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

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

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 15 (1908)

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, Fürich III. Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Garienbau und Blumenkultur, Cierzucht.

Abonnements preis: Jahrlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Baderftrage 58, und jedes Boftbureau (bei ber Boft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 24. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 19. Dezember 1908.

Man spricht von einem Spiegel, Der duldet keinen Rost, Und eine Blume gibt es, Die knickt ein einziger frost, Ein Kleinod, das nur einmal Die Kunst des Meisters schuf, Sich, Spiegel, Blume, Kleinod, Das ist der gute Ruf.

Bechftein.

3

## Unser heim im Weihnachtsschmuck.

Don Lore von St.

Je näher das liebe Weihnachtssest heranrückt, desto mehr sinnt die Hausfrau nach, wie sie zwedentsprechend, poetisch und schön ihr Haus und die Christanne zum hehren Feste des Gebens und der Liebe schmüden soll. Sie weiß es, daß der stimmungsvolle Zauber, den die schöne Ausschmüdung des Weihnachtsbaumes und der Wohnräume hervorrust, nicht mit den Festtagen verrauscht, sondern daß er einen verklärenden Schein über die ganze, lange Winterszeit breitet.

Im Nachfolgenden seien einige Winke gegeben, wie man ohne große Geldopfer,

nur mit ein wenig Fleiß und Liebe für die Sache das Heim für die Weihnachtszeit festlich schmücken und den Baum eigenartig verzieren kann.

Bewohnt man allein ein Haus, so ist es feierlich und schön, wenn man bas Treppengeländer und die Korridortüren mit Girlanden aus Tannenzweigen schmückt. Bewohnt man nur eine abgeschlossene Wohnung, muß man selbstredend nur von innen schmücken. Um die Türrahmen Girlanden oder buschige Zweige gesteckt, gibt sofort Weihnachtsstimmung; an der Ture, bie jum Bescherungszimmer führt, wirkt auch obenauf in der Mitte ein goldener oder filberner Stern sehr hübsch, besonders wenn man einige Wachslichtchen geschickt anzubringen weiß. Überhaupt sollten womöglich alle Räume, besonders aber das Bescherungszimmer, mit Tannenzweigen verziert werden, und zwar steckt man am besten hinter die Spiegel und Bilder große Zweige, an welche man versilberte oder vergoldet Zapfen besestigt und hier und dort ein Lichtlein anbringt, wo keine Gefahr ift, daß Gardinen ober sonst etwas anbrennen kann. Auf Konsolen, Schränkchen, Tischen u. s. w. stellt man Vasen ober Körbchen mit Moos, Tannenzweigen, Eseu und Walbbeersweigen auf und schmückt auch den Leuchter ober die Hängelampe mit einem grünen Kranz, von welchem bronzierte Zapfen herabhängen.

Der Tisch, auf ben man die Gaben auf weißem Damasttuch ordnen will, muß mit schönen Tannenzweigen und zartem Moos hübsch belegt werden. Wenn der Weihenachtsbaum nicht auf dem Tisch steht, ordnet man einen hohen Taselaufsat und einige Schalen oder Körbe gefällig mit Üpfeln, Nüssen, Orangen, Feigen, Mansbeln u. s. w. und steckt überall Büschelchen Tannengrün dazwischen. Auch die Geschenke sollen mit Zweiglein verziert werden und die Festtafel soll gleichfalls Tannensichmuck tragen.

Was nun den Weihnachtsbaum selber betrifft, so ist abgesehen von dem Konsett und dem bunten, blendenden Tand, wie man ihn in so reizender Aussührung zu taufen bekommt, doch auch der, ich möchte sagen individuelle Schmuck etwas, was ganz besonderen Reiz bietet.

