensaft. Man kann die Früchte auch in feine Scheiben schneiden und die Bowle ungeseiht auftragen.

Weihnachtsgebäck.

Braunschweiger Gugelhopf. 375 Gramm Butter werden schaumig geschlagen, nach und nach mit vier ganzen Eiern und vier Dottern, 80 Gr. Zucker, 80 Gr. geschälten, gehackten Mandeln, 70 Gr. kleingeschnittenem Zitronat, 500 Gr. gewärmtem Mehl, 125 Gr. Rosinen, 125 Gr. Korinthen, etwas Salz und 36 Gr. in lauer Milch

aufgelöste Hefe vermischt, worauf man den Teig in eine mit Butter bestrichene Form füllt, bei gelinder Wärme aufgehen läßt und in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde backt.

Schokoladebrötchen. 400 Gr. ungeschälte, gestoßene Mandeln, 400 Gr. Zucker, 100—120 Gr. Schokolade, 7 Gr. Zimmt, 4 Eiweiß. Alle Zutaten werden mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß gut vermengt. Die Teigmasse ist auf Zucker 1 Cm. dick auszuwallen, mit Förmchen auszustechen und auf gefettetem Blech in schwacher Hitze zu backen.

Möckli. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 6 Eier, 10 Gr. Zimmet oder Anis. Man mischt die Zutaten gut durcheinander, gibt kleine Häufchen von der Masse auf ein gefettetes Blech und läßt sie in mäßiger Hitze backen.

Wein-Konfekt. 250 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 1 Eigelb, 10 Gr. Zimt, 1 Deziliter Wein. — Diese Zutaten werden gut durcheinander gerührt und zu einem elastischen Teig verarbeitet. Die Masse wird dann 3 Millimeter dick ausgewallt und mit Blechförmchen ausgestochen. Man legt sie auf ein mit Speckschwarte eingefettetes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Aus „Gritli in der Küche".

Krankenpflege.

Die **flüssige Arznei** wird von den Kranken löffelweise — ein Eßlöffel, Thee- oder Kaffeelöffel voll — oder tropfenweise genommen. Der Inhalt eines Eßlöffels soll etwa 15 Gr., eines Kinderlöffels 7 bis 8 Gr. und eines Theelöffels 4 bis 5 Gr. betragen. Unsere zur Zeit im Haushalte gebräuchlichen Löffel enthalten indes meist weniger und sind auch wieder zu groß. Vorzuziehen sind daher die sog. Meß-Einnehmegläser in verschiedener Form, welche mit Zeichen, Strichen und Zahlen für die einzunehmende Menge versehen sind. Manche Arznei muß vor dem Ausgießen im Gefäß ordentlich umgeschüttelt werden, sobald einzelne Bestandteile bei ruhigem Stehen auf den Boden des Glases gefallen, bezw. ausgeschieden sind. Eisenhaltige und stark säurehaltige Arzneien, welche den Zähnen schädlich sein können, sind möglichst hinter den Zähnen einzunehmen und sofort hinunterzuschlucken oder mit Glasröhren einzusaugen: ein tüchtiges Ausspülen des Mundes läßt man folgen. Die zum Einnehmen benutzten Sachen — Löffel, Gläser — werden jedesmal sorgfältig gereinigt. Der Löffel wird in einem Gefäß mit reinem Wasser aufbewahrt. Das Arzneigefäß selbst ist nach dem Ausschütten wieder gut zu verschließen.

Wird die Arznei in Tropfenform verordnet, so sind wegen meist starker Wirkung der Stoffe die Tropfen genau abzuzählen, welches mit den eigens hergestellten Tropfflaschen nicht sehr schwierig ist, ohne dieselben aber eine gewisse Geschicklichkeit erfordert. Das Abzählen wird erleichtert dadurch, daß man mit dem feuchten Stopfen die Stelle bis zum Rande des Fläschchens anfeuchtet oder einen Stopfen benutzt, in dem der Länge nach eine Kerbe eingeschnitten ist. Sind zu viel Tropfen ausgeschüttet worden, so schütte man lieber das Ganze weg und tropfe von neuem. Bei einer geringen Zahl von Tropfen ist schon ein weiterer Tropfen nicht gleichgiltig, während es bei zwanzig auf einen Tropfen nicht ankommt.

