Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **14 (1907)**

Heft 23

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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 Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 23. XIV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 30. November 1907.

Lästert nicht die Zeit, die reine!
Schmäht ihr sie, so schmäht ihr euch;
Denn es ist die Zeit dem weißen,
Unbeschriebnen Blatte gleich.
Das Papier ist ohne Makel,
Doch die Schrift darauf gebt ihr!
Ist die Schrift just nicht erbaulich,
Nun, was kann das Blatt dafür?

Auersperg.

Der Schmuck der Tafel.

Der Winter ist die Saison der frohen Geselligkeit und wenn solche auch nur in den oberen Ständen eifrig gepflegt wird, so tritt doch z. B. an den hohen Festtagen, die mit dem Jahresschluß zusammenfallen, auch an die einfachere Hausfrau die Pflicht heran, die Tafel, um die sich liebe Gäste versammeln, sinnig zu schmücken. Eine Anleitung dazu, die keine allzugroßen Anforderungen an die Zeit und das Büdget der Hausfrau stellt, finden wir in der Schrift „Feste und Geselligkeiten im häuslichen Kreis“ von Luise Holle.

Eine anmutig gedeckte Tafel erhält erst durch den Blumenschmuck das frohe und festliche Aussehen. Bei der Wahl der Blumen muß man auf ihre Farben besonders acht geben; manche am Tage reizvoll wirkende Blüte verliert ihre Farbenpracht bei künstlichem Licht und wird fahl und dunkel. Für Tafelschmuck am Tage eignen sich weiße, rosafarbene, rote, lichtgelbe, blaue und violette Blumen; die beiden letztgenannten können nicht bei Licht verwandt werden, da sie alsdann farblos und dunkel aussehen, auch gelbe Blumen sehen bei Lampenlicht unrein aus. Dagegen sind orange, rote und rosa Blumen, sogar in verschiedenen Schattierungen, die am Tage vielleicht disharmonisch wirken würden, geeignete Farben für künstliches Licht. Blumen dürfen nie ohne passendes Grün verwandt werden, am besten wird dieses durch die eigenen Blätter der Pflanzen gebildet; wo diese fehlen oder durch Form und Größe zu sehr verdeckend wirken, tritt zartes Grün, welches die Blumen leicht umschleiert, wie: Spargelkraut, Adiantum, Federfarn, Medeloa und dergleichen an die Stelle.

Je nach der Jahreszeit wird — schon aus Rücksicht auf den Kostenpunkt — der Blumenschmuck der Tafeln wechseln.

Im Winter geben immergrüne Zweige einen geeigneten Tafelschmuck, der naturgemäß bedeutend billiger ist, als die teuren Blumen aus südlicheren Ländern, Stecheichen und Taxus mit den letzten Hagebutten und Ebereschendolden, die bis spät in den Winter hinein sich halten, bilden die Bestandteile. Die immergrünen Zweige bestreicht man mit Gummiarabikum und bestreut sie mit Silberbronze und Diamantine. Diese bereiften Zweige ergeben mit auf Rosendornen festgesteckten Hagebutten und Ebereschen eine Guirlande für einen Tischläufer aus Silbergaze, der mit Silberband eingefaßt wird. Die Ecken erhalten als Schmuck volle Schleifen von Silberband. Das Mittelstück der Tafel bildet ein Henkelkorb aus Drahtgeflecht. Die Henkel werden mit Tannengrün und Silberband umwunden, die Außenwand ebenso bekleidet und mit reichem Silberbandschmuck versehen. Den Korb füllt man mit bereiften Zweigen und Beeren, aus denen auch die Tafelsträußchen entstehen, welche Silberband zusammenhält.

Im Frühling sind Gänseblümchen und Efeu ein dankbarer Schmuck für kleinere Festlichkeiten. Efeublätter näht man dicht nebeneinander auf ein breites Band und leitet dies in Windungen über die ganze Tafel. Oder man bildet aus Moos kleine runde oder ovale Bettchen, legt sie auf passende Gazestückchen, die vorher auf Leinen geheftet werden, und steckt Gänseblümchen in reicher Fülle in die angefeuchteten Moosbettchen, welche dann auch in die freien Räume einer Efeuguirlande gestellt werden können. Wirkungsvolleren Schmuck geben Vergißmeinnicht, Aurikel und Mandelblüten. Die letzteren werden mit Spargelkraut durchstellt in eine tiefe, mit angefeuchtetem Moos bis zum Rande gefüllte Porzellan- oder Silberwanne gesteckt. Einen reizenden Frühlingsblumenschmuck gewinnt man auch aus Narzissen, die zu 3—5 Blüten in schlanken Vasen über die ganze Tafel auf einem lichtgrünen Läufer aus Illusionstüll verteilt werden.