Abgesehen vom Vergolden und Bronzieren von im Berbft gesammelten Gichen-Richten= und Sannenzapfen. föpfchen. Nüssen und kleinen selbstgezeichneten und ausgeschnittenen Sternen, gibt es noch eine Menge gang reizender Dinge, die 3um originellen Schmuck der Weihnachtstanne dienen. — Die bunten, glänzenden Stanniolkapseln von Weinflaschen 3. B. ergeben, wenn man sie mit einem Runds holz wieder glättet, hübsche Behälter für kleine Bonbons, Schokoladenkugeln oder Bohnen u. s. w. Den Rand durchlöchert man, schiebt Golddraht hindurch, dreht leicht zusammen und ein niedliches Unhängsel ist fertig. Aus hellfarbigen Seibenbandresten läßt man die kleinen Mädchen Säcken nähen, die man gleichfalls mit Süßigkeiten ober bunten Perlen füllt, mit Seidenbändchen schließt und ebenfalls an der Tanne befestigt. Aus Ton läßt man die kleinen Rünftler in der Familie Tiere, Figuren, Schiffchen u. s. w. kneten, die nach dem Trodenwerden bronziert ober

mit Karbe bemalt werden. Ausgeblasene Eier, mit Gold ober Silber bronziert und mittelst Siegellack ober Leim mit einem Bändchen zum Aufhängen versehen, erseken die teuren Glaskugeln; man kann ste auch mit lichten Farben färben und Sehr gart und finnig wirken lactieren. auch die Papierblumen, die man aus Areppapier herstellen und an die Spizen ber Zweige befestigen tann. Sehr nett find auch kleine Vogelnester, die man aus Holzwolle formt, mit Farbe bespritt, mit Watte ausfüllt und mit kleinen Vogeleiern aus der Konditorei ziert. die unpoetischen Garnröllchen lassen sich noch als niedlichen Schmuck verwerten. In der Mitte durchgefägt, mit buntem Lack bemalt und in die Offnung ein winziges Blümchen ober auch nur ein Sannenzweiglein gesteckt, wirken sie wie originelle Puppenblumentöpfchen.

Selbstredend ist aber der Phantasie noch ein weites Felb gelaffen. Zweifellos werden die Erwachsenen und Kinder sich immer freuen, wenn sie am gligernden, schimmernden Weihnachtsbaum neben ben Süßigkeiten, den blendenden Lichtern, dem leuchtenden Lametta all die kleinen Zieraten sehen, womit sie selber den Baum verschönern helfen durften; aber doch wird die Tanne an sich, der harzige Duft, der die Räume durchzieht, der poetische Zauber, der vom Fest der Liebe, der Freude und des Gebens ausgeht, hoch über all dem Schmuck von Menschenhand stehen und das Herz immer aufs neue mit der ächten Weihnachtswonne erfüllen! "S. Z."

### 3

## 🏎 🗪 Backregeln. 🗫 🗪

(Nachbrud berboten.)

Schon lange sind fleißige Hände mit allerlei Vorbereitungen zum Weihnachtsseste beschäftigt und einer derselben, die nicht geringe Mühe und Sorgfalt beansprucht, der Vereitung von Weihnachtsgebäck, seien heute einige Zeilen geswidmet. Es gilt dabei, gewisse Regeln
zu beachten, ohne die das beste Rezept

und die besten Zutaten kein erfreuendes Resultat zu liefern vermögen. Es heißt, wie schon in letter Aummer betont worben ist, am falschen Orte sparen, wenn man Zucker, Butter, Mandeln, Zimmet, Gier, turg all biefe Dinge ber Billigkeit nach tauft. Wie eine schlechte Bohne ben ganzen Raffee, so verdirbt auch ein schlechtes Ei, eine Handvoll schlechter Mandeln das ganze Gebäd. Mehl und Zuder gibt man durch ein Sieb, man wird erstaunt sein, hie und da Rasern, Bolzchen Steinchen u. s. w. barin zu finden, die man sonst später zwischen den Zähnen heraus holen muß. Daß man Mandeln, Unis, Rorinthen, Sultaninen vor dem Gebrauche erlesen und waschen muß, wird als bekannt vorausgesett. Man glaube ja nicht, daß man ohne Rühren durchkommen könne, eine halbe Stunde mindestens muß man bei Konfektsorten, die ganze Cier, Butter und Zuder enthalten, diese vorher rühren. Man zerläßt erft bie Butter, gibt bie Gier barunter, zulett ben Zuder und rührt immer nach einer Seite, ohne Unterbrechung, das ist wichtig. Rann man allein nicht fertig werden, lasse man sich von einem hilfsbereiten Jemand ablösen. Bu Biscuit schlägt man Gier und Zucker eine halbe Stunde lang in einer Schüssel, die man auf immerwährend kochendes Wasser stellt.