Die Tropfen werden meist in Wasser — ein Eßlöffel voll —, auch in Milch oder andere Flüssigkeit, auch auf Zucker, Brot geschüttet und dann schnell heruntergeschluckt. — Schlecht schmeckende Arzneistoffe werden stärker verdünnt oder in einer Oblate auf Zucker geträufelt, das Ganze zusammengeschlagen, eingewickelt und mit einem Schluck Wasser rasch eingenommen.

Gartenbau und Blumenzucht.

Welche Räume sind für Pflanzen schädlich? Wenn wir die Pflanzen in zwei Abteilungen einteilen, in solche, welche im Winter in einer Temperatur von 10—20° C., und in diejenigen, welche im kühlen Raum bei 7—10° C. überwintert werden müssen, so ist klar, daß Tropenpflanzen im ungeheizten Gang, und Pflanzen Südeuropas, wie Granatbaum und Oleander, im warmen Wohnzimmer nicht am richtigen Orte sind, und es ist begreiflich, daß dort die Kälte, hier die Wärme schädlich auf den pflanzlichen Organismus einwirken müssen. Um den für eine Pflanze geeigneten Wärmegrad zu finden, erkundige man sich nur nach deren Heimat, welche im Verzeichnis der Zimmerpflanzen angegeben ist; im allgemeinen kann man sagen, Länder der tropischen Zone liefern uns die Warmhauspflanzen, welche einer Winterwärme nicht unter 18—20° C. bedürfen; Pflanzen aus der subtropischen Zone gehören in das gemäßigte Haus 10—15° C. In der gemäßigten Zone wachsen unsere Kalthauspflanzen, welche bei 5—10° C. zu überwintern sind. Ein dunkler, wenig Licht erhaltender Raum eignet sich, wie schon wiederholt betont worden ist, nicht zur Pflanzenkultur, aber ebensowenig auch sonst zweckmäßige Lokale, in denen scharf riechende Dinge, Säuren und dergleichen aufbewahrt werden, ferner Stallungen mit permanentem Ammoniakgeruch, Heizräume von Kesselanlagen, chemische Fabriken, Mühlenräume und ähnliche. Wo Erfahrung und eigene Einsicht uns nicht solche Orte meiden läßt, da werden auftretende schlimme Erscheinungen an den Pflanzen uns bald zeigen, daß sie schädlich für ihr Gedeihen seien, und wohl uns und den Pflanzen, wenn wir bald solche Winke verstehen und nicht eigensinnig etwas Unmögliches erzwingen wollen.

In dunkeln Zimmerecken gedeihen Pflanzen im allgemeinen nicht, doch gibt es einige, welche hart genug sind, um auch da vorübergehend Aufstellung finden zu können und ohne zu Grunde zu gehen, sich dieses Maltraitieren einige Wochen gefallen lassen. Wir nennen als solche harte Pflanzen:

Aspidistra, Agave, Clivia, Yucca, Viburnum Tinus, Aucuba, Lorbeer, Cissus antarctica, Efeu, Oleander, Evonymus, Phormium, Chamaerops.

Frage-Ecke.

Antworten.

85. Ein sehr einfaches, wirksames **Hustenmittel** können Sie sich selbst bereiten, indem Sie eine Zwiebel mit 125 Gr. Kandiszucker und 1/8 Liter Wasser zu einem Sirup kochen und davon täglich den Kindern 3—4mal einen Kaffeelöffel voll geben. In 3—4 Tagen ist der Husten verschwunden. Dieses Mittel hat uns noch jedesmal geholfen. Frau S. in G.

90. **Spiegelrahmen** aus Mattgold werden zum Zwecke des Auffrischens mit gelber Oelfarbe bestrichen; dann tupft man mit Watte Goldstaub darauf. Dieser ist in jeder Droguenhandlung erhältlich. Poliert gewesene Stellen sind mit arabischem Gummi zu bestreichen und mit Schaumgold zu belegen, das man mit Watte fest aufdrückt. Man kann den Rahmen auch auffrischen, indem man ihn mit Siccativlack bestreicht. Ist dieser halb trocken, so trägt man mit reinem Pinsel Strichgold auf. Z.