Eine reichere Auswahl von Blumenschmuck für die Tafel bietet der Sommer und seine schönste Blüte gibt er uns zweifellos in der Rose. Wundervoll wirkt die gelbe Maréchal-Niel-Rose, die man in flachen, opalisierenden Schalen ordnet und auf der Tafel verteilt. Ebenso schön ist die La France-Rose. Sie wird in hohen, schlanken Glaskelchen immer nur in wenigen, aber auserlesen schönen Blüten auf der Tafel verteilt, aber durch das Seidenband jeder Serviette wird eine solche Rose geschoben und an ihr die Tischkarte aus weißem Sammet in Rosenform mit dem Namen in Goldschrift befestigt. Zweige der Kletter- oder Heckenrosen leitet man in zierlichen Windungen von Gedeck zu Gedeck.

Ein wesentlich verändertes Bild zeigt der Blumenschmuck der Tafel im Herbst, wo an Stelle bunter Blüten verfärbtes Herbstlaub der Tafel ein reizvolles Ansehen gibt. Besonders empfehlenswert sind die buntblättrigen Zweige des Ahorns, des Gaisblattes und des wilden Weines, die Ranken von Brombeere und Waldrebe, auch einzelne schöne Buchen-, Platanen-, Kastanien-, Ahorn- und Eichenblätter. Die Einzelblätter bedürfen einer Vorbereitung, ihnen wird durch Plätten vorerst alle Feuchtigkeit entzogen und durch einige Pinselstriche mit Goldbronze, welche die Adern darstellen oder die Ränder hervorheben, mehr Ausdruck gegeben. Ein Gewinde solcher Blätter wirkt außergewöhnlich gut. In besonders hübscher Weise kann der Herbstlaubschmuck der Tafel durch das richtige Verteilen der gefärbten Blätter zur Geltung gebracht werden. Das Mittelstück der Tafel bildet dann eine hohe Vase mit dunkelroten Blättern, die Ecken erhalten kleine Vasen mit gelbem Laub und eine baldachinwirkende Verbindung aller Vasen wird zuletzt durch in Bogenform angebrachte Ranken wilden Weines erzielt. Unter diesen Laubbogen findet am hübschesten das mit Ranken wilden Weines unterstellte Obst in flachen Schalen seinen Platz. Eine Belebung des herbstlichen Schmuckes der Tafel bedeutet die Verwendung von Beeren mit dem Laub zusammen. Pfaffenhütchen, Eberesche, Gaisblatt,

Nachtschatten und Schneebeerstrauch bieten uns solche Beeren in Fülle. Eine herbstliche Blumen-Dekoration geben Mohn, Gänseblümchen und Getreideähren, sie werden auf einem Moosbeet, das in der Mitte der Tafel angebracht wird, malerisch geordnet, so daß sie aus dem Grün hervorzuwachsen scheinen.

Die moderne Tafel trägt außer dem Blumenschmuck nur noch die Tafelleuchter mit den Kerzen und die Behälter für Obst und Näschereien. Schalen und Körbchen in kristallfarbigem Glas oder Metall bilden die beliebtesten Behälter für Obst und Konfekt, doch kann man gelegentlich auch selbst Behälter dafür herstellen.

Beispielsweise läßt sich das Obst reizend in einem einfachen Obstversandkorb mit gebogenem, hohem Henkel darbieten. In der Mitte des Henkels werden Trauben oder Traubenrosinen mit grünen Blättern, an den Seiten kleine Bananenbüschel mit flotten Schleifen aus farbigem Raffiabast festgebunden und der Korb auf einer Unterlage von buntem Weinlaub mit den verschiedensten Früchten gefüllt.

Für das leichtere Beerenobst gestaltet man hohe, blütenlose Fuchsienbäume zu kleinen Obstbäumchen, indem man an denselben zur Sommerszeit mit unsichtbaren Fäden die Beerenfrüchte, auch Kirschen, Pflaumen, Mirabellen &c. befestigt. Die Bäumchen werden in eine große Schale gestellt, deren leeren Raum man völlig mit Blüten ausfüllt. Südfrüchte serviert man am hübschesten in flacher, rubinroter Glasschale; Orangen werden zerlegt und in pulverisiertem, weißen Kandiszucker gewälzt; Datteln werden an Stelle des entfernten Kernes mit rosagefärbter Marzipanmasse gefüllt und um diese Früchte ein Rand von geöffneten, in kleine Papierkapseln gegebene Nüsse gelegt.

Das selbst bei kleineren Festlichkeiten unentbehrlich gewordene Konfekt wird nach neuester Sitte in hochstieligen, flachen Schalen von lichtgrüner Farbe dargereicht. An den hohen, dünnen Fuß der Schale befestigt man gern mit mattgrünem Seidenband eine langstielige Blüte. Die Süßigkeiten erhalten durch bunte Umhüllungen, Kapseln und Schleifenschmuck ein buntes und festliches Aussehen. Fondants und Pralinés wickelt man in verschiedenfarbiges Stanniolpapier, größere Konfektstücke dreht man in Kreppapier ein, in Stanniol gewickelte Schokolade umbindet man kreuzweise mit buntem, schmalem Seidenband. Der Schmuck der Tafel soll einheitlich in einer Farbe, mit dem Tafelgeschirr harmonierend gewählt werden; das in allen Farben schillernde Konfekt und das verschiedenfarbige Obst tragen genügend zur Belebung bei.