Manche Rezepte geben auch an, baß Gier und Zuder allein geschlagen werden sollen, in diesem Ralle gibt man die zerlassene Butter später dazu. Die gerührte Masse wird sehr hell und schaumig, solange sie diese beiden Eigenschaften nicht zeigt, rühre man getrost weiter. Gebäck wird dadurch leicht, porös ohne Bacquiver. In vielen Fällen treibt das Pulver die Masse so auseinander, daß man anstatt einzelne Stude einen Ruchen Nie wird man einen loderen erhält. Hefenteig bekommen, wenn man die Mühe scheut, den Teig zu schlagen. Da hilft keine Butter, kein Ei, kein Pulver. Viele Hausfrauen nehmen mehr Hefe, um die Arbeit zu sparen, und wundern sich dann, wenn das Gebäck rauh und troden ist.

Also die wichtigste Regel: rühre, rühre bis der Teig Blasen wirft! Gestebtes Mehl braucht man zum Auswellen des Teiges, alle Kormen aus Holz oder Blech. Gläser zum ausstechen, Badrabchen zum schneiden müssen oft in Mehl getaucht werben, damit bie Stude nicht baran kleben. Oft hört man sagen, Backbleche dürfe man nie pugen, sondern nur mit Papier abreiben. E8 ist aber keine Selten= heit, daß in den Jugen und Falten ber Bleche dann wohl altes Kett, Mehl und dergleichen sich festsett, das sich mit Papier nicht entfernen läßt. Man reinige also ruhig die Bleche mit Sodawasser und spüle sie mit frischem Wasser. Sand barf man allerdings nicht verwenden, es ist auch gar nicht nötig. Die gut getrockneten Bleche reibt man mit reinem Papier ab, und fettet fie ein. Bienenwachs, ist bagu wohl das Beste, besonders bei Mandelgebäck. Butter und feines Dl wird fest abgerieben, damit das Konfekt den Geschmack nicht annimmt. Bei Hefengebäck kann man die Formen schon mehr ein-Zwischen den einzelnen Konfektfetten. stüden muß auf dem Bleche genügend Raum sein. Wenn sie aufgehen, dürfen sie einander nicht berühren. Sie sind genügend gebacken, wenn sie sich leicht vom Bleche ablösen lassen, wenn die Böden fest und hellbraun sind.

Unisgebackenes muß obenauf weiß bleiben, es wird in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken. Hat man Pottsasche darin, so muß das Ronfekt über Nacht in einem warmen trockenen Zimmer liegen, bis es obenauf trocken, am Boden aber feucht ist.

Psessernüsse wendet man vor dem Backen auf die andere Seite, so daß die trockene nach unten, die seuchte Seite nach oben kommt. Hat man ein kleines Stückhen irgend eines Gebäckes versuchsweise in den Osen gelegt und sließt es auseinander, dann gebe man noch Mehl zu der Masse. Wird es aber hart, rissig, spröde, dann hat man sich in der Zugabe von Butter oder Zucker geirrt, hat zu wenig Butter und zu viel Zucker oder Mehl genommen.

Man gebe das Kehlende dann noch dazu. Das fertige Gebäck muß noch warm vom Bleche genommen werden, läßt man es darauf kalt werden, so bekommt es einen unangenehmen Blechgeschmack. Eine bis zwei Minuten warte man mit dem Abnehmen, wenn das Blech vom Ofen kommt. Man lege das Konfekt etwas auseinander 3um verfühlen. In festverschlossenen Blechdosen kann man es sehr lange ver= N. N. wahren.