91. Wie das **Weihnachtszimmer** hübsch ausgestattet werden kann ohne große Kosten, konnten Sie im letzten „Ratgeber" nachlesen. Die Geschenke lassen sich mit farbigem Seidenpapier recht hübsch verpacken. Die vorletzte Nummer des „Häuslichen Fleiß" hat darüber auch allerlei Angaben gemacht. Sie können auch ganz gut alle Gaben nur in weiße Papierbogen einschlagen und mit farbigen Seidenbändchen binden. Beides, Papier und Bändchen, lassen sich von Jahr zu Jahr wieder verwenden. Schmücken Sie die Paketchen und den Gabentisch hübsch mit Tannengrün; wenn die Abfälle vom eigenen Baum nicht reichen, bekommt man um wenig Geld ja genug auf den Verkaufsplätzen. Richten Sie den Baum recht schön her; man sieht oft förmliche Besen als Tannenbäume aufgestellt. Man soll alle unregelmäßigen, krumm gewachsenen Zweige entfernen, kurz und gut, dafür sorgen, daß der leere Baum schon „guett Gattig" macht. Dann wird der Schmuck, wenn er noch so bescheiden wäre, gut zur Geltung kommen. — Sorgen Sie vor allem für die echte Weihnachtsstimmmung im Herzen. Dann werden Ihre Kinder sich auch glücklich fühlen. Abonnentin in Z.

92. **Kutteln** lassen sich zu den verschiedensten Gerichten verwenden. Ich lasse zwei Rezepte folgen. Daß Sie solche, auch wenn sie gesotten vom Metzger kommen, immer noch eine oder mehrere Stunden lang sieden müssen, wird Ihnen bekannt sein.

Kutteln mit Kartoffeln. Man röstet 2 Eßlöffel Mehl in hellbraun gemachter Butter oder in abgeschöpftem Bouillonfett und schwitzt eine gehackte Zwiebel damit. Diese Einbrenne mit der Brühe von den Kutteln oder kräftiger Rindsbrühe und etwas Essig wird kurz verkocht und die Kutteln, zu denen man häufig auch noch frischgekochte, in Scheiben zerschnittene Kartoffeln fügt, noch einmal darin aufgesotten, bevor man sie zu Tische gibt. Nimmt man keine Kartoffeln zu dem Gericht, so bestreut man dasselbe beim Aufgeben mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel.

Kutteln, gebacken. Man läßt die in Salzwasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weichgekochten Kutteln in ihrer Brühe erkalten und auf einem Siebe abtropfen, schneidet sie in fingerlange Stücke, wendet sie in Ei und Semmel oder taucht sie in einen Ausbacketeig von 375 Gr. Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 60 Gr. Olivenöl oder geklärter Butter, 1/4 Liter lauwarmem Wasser und 3 Eiern, worauf man sie in heißem Schmalz hellbraun bäckt und zur Garnierung von weißen Rüben, Grünkohl und dergleichen Gemüsen verwendet, oder mit einer Senf-Sauce, Zwiebel-, Tomaten- oder Meerrettig-Sauce serviert. Abonnentin in Z.

Fragen.

93. Wer von den werten Leserinnen könnte mir sagen, wo man **frische Eier** bekommen würde? Könnte man eventuell einen ständigen Lieferanten, am liebsten einen Bauern angeben, wo man nur kleinere Quantitäten, aber immer frische Ware bekommt? Frau A. B.

94. Ich habe einen **ledernen Teppich**, den ich mit Seifenwasser und Bürste bearbeitete, um ihn zu reinigen; nun ist er ganz hart geworden. Wie kann ich das Stück wieder in stand stellen? Hausfrau in U.

95. Gibt es ein **Buch**, an hand dessen man ohne weiteres die Kleider für sich und die Kinder selber machen kann? Für Auskunft dankt sehr Sparsames Mütterchen.

Eine Neuheit für die Küche

bringt J. Ehrsam, Paulstraße 12, Zürich V in **Kochgefässen** + P. S. No. 42859 in den Handel. Diese Kochgeschirre haben eine Doppelwandung, die mit Wasser gefüllt wird. Sie weisen folgende Vorteile auf:

1. Kein Ueberquellen der Milch, Suppen ꝛc. ꝛc. und kein Anbrennen mehr möglich.
2. Große Ersparnis an Zeit, da man nicht mehr der Milch abzupassen, oder die Speisen zu rühren braucht.
3. Keine Verunreinigung des Herdes durch Ueberquellen mehr, und damit auch keine extra Reinigung desselben und kein Gestank mehr.
4. Besseres und schnelleres Reinigen des Kochgefäßes selbst und damit weniger Abnützung und Verzinnung.
5. Gasersparnis, da wenn einmal Dampf da ist, das Gas auf ein Minimum abgestellt werden kann, da der Dampfmantel weniger Abkühlung zuläßt, als bei der einfachen Pfanne.
6. Bessere und an Aussehen schönere Speisen, da dieselben nicht verrührt zu werden brauchen ꝛc.