Die Kastanien und ihre Verwertung.

Die echte, eßbare Früchte liefernde Kastanie kam vermutlich vom mittlern Asien nach Süd-Europa. In großen Mengen finden wir sie hier seit langem; Griechenland, Spanien, Italien, Süd-Frankreich und Süd-Tirol brachten Baum und Frucht in großer Vollkommenheit hervor, während beides naturgemäß in kühleren Gegenden mehr mittelmäßig gedieh. Die Bäume des Südens nehmen grandiose Dimensionen an, einige der sizilianischen, die wie ein aus uralten Baumriesen zusammengesetzter, eigenartiger Waldgürtel den Ätna umgeben, werden auf 60 Meter im Umfang geschätzt.

Alles ist verwendbar von der echten Kastanie und das meiste ist wertvoll. Das Holz, weiß oder hellbraun, feinfaserig, äußerst geschmeidig, weich und leicht bei großer Dauerhaftigkeit, dient in England und Frankreich vornehmlich zum Schiffbau; da die Masern der Wurzelstöcke besonders schöne Zeichnungen aufweisen, werden sie von Tischler und Drechsler geschätzt. Das sonstige Holz, ebenso wie die von den Tirolern „Igel“ genannten Hüllen, geben, getrocknet, Feuerungsmaterial; die Blätter dienen zur Herstellung weicher Streu. Den Hauptwert der Edelkastanie machen aber auch ihre wohlschmeckenden, nahrhaften Früchte aus. Ihre guten Eigenschaften machen sie nicht nur als Genuß-, sondern

auch als Nahrungsmittel schätzbar. Der ziemlich hohe Preis, der sich bei größerem Konsum sicherlich verringern würde einerseits, die Unkenntnis ihres Nährwertes andrerseits, lassen die Maronen bei uns immer noch als Delikatesse erscheinen, während sie bekanntlich in Italien und im Tirol Volksnahrungsmittel sind. Zum Genusse unbrauchbare Früchte werden dort mit glänzendem Erfolg zur Geflügel- und Viehmast verwendet und die Kuhmilch gewinnt durch Kastanienzusatz zum Futter an Güte und Fettgehalt, eine Erfahrung, die vermutlich ärztlicherseits vielfach Anlaß gab, nährenden Frauen Maronen als einen Teil ihrer Nahrung zu empfehlen. Durchschnittlich enthalten gute Kastanien ihrer chemischen Zusammensetzung nach 1,7 fettes Öl, 0,4 Zucker, 30,0 Stärke, 3,2 Eiweiß, 16,0 Cellulose, 48,7 Wasser. Auch geringe Mengen von Kali, Phosphor, Kohlensäure finden sich in ganz frischen Früchten.

Nicht viele Hausfrauen kennen sich beim Einkauf von Kastanien wirklich aus, denn ebensowenig wie alle Eier sind alle Sorten Kastanien gleichwertig und eine allgemeine Kenntnis der Vorzüge und Nachteile erscheint beim Einkauf nicht unwichtig. In einigen Gegenden heißen die dunklen Früchte Kastanien, die helleren, edlen, Maronen, der Tiroler spricht kurzweg von „Braunen", das sind die herberen, weniger feinen Sorten, und von „Gelben", womit die helleren, blanken Edelkastanien gemeint sind. Diese schmecken aromatischer und süßer und überdauern die Kälte besser, als jene. Billige, dunkelbraune, kleine, unregelmäßig geformte Früchte sind allerdings, schon weil ihre Zubereitung mühevoll, ihr Inhalt mangelhaft, ihr Aroma mäßig ist, zum Ankauf nicht anzuraten; aber auch die ungewöhnlich große Kastanie, die meist gegen das Frühjahr mehr in den Handel kommt, ist, da sie weder zart noch wohlschmeckend erscheint, nicht empfehlenswert; die Größe darf nicht bestechen. Ein guter Kauf ist gemacht, wenn die Maronen, selbst bei etwas höherem Preise, glatte, glänzende Schale, gleichmäßige, aberundete Form, schweres Gewicht und helle Farbe aufweisen. Die Verwendung wird zeigen, daß, wenn diese Bedingungen erfüllt, der Handel ein vorteilhafter war.