## 3

## humor am Krankenbett.

Ein Mensch, der alles nur von der tragischen Seite ansieht, kommt nicht halb so leicht durchs Leben als der, welcher mit dem einen Auge zu weinen und mit dem andern zu lachen versteht. Ein Krankenzimmer, in dem nur geseufzt, geklagt und geweint wird, ist ein sehr düsterer Ort. Man muß auch einmal am Krankenbett lachen können, recht herzlich lachen, selbst bei kleinen fatalen Vorkommnissen und bei kleinen Ungeschicklichkeiten, an benen es bei der Hülflosigkeit der Kranken und im Dämmerlicht der Krankenstube nicht fehlen kann. Wenn irgendwo, so gilt es im Krankenzimmer: "Wenn der Tag nicht hell ist, sei du froh und heiter, Sonn' und froher Sinn sind Gottes Streiter!" Aur kein verdriefliches Gesicht im Verkehr mit Rranken! Nichts drückt denselben so nieder als ein mürrisches Wesen, nichts kann ihn so aufrichten und erfrischen als eine gleichbleibende, ruhige Heiterkeit der ihn pflegenden Person. "Rissen schütteln und Schweigen, die Brauen hochgezogen und die Oberlippe lang, das schafft dem Aranken ein bequemes Liegen, aber den Sonnenschein ins Herz schafft es ihm nicht! Heller Blid beim Morgengruß, Freunds lichkeit bei ber Hantierung und ab und zu ein harmloser Scherz, bei dem dem Rranken ein Lächeln ankommt, das ihm in schlaflosen Nächten wieder einmal ein= fällt, das ist Seelenmedizin, in ihrer Wirkung weit über Broms und andere Nervens mittel erhaben." Rranke neigen sowieso

dazu, kleine Schwierigkeiten im täglichen Leben schwerer zu nehmen als sie sind; ihre hülflose Lage, der ganze Druck, der auf ihnen liegt, macht das begreislich. Da muß ihnen geholsen werden, daß sie nicht zu dem Rreuz, das ihnen Gott auserlegt hat, sich noch selbst ein besonderes Rreuzschaffen. Wir helsen ihnen, indem wir mit gutem Beispiel vorangehen und den Ropf oben halten, wenn einmal nicht alles so glatt geht, wie wir wünschen.

Wer in Krankenzimmern Bescheid weiß, kennt die mancherlei kleinen Nöte, in die Pflegerin und Kranke geraten können, weiß aber auch, daß es gar nicht so schwer ist, den Leidenden zu beeinflussen und die Wolken des Unmuts, die sich leicht auf seiner Stirn sammeln, zu zerstreuen. Rranke find wie Kinder: leicht erregt und verstimmt, aber auch leicht zerstreut und durch Rleinigkeiten amüsiert und abgelenkt. Man muß sich nur bei ber Pflege die Mühe geben, den Kranken ein wenig zu studieren. und muß es sich klar machen, daß die körperliche Pflege allein es nicht tut. Oft beruht die Rrankheit ebensosehr auf einem Druck, der das Gemüt belastet, als auf organischen Ginflussen. Wer ba verstünde, mit weicher Hand die wunden Stellen im Bergen zu verbinden, zur rechten Zeit ein tröstendes und beruhigendes, zur rechten Zeit ein scherzendes und aufmunterndes Wort zu sagen, zur rechten Zeit zu schweigen, denn Schweigen wird oft wie eine Liebes= tat empfunden, zur rechten Zeit eine kleine Liebkosung zu spenden, eine kleine Aufmerksamkeit zu erweisen, der bewiese in Wahrheit, daß er den Kranken versteht. Manch einer, ber nach langem Leiben genesen ist, denkt mit einer Art Heimweh an die stillen Wochen in dem einsamen Krankenstübchen. Er fühlt: da weht trok aller Schmerzen und Qualen etwas wie Ewigkeitsluft. Sollte die geduldige, fröhliche, liebreiche Pflegerin daran gar keinen Unteil haben? Frommel sagte einmal: "Es gibt Menschen, in beren Gegenwart uns ist, als ob wir ein Bad von Sonnenschein nähmen, wir atmen eine erfrischenbe, fräftige Luft ein, als ob wir auf einer

hohen Alp stünden, unter uns trübe Nebel, über uns ber lichte Simmel."

Nicht wahr, solche Leute können wir in unsern Krankenzimmern brauchen? würde vielleicht mehr nüten als Ozonzerstäuben und Fensteröffnen! Vielleicht, daß manch armes, frankes Menschenkind, Sonnenschein und blauem Himmel schmachtet, in solcher Luft erstarken würde zu neuem, frischem Leben!

Uns: "Erlebtes, nicht Erdachtes vom Kranken" bett", von Lili v. Badewit.



Es ist eine bekannte Tatsache, daß Mehlspaten von gewöhnlichem Vollmehl viel billiger find, als Nubeln und Maccaroni. Namentlich ift bies ber Fall bei Berwendung von entfeuchtetem Speise: mehl, welches doppelt soviel verdauliche Rahistoff= einheiten aufweift, als bie gewöhnlichen Teigwaren. Die etwas gelbliche Farbe tann mit zwei Gibottern für bas Auge einlabenber gemacht werben. Da= mit die Berftellung von Mehlfpaten ben Saus: frauen weniger Dlube mache, ift ein Drahigeftell von 1/2 Meter Hohe konftruiert worben, bas man über bas Rochgeschirr stellt in welchem sich bas tochenbe Waffer befindet. Man legt bas Sieb auf bas ermannte Geftell und fullt es mit Teig. Damit dieser die richtige Dicke hat, nimmt man 3. B. zu 1 Kilo Mehl einen Liter Wasser und etwas Salz. Auf den Teig legt man ein hölzernes Brett oder Teller, der in das Sied paßt. Der Teig fällt durch seine Schwere in die Psanne, bangt nicht zusammen, so bag bie Röchin noch andere Speisen baneben tochen und bie Spaken alle miteinanber anrichten tann. Ober man tann ben Teig anrühren, wie oben gesagt und langfam in ben Rochtopf einlaufen laffen unter stetem rubren mit bem Witschischwinger, woburch fich ber Teig fehr gut ju Spagen teilen läßt. Die haupt= fache ift, daß bas Baffer ftets ftart tocht. Auch ist es vorteilhaft, wenn man ben Teig mit beißem Waffer anrührt. Hausfrauen und Röchinnen, die biefen Rat befolgen, werben ertennen, bag biefe Bubereitung jur Salfte billiger ift als die übliche.

Die zur Zeit so beliebten grossen Schleser tann man mit ber nötigen Borficht felbst maschen. Schwarze und farbige Schleier muffen mit Gall: feife in taltem Baffer gereinigt werben. Man rollt die garten Gewebe gusammen und prest fie in bem Seifenwasser, ohne sie zu reiben; bann zieht man die schwarzen burch schwarzen Kaffee, in bem ein wenig arabischer Gummi aufgelöst wurde, die farbigen burch Gummimaffer; und ipannt fie jum trodien mittelft Stednabeln auf eine Dede, ba fie nicht geglättet werben burfen.

werben ebenfalls zusammengerollt und in lauwarmem Wasser, indem zuvor seingeschnittene Seise und Borax aufgelöst wurde, sortwährend ausgedrückt. Scheinen sie sauber, so spült man sie in lauwarmem Wasser, dem gleichfalls Borax zugefügt wurde, und zieht die ganz weißen durch Milch, die bunipunktierten durch Zuderwasser, und tpannt fie bann auf.

Husgussbecken, Wasserleitungsbassins u. f. w. reinigt man am beften mit Zeitungspapter, das zum Knäuel zusammengeballt und mit Petroleum befeuchtet murbe. Man reibt fraftig bamit hin und ber, fpult mit warmem Waffer nach und trodnet die Beden aus. Sie erscheinen wieber fauber und blank.

## o o Küde. o

## Speisezeitel für die bürgerliche Küche.

Montag: Grüne Kartoffelsuppe, +Ralbfleisch= plätchen à la crême, †gefülltes Kraut, Aprikosenkompott.

Dienstag: Schwarzbrotsuppe, Blutwurst, Aepfel und Rartoffeln.

Mittwoch: Weiße Meblfuppe, \*Schwalbennester, Rosentohlsalat, Salztartoffeln.

Donnerstag: Silberflodensuppe, \*ichwebische Baftet= chen, Bunge in brauner Sauce, Rartoffelauf= lauf.

Freitag: Tapiokasuppe, Schellfisch, Ranbenfalat, +Bwetfcgenauflauf.