Aus Maronen lassen sich eine erhebliche Anzahl einfacher und feiner Gerichte herstellen. Die Grundform zu der Zubereitung der meisten von ihnen ist: die gesottene Kastanie. Als solche ist sie geschält, einfach mit frischer Butter genossen, wohlschmeckend und leicht zu vertragen. Wie bei Kartoffeln ist es ratsam, gleichzeitig möglichst auch gleich große Exemplare zu kochen, sonst zerfallen beim Abziehen die kleineren, während die größeren kaum gar sind. Abgewaschen, eingekerbt, läßt man diese Art, mit kaltem Wasser bedeckt, aufgesetzt 20—30 Minuten kochen. Mittelst Durchschneidens einer Frucht kann festgestellt werden, ob sie weich ist; je nach Sorte, Reife, Größe, Lagerung wird die Kochzeit verschieden sein. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser gehoben, werden die Kastanien mit frischem, kochenden übergossen oder in eine Serviette gehüllt serviert. Weil anderenfalls die zweite Schale sich mühsam entfernen läßt, ist Heißerhalten die Hauptsache. Diese Tatsache ist auch für die zu andern Gerichten weich gekochten, wie auch für geröstete Maronen im Auge zu behalten. Der dunkle, am Topfboden haftende Niederschlag ist, ebenso wie die braune Farbe aus den Servietten leicht mit kräftigem Sodawasser zu entfernen; Stoffe müssen dann nur sofort gründlich nachgespült werden. Geröstete Kastanien lassen sich auf verschiedene Weise herstellen. Die vorzüglichen der an den Straßenecken hinter ihren Kohlenöfchen feilbietenden Südländer beweisen, daß die Röstmanier geignet und beliebt ist. Zu röstende Früchte werden an der Spitze eingekerbt, sonst bersten sie in der Hitze knallend und werden fortgeschleudert. Geschieht die Zubereitung in Bratröhre oder heißem Ofen, so ist mehrmaliges Wenden der Kastanien erforderlich. Im Kaffeebrenner, oder wie in allen Gegenden, wo sie einen Teil der Volks-

nahrung bilden, in durchlöcherten Pfannech unter häufigerem Umschwenken, ferner aun, in heißer Asche oder zwischen zwei Lagen Kochsalz lassen sich Kastanien rösten.

Für sämtliche aus Maronen hergestellten Speisen oder Gebäcke empfiehlt es sich, die obere Schale der rohen Früchte zu entfernen und sie dann erst mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer oder besser auf die heiße Platte zu bringen, auch angekocht dem Selbstkocher zu übergeben. Nach dem ersten Aufkochen ersetzt man das Wasser durch reines, kochendes; erst dann werden die Kerne gar gedämpft, einzeln aus der Flüssigkeit genommen, abgezogen und weiter verwendet; nur wenn sie zu Püree bestimmt sind, können die geschälten Früchte in wenig kochendem Wasser ganz weich dämpfen, sie lassen sich dann leichter und fast restlos durch das Sieb treiben. Die Benutzung von Maronen allein oder mit Äpfeln gemischt als Geflügelfüllung ist bekannt, beliebt auch die Herrichtung als geschmortes Gemüse und verbunden mit Teltower Rübchen als Püree zu Kohl, ferner als Garnitur verschiedener Kohlsorten in gebratener Form. Zu diesem Zwecke werden sie enthäutet, in gebräunte Butter geschüttet, mit Puderzucker und etwas Salz übersiebt und unter häufigem Schütteln bei mäßiger Hitze gebraten. Starke Hitze macht sie hart und unverdaulich. Weniger bekannt ist die Verwendung von Maronen für kalte und warme Nachtischgerichte, Gebäck, Konfitüren &c. Versuche nach dieser Richtung hin ergaben, daß Edelmaronen der Küche zu eine Fülle von aparten, wohlfeilen und verhältnismäßig billigen Gerichten verhelfen können.

Aus „Das Heim" von H. Engelken-Crüsemann.

Haushalt.

Der schwarze und weiße **Pfeffer** sind als das verbreitetste Gewürz den mannigfachsten Verfälschungen ausgesetzt; letztere kommen vorwiegend bei dem gepulverten bezw. gemahlenen Pfeffer vor. Aus diesem Grunde sollte man den Pfeffer tunlichst als ganze Körner einkaufen und das Pulvern im eigenen Haushalt selbst besorgen. Man prüfe den schwarzen Pfeffer beim Einkauf auf das Aussehen, auf einen kräftigen Geruch und scharf brennenden, aber gewürzhaften Geschmack. Er muß hart, fest und trocken sein, im Wasser untersinken und sich beim Reiben nicht zwischen den Fingern zerbröckeln lassen.

Bei ungestrichenen tannenen **Fussböden** saugen die offenstehenden Millionen von Poren fortgesetzt wie ein Schwamm die Feuchtigkeit in sich und sind darum stets kalt. Aber sie saugen auch den Staub in sich auf und schmutzen darum sehr rasch, müssen oft gewaschen werden und dieses Waschen führt dem Fußboden erst recht viel Feuchtigkeit zu. Im Interesse der Reinlichkeit wie der Gesundheit liegt es also, die Poren durch einen Oelanstrich zu schließen. Lackierte oder geölte Böden schmutzen langsamer, brauchen nicht so oft gewaschen zu werden, aber sie saugen sich auch nicht mit Feuchtigkeit so voll.

Wir haben zwei Arten von Anstrich, einen teureren mit Firnis und Oelfarbe, aber auch einen billigeren, den selbst der Aermere der Gesundheit wie der Reinlichkeit daran wagen sollte, den mit Leinöl.