Samstag: Mehlerbsensuppe, geräuchertes Schweine-

fleisch, Bobentobiraben mit Rartoffeln. Sonntag: Bleischjuppe mit Gierlafe, + Fischgallerte, tgebampfte Gans mit Raftanien, gemischter Salat, Mugcremetorte.

Die mit \* bezeichneten Rezepte find in biefer Nummer gu finben, bie mit + bezeichneten in ber letten.

### Rodirezepte.

Altoholhaltiger Wein tann ju füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober maffer= verbunnten Strup und ju fauren Speifen burch Bitronensaft ersett werden.

fleischsuppe mit Eierkäse. Für 6 Per= ionen 11/2-2 Liter Fleischbrühe, 3 Gier, 2 Degi= liter Milch ober kräftige Fleischbrühe, Salz, nach Geschmad feingeschnittenes Grun und Mustat. Gier und Fluffigleit werben richtig verquirlt, ges wurzt, eine nicht zu tiefe Form mit Butter beftrichen, bie Daffe bineingefüllt, bie geichloffene Form ins tochenbe Baffer, bas wenigftens bie bobe ber Masse in ber Form haben muß, gestellt. Das Rochgefäß wird gedectt, ber Inhalt foll febr langfam tochen, mabrend 80-45 Minuten. Die fertig getochte Maffe wird leicht ausgekühlt, auf ein Tranchierbreit gefturgt und in beliebige Bierede geschnitten ober mit Formen ausgestochen. Beige Schleier, auch folche mit farbigen Buntten | Der geformte Giertafe wird in bie Suppenschlifel gelegt, die tochende Brühe barüber gegoffen und gleich ferviert.

Aus "Bluftrierte Reformtuche".

Schwalbennester. Bereitungszeit: 1½ St. Hür 6 Personen. Zutaten: 625 Gr. Kalbsschnizel (in Scheiben geschnitten), 125 Gr. rober Schinken (ebenfalls in Scheiben geschnitten), 5 Eier, ½ L saurer Rahm, 15 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. — Wan kocht 5 Eier recht hart, schält sie ab, umwickelt sebes Ei mit einer Scheibe Schinken, bann mit einer Scheibe Schnizel, zulezt mit Fäben und bringt sie baburch in neite Form. Die so vors bereiteten Schwalbennester werden auf allen Seiten in Butter gebraten, dann sügt man etwas kochenbes Wasser zu, schwort die Nester darin in ungesfähr ½ Stunde fert g, wendet sie, indem man den sauren Rahm und 15 Gr. aufgelösten Liebigs Fleischertrakt hinzusügt.

Schwedische Pastetchen. Aus messerudenbid ausgerolltem Biätterteig sticht man runde Scheiben aus und drückt sie in kleine, ziemlich flache, schwach gebutterte Blechsormen, schneidet den über die Form hervorstehenden Teigrand ab, füllt die Formen mit trockenen Erbsen und bäckt die Pastetchen in einem heißen Ofen gelb. Nachdem sie ausgekühlt sind, nimmt man die Erbsen heraus, füllt ein seines, dickliches Ragout von Kalbsmilch, Fisch, Krebsen und bergleichen in die Pastetchen, streut geriedenen Parmesankäse oben darauf, beträuselt denselben mit Krebsbutter und läßt die Oberstäche in einem heißen Osen rasch etwas bräunen. Man nimmt die Pasteten aber erst beim Anrichten aus der Form.

Feiner Kartoffelauflauf als Zuspeise. 90 Gr. Butter werben zu Schaum gerieden, 4 Eibotter, 2 Obertaffen saurer Rahm, 1 Eglöffei feines Mehl, 10—12 große, gekochte und geriedene Kartoffeln, etwas Salz, weißer Pieffer und Mustatnuß, sowie der Schnee der Eiweige hinzugefügt. Dies backt man in einer gut gedutterten Form reichlich eine halbe Stunde.