Den Anstrich kann sich jeder selbst besorgen. Das Zimmer wird gut gewaschen, gründlich getrocknet und zum Nachtrocknen einen Tag lang gelüftet, dann wird das Oel mit neuem Pinsel aufgetragen. Wenn warm aufgestrichen, dringt das Oel tiefer und hält besser; auch empfiehlt sich ein zweimaliges Streichen.

Der **Fleischwert am Tier** nimmt vom Rücken zum Bauch und zugleich vom Rumpf nach den Gliedern zu ab. Hochwertig sind die unter dem Rückgrat liegenden Teile, dann das Rückgrat selbst, von hinten nach vorn an Wert abnehmend, dann der obere Teil der Hinterkeule; mittelwertig sind der untere Teil der Hinterkeule, die Vorderkeule, dann das Rippen- und Bruststück; geringwertig sind die Bauchteile, Hals, Kopf, die Unterschenkel und die Füße. Von Eingeweideteilen sind hochwertig Leber, Herz und Nieren, minderwertig Lungen, Gekröse, Gehirn. Auch das Blut ist hochwertig.

Küche.

Kochrezepte.

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

Selleriesuppe. Sellerie, gelbe Rübchen und Zwiebeln werden geschält, in Stücke geschnitten und in Wasser weichgekocht. Dann schlägt man sie durch ein Haarsieb, rührt etwas mit Milch verquirltes Kartoffelmehl, Salz und ein Stück Butter daran und läßt die Suppe aufkochen. Nach Belieben zieht man sie mit Eigelb ab und gibt geröstete Brotwürfel dazu.

Gebratener Hecht. Der Hecht wird mit Speck, Sardellenstreifchen und Zitronenschalen gespickt, dann mit Salz eingerieben 1/4 Stunde stehen gelassen, abgespült, in eine Bratpfanne auf einen Holzrost gelegt und unter sehr fleißigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Wärme 1/2 Stunde gebraten. Er wird mit grünem Salat, Champignon- oder Sardellen-Sauce zu Tische gegeben.

Hirschrücken. Zeit 1—1 1/2 Stunden. 1 1/2 Kilo Hirschrücken, 250 Gr. Butter, 100 Gr. Speck, 2 Deziliter sauren Rahm, 3 Deziliter Wasser, Salz. — Der abgelagerte Rücken wird gereinigt und enthäutet, gespickt und mit feinem Salz bestreut, in eine Bratpfanne gelegt und mit der kochend heißen Butter begossen, in den heißen Bratofen gebracht und unter öfterem Begießen mit der Butter braun gebraten. Von Zeit zu Zeit gießt man 2—3 Eßlöffel heißes Wasser unter den Braten und in der letzten Viertelstunde den sauren Rahm nach und nach dazu. Ist der Braten herausgenommen, bindet man die Sauce mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl und gießt eventuell noch etwas heißes Wasser zu, unter Lospinseln des Bratenfonds. Aus „Gritli in der Küche".

Schnecken à la Poulette. Die Schnecken wäscht man mehrmals, gibt sie mit kaltem Salzwasser aufs Feuer, stellt sie beim ersten Aufkochen weg, entfernt die Schalen und legt die Schnecken sofort wieder in kaltes Wasser, wo sie nochmals tüchtig gereinigt werden. Im Salzwasser, dem man weiße Pfefferkörner, Thymian, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, wenig Knoblauch und Schalotten beigibt, kocht man die Schnecken auf kleinem Feuer zirka 1/4 Stunde. Dann bereitet man von frischer Butter, etwas Mehl, Schneckenbrühe und etwas Weißwein eine gelbliche Buttersauce, kocht diese nach Belieben mit einem Sträußchen Petersilie zur richtigen Saucendicke, fügt 1/4 Stunde vor dem Anrichten die Schnecken bei und läßt sie gar werden. Zum Schluß wird die Sauce mit 1—2 Eigelb und etwas frischer Butter gebunden, mit Zitronensaft und einem Güßchen Maggis Suppenwürze abgeschmeckt.

Randen. Die gewaschenen Randen werden auf dem Kartoffelsieb, also im Dampf weichgekocht. Kochzeit wenigstens 4 Stunden. Natürlich muß von Zeit zu Zeit heißes Wasser nachgegeben werden. Nun schneidet man sie, nachdem sie geschält sind, auf eine gewärmte Platte in dünne Scheiben, streut ein klein wenig Tafelsalz darüber und übergießt sie mit einer weißen Buttersauce, die durch Zugabe von etwas Zitronensaft säuerlich gemacht wurde. Man muß sehr darauf achten, daß die Randen während des Schälens und Schneidens heiß bleiben, da die Sauce erst im letzten Augenblick vor dem Servieren darüber gegossen werden darf, damit sie nicht die rote Farbe der Randen annimmt.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Kartoffeln auf englische Art. In Salzwasser abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit etwas zerlassener Butter getan, mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuß bestreut und fest zugedeckt, worauf man sie über dem Feuer schüttelt, bis sie sehr heiß und ganz von der Butter durchdrungen sind, und dann in einer erwärmten Schüssel anrichtet.

Schokoladenauflauf. Zeit 1 Stunde. 70 Gramm Butter, 70 Gr. Mehl, 130 Gr. Schokoladepulver, 8 Eier, 1/2 Liter Milch, 70 Gr. Zucker. — Die Butter läßt man in der Pfanne zergehen, verrührt unterdessen das Mehl mit der Schokolade, 4 Eidottern und der Milch, gibt diese Masse in die steigende Butter und brennt sie unter fortwährendem Rühren zu einem steifen Teig, der sich vom Löffel lösen muß. Ist die Masse erkaltet, so rührt man noch 4 Eidotter, den Zucker und den Eierschnee hinzu und bäckt den Auflauf in gebutterter Form 3/4 Stunden lang, bei mäßiger Hitze.

Aprikosenkuchen. Man verrührt 250 Gr. Butter zu Schaum und verarbeitet dieselbe mit 8 hartgekochten Eidottern, 125 Gr. Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben, und 500 Gr. feinem Mehl nebst einigen Löffeln Rahm zu einem festen Teig, den man vor dem Gebrauch 1—2 Stunden ruhen läßt. Dann rollt man ihn zu einem runden Kuchen aus, versieht ihn mit einem Rand, mit Aprikosenmarmelade belegt und mit einem Teiggitter bedeckt, wird der Kuchen auf einem butterbestrichenen Blech bei gleichmäßiger Hitze schön hellbraun gebacken.

Weihnachtsgebäck.

Birnenbrot. 1 Kilo Dörrbirnen, 250 Gr. Dörrzwetschgen, 250 Gr. Sultaninen (kleine Weinbeeren), 100 Gr. Mandeln, 150 Gr. Nußkerne, 200 Gr. Zucker, 2 Gr. Zimmt, 2 Tropfen Aenisöl, 1 1/2 Liter Wasser, 800 Gr. Mehl, 20 Gr. Hefe. — Die in warmem Wasser sauber gewaschenen Birnen und Zwetschgen werden tags zuvor mit kochendem Wasser eingeweicht und an warmen Ort gestellt. Dann befreit man die Birnen von Butzen und Stiel, die Zwetschgen von den Steinen und kocht beides zusammen zugedeckt im Einweichwasser 1/2 Stunde. Die Brühe, die nicht eingekocht ist, etwa 1/4 Liter, wird nun, wenn sie fast kalt ist, mit der Hefe verrührt und mit Mehl vermischt, bis ein dünnflüssiger Teig daraus wird, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Die Birnen und Zwetschgen werden fein zerschnitten oder durch ein großlöcheriges Sieb getrieben, die gemahlenen Mandeln und Nüsse, sowie die Sultaninen, Zucker, Zimmet, Aenisöl und der gut aufgegangene Hefenteig damit wohl vermischt. Das übrige Mehl wird nach und nach in den Teig geknetet und dieser zum Aufgehen nochmals an einen warmen Ort gestellt. Am besten ist es, man läßt ihn zugedeckt über Nacht in der warmen Stube stehen. Dann werden auf mehlbestäubten Brett 3—4 Brote geformt und in nicht zu heißem Ofen 1 1/2 Stunden gebacken.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Möckli. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 6 Eier, 10 Gr. Zimt 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.

Haselnussleckerli. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebene Haselnüsse und 125 Gr. geriebene Mandeln damit vermengt, mit etwas Mehl ausgerollt, Leckerli ausgestochen und auf bestrichenem Blech gebacken. Oder man stellt etwas von dem Schnee beiseite, setzt mit dem Löffel, den man zuvor in Mehl taucht, längliche Häufchen auf das bestrichene Blech, drückt in jedes Häufchen eine kleine Vertiefung in die Mitte und gibt vor dem Backen ein wenig von dem Schnee darauf.

Müllheimer-Leckerli. 500 Gr. Zucker, 500 Gramm Mehl, 4 ganze Eier, 125 Gr. geriebene Mandeln, 1 Zitronenschale und ein wenig Zitronat, werden gut durcheinander geknetet und ausgerollt; dann werden Leckerli oder beliebige Formen ausgestochen und nach dem Backen mit Zucker glasiert (wie Baslerleckerli), oder auch vorher mit Glasur von 1 Eiweiß (zu Schnee geschwungen), 1 Löffel Zucker und dem Saft einer halben Zitrone bestrichen.

Albert-Biscuit. 125 Gr. Butter werden schaumig gerührt, dann kommen 4 ganze Eier und 250 Gr. Zucker dazu, nachdem dies gut miteinander verrührt ist, gibt man 750 Gr. Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver und 1 Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker hinzu. Der Teig wird 1/2 Centimeter dick ausgewellt, mit einem Weinglas Blättchen ausgestochen, die, mit einer Stricknadel durchstochen, im Ofen schön gelb gebacken werden. Man erhält zirka 80—90 Biscuits, welche sehr gut zum Thee schmecken, besonders aber, mit Milch aufgeweicht, für Kinder zu empfehlen sind.

Nuss-Sterne. Mit dem Schnee von 4 Eiweiß (sind die Eier klein, so nehme man 5) werden 250 Gr. Zucker 1/4 Stunde gerührt und 250 Gr. feingeriebene Nußkerne, sowie Zimt, etwas Nelken und Zitronensaft beigemengt. Nachdem der Teig 1/2 Stunde gestanden, kann man ihn ausrollen. Zum Bestreuen des Backbrettes nimmt man Puderzucker und sticht dann die Sterne, nach Belieben aber auch ovale oder runde Plätzchen aus dem Teig. Sie müssen etwa 1 Ctm. dick sein und in mäßiger Hitze gebacken werden. Nach Belieben kann man die schon fertig gebackenen Sterne glasieren und gibt sie zum abtrocknen nochmals in den Ofen.

Kakaostengel. 100 Gr. Kakao, 100 Gr. Butter, 5 Eier, 500 Gr. Zucker, 1 Deziliter Wasser, 600 Gr. Mehl. — Der Kakao wird mit etwa 100 Gramm Zucker vermischt, mit dem Wasser angerührt und schnell aufgekocht. Nach dem Erkalten rührt man die Butter damit glatt und gibt die Masse zu den mit dem übrigen Zucker tüchtig gequirlten Eiern. Nun wird nach und nach das Mehl hineingearbeitet, bis auf etwa 50 Gr., welche man beim Formen der Stengel benützt. Von diesem glatten Teig dreht man Stränge, schneidet sie in fingergroße Stengel und legt sie auf eingefettete Bleche. Man läßt sie einige Stunden an nicht zu warmem Orte ruhen und backt sie dann bei schwacher Hitze 3/4 Stunden. Sie sollen nicht zu braun werden. Diesen Teig kann man auch mit Formen ausstechen. Ergibt 1 Kilo 250 Gr.

Gesundheitspflege.

Die Wirkungen eines Winteraufenthalts im Hochgebirge sind infolge der milderen Lufttemperatur, größerer Lufttrockenheit, fehlendem Staube und der viel größeren Anregung zur Bewegung sehr günstig. Das Klima wirkt erfrischend, anregend und kräftigend, es fördert den Appetit und die Ernährung, regt den Kreislauf an, steigert die Tätigkeit der Lungen durch Hebung der Atemtätigkeit und Vermehrung der Wasserausscheidung, härtet die Haut ab, kräftigt das Nervensystem, belebt Energie und Stimmung. Auch steht es fest, daß speziell nach neuesten Untersuchungen, im Hochgebirgsklima eine Vermehrung der roten Blutkörperchen stattfindet, eine Tatsache, die unzweideutig und auf exakten Nachweisen beruhend, alles zusammenfassend erklärt, was instinktiv bisher als günstige Einwirkungen dieses Klimas angesehen wurde. So summieren sich eine Reihe von Eigenschaften, die charakteristisch und typisch für die winterliche Jahreszeit sind, um speziell Winterkuren den Vorzug gegenüber solchen im Sommer zu verleihen und um gleichzeitig den Winter als die passendste Periode einer vernunftgemäßen Gesundheitspflege zu bezeichnen. Der zu dieser Zeit betriebene Sport des Schlittschuhlaufens, Skilaufens 2c., die Gelegenheit zu längeren Märschen und Spaziergängen, begreifen sämtlich eine Summe von körperlicher Leistung und Anstrengung in frischester Luft in sich und erfüllen damit alle obengenannten Effekte, wie sie aus der Vereinigung gesundheitlich so mächtig wirkender Faktoren sich ergeben. Daher muß die Erkenntnis von dem Wert des Höhenklimas im Winter und seiner Bedeutsamkeit als Heilmittel wie als Diätetikum zum Allgemeingut werden.

Gartenbau und Blumenzucht.

Erfrorene Pflanzen. Eine Beschädigung der Pflanze kann im Winter eintreten, wenn bei großer Kälte Erde und Pflanzen gefroren sind. Meistens sind die Pflanzen, wenn sie richtig behandelt werden, dadurch noch nicht erfroren; man bringt solche, ohne sie zu berühren, an einen kühlen, dunkeln Ort, etwa in den Keller, lege sie auf den Boden, überspritze sie mit kaltem Wasser und decke sie mit einem naßkalten Tuch zu. Nun bleibe sie ruhig einige Stunden liegen, bis man annehmen darf, daß auch die Erde aufgetaut sei und bringe

sie dann auf ihren früheren Standort zurück; man wird finden, daß selbst sonst empfindliche Warmhauspflanzen, wenn sie so behandelt wurden, gar nicht oder nur wenig gelitten haben. Fallen trotzdem nachher die Blätter ab, so schneide man die Pflanze zurück und halte sie ziemlich trocken; sie wird im Frühjahr schon wieder ausschlagen.

Frage-Ecke.

Antworten.

89. Die in Nr. 21 des Ratgebers unter Nr. 84 empfohlene kleine Schrift „Das chemische Kleiderwaschen" dürfte Ihnen auch Anleitung zum Reinigen Ihres **Herrenpaletots** geben.
Anna.

90. Im Färbereidepot Henzel, Seefeldstr. 52, Zürich V, nimmt man **Pelze** zum schwarz färben entgegen. Sie werden keinen Schaden erleiden und nach Gebrauch auch nicht abfärben.
Henriette.

90. Wenn Sie in der Umgebung von Zürich wohnen, so möchte ich Ihnen Herrn Bauder, Kürschner, Oberdorfstraße 8, Zürich I, ganz besonders empfehlen. Man wird dort sehr gut bedient.
J. B.

91. Im Jahrgang 1905 des „Ratgeber" Nr. 21 ist ausführlich beschrieben worden, wie man rationell einheizt. Lassen Sie diese Nummer nachkommen und studieren Sie sie. Mir scheint die junge Hausfrau noch unerfahren zu sein.
Marie.

92. Die Fabrikation von **Konfekt** können Sie aus dem Büchlein „Eine süße Liebhaberkunst" von Emma Müller lernen. Es erscheint in der Verlagsbuchhandlung Fritzsche & Schmid, Leipzig. 2. Auflage. Der Preis ist mir nicht bekannt, ich denke aber, daß Sie nicht mehr als Fr. 1.50 auszulegen haben werden. Man lernt aus der kleinen Schrift die Anfertigung verschiedener Conditoreiwaren im Haushalt, wie Bonbons, Pralinés, Schokolade- und Marzipanartikel, Torten, Liköre 2c.
Emmy.

93. **Palmen** und derartiges Grün lackiert man gewöhnlich mit Trockenöl, das in Droguerien erhältlich ist. Das andere Laub läßt sich natürlich nur mit einem durchsichtigen Lack lackieren. Sie werden auch dieses Präparat, das ich Ihnen leider nicht näher bezeichnen kann, in jeder Droguerie beziehen können.
Ella.

Fragen.

94. Könnte mir eine der werten Leserinnen ein Buch angeben, das einem Laien Anleitung zur **Gartenarbeit und Gemüsebau** gibt?
L. St.

95. Ich lese immer Inserate, welche die **Petrolkocher** Juwel und Reliable empfehlen. Sind vielleicht unter den Abonnentinnen solche, welche Erfahrungen gemacht haben damit? Welcher ist vorzuziehen? Ich wünsche gelegentlich einen bessern Kocher zu kaufen. Für gütige Auskunft besten Dank.
M. B.

96. Sind gußeiserne **Bratpfannen**, welche innen emailiert sind, zu empfehlen, oder hat man auch da zu befürchten, daß Splitter abfallen? Unser Bratofen ist nichts wert, da habe ich gedacht, eine solche Bratpfanne mit gutschließendem Deckel würde vielleicht einigen Ersatz bieten, um Braten 2c. zu machen. Oder gibt es noch andere Sorten?
M. B.

97. Wer nennt mir ein gutes **Hustenmittel**? Meine Kinder sind dieser Krankheit sehr unterworfen. Sobald die Nebel kommen, gehts wieder los. Viel Dank für guten Rat.
Mütterchen.

Ein Vorzug des echten Kathreiner'schen Malzkaffee liegt darin, daß er zum Schutze gegen Fälschungen sowohl, wie zur Erhaltung seines Aromas nur in plombierten Paketen in den Handel kommt. Kathreiners Malzkaffee unterscheidet sich von allen Konkurrenzprodukten sehr wesentlich dadurch, daß er nach einem patentierten Verfahren mit Geschmack und Aroma des Bohnenkaffees versehen ist. Kathreiners Malzkaffee kann für sich, unvermischt, getrunken werden, während er als Zusatz zum Bohnenkaffee dessen Geschmack noch voller und angenehmer macht und dabei nicht nur ein gesundes, sondern auch sehr billiges Getränke liefert. Kathreiners Malzkaffee ist daher nicht zu verwechseln mit minderwertiger, offener Ware, oder gebranntem Getreide, das fälschlich als Malzkaffee bezeichnet wird.

☛ Wir empfehlen unsern Lesern auf's angelegentlichste das im Verlage des „Schweizer Frauenheim" erscheinende

Ideal-Haushaltungsbuch der Schweizerfrau.

Es entspricht allen Anforderungen, die an ein einfaches, übersichtliches, zur Sparsamkeit anregendes Haushaltungsbuch gestellt werden können. Bei unserm Verlag oder im Buchhandel zu 1 Fr. zu beziehen.

W. Coradi-Maag, Buchdruckerei. Zürich III.

Preis Fr. 1.30 – Überall erhältlich
oder direkt bei
KAISER & Co • BERN