Nusscremetorte. Teig: 250 Gramm Mehl, 100 Gr. Zuder, Saft von 1 Zitrone, 2 Eiweiß, 50 Gr. Buiter. Füllung: 100 Gr. Ruglerne, 2 Deziliter Rahm, 2 Eigelb, 100 Gr. Zuder, 1 Ritroneichale. - Buder, Gimeiß, Butter und Bitronenfaft werben jufammen verrührt und bas Mehl nach und nach bazu gearbeitet. Von bem erhaltenen Leig rollt man zwei Tortenboden aus und burchfticht fle gleichmäßig mit einer Gabel, bamit fie beim Baden teine Blafen bilben. Rahm, Eigelb, Abgeriebenes von 1 Zitronenschale, Zuder und fein gemablene Mandel- oder Nufterne werden nun auf bem Feuer tuchtig geschlagen. Sobalb bie Creme tocht, wirbifte vom Feuer genommen, auf einen ber gebadenen Tortenboden geftrichen und mit bem anbern bebedt. Man tann auch awischen ben Teigboben Marmelabe füllen und bie Torte als "Rrachtorte" fervieren.

Aus J. Spühlers "Reformküche".
Olühwein. 1 Flasche alkoholfreier Rotwein,
1 Stüdchen Zimt, 1/4—1/4 Zitronenrinde ganz,

100—150 Gr. Zuder, Saft von einer halben bis ganzen Zitrone. — Der Zuder wird mit 1 Dezisliter Waffer aufgekocht, alles übrige bazunegeben, recht heiß aber nicht kochenb gemacht, das Gewürz entfernt, angerichtet und sofort serviert.

fruchtbowle. 750 Gr. eingemachte Früchte, 1 Liter alkoholfreier Bein. Früchte und Wein werden gut zusammen gerührt und wenn nötig noch Zuder beigegeben. Werben Schüttelfrüchte hiezu verwendet, so braucht man keinen Zuder, bagegen kenn man ein wenig Wasser bazu gießen.

### Weihnachtsgebäck.

Gugelhopf. 500 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 2 Gier, 80 Gr. Buder, 21/2 Deziliter Mild, 15 Gramm Bregbefe, 50 Gr. Weinbeeren. — Man rubrt bie Befe mit 1 Theeloffel Buder und einem Teil ber lauwarmen Milch glatt, macht eine Ber= tiefung in bas Mehl in ber Teigschüffel, gießt bie aufgelöste Hefe durch ein Sieb hinein und rührt einen bidfluffigen Borteig an, ben man an gelinde Barme bringt. Ift er um bas Doppelte geftiegen (in zirka 1/2 Stunde) so beginnt man die übrigen Zutaten beizufügen und zwar in folgender Reihenfolge: Mild, Salz, Buder, Gier, Beinbeeren, gerlaffene ober beffer weiß gerührte Butter. Der Teig muß tuchtig getlopft werben. Dann fullt man ihn in die bestimmten Formen gur Balfte und läßt nochmals geben. Obiges Quantum reicht für zwei mittlere ober eine febr große Gugelbopf= form.

Möckli. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zuder, 6 Eier, 10 Gr. Zimt ober Anis. — Man mischt bie Zutaten gut durcheinander, gibt kleine Häuschen von der Masse auf ein gesettetes Blech und läßt

fie in maßiger Big: baden.

Harauer-Leckerli. (Sehr fein.) 250 Gr. alten Honig, 250 Gr. feingestoßenen Kandiszuder, 250 Gr. feingerschnittene Mandeln, 375 Gramm Staubzuder, 100 Gr. feingeschnittenes Bebrat, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Reltenpulver, 4 Gr. Mustatnus, bie feingewiegte Schale von 11/2 Bitronen, 2 Deziliter Kirschwasser, 750 Gr. Mehl. Bur Glasur: 250 Gramm weißen, feingestoßenen Zuder, 11/2 Deziliter Wasser. — Der Honig wirb mit bem Kandiszuder tochend gemacht, die Manbeln und die übrigen Gewürze unter beständigem Rübren gut bamit vermischt und 2-8 Minuten tochen gelaffen. Dann nimmt man bie Pfanne vom Feuer, gießt bas Ririchmaffer gu, fest fie wieber auf und rührt die Baifte bes Mehles barunter. Bon der andern Salfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, die beiße Teigmaffe bineingeschüttet und alles miteinander gut verwirft. Man wallt ben Teig 1/2 Centimeter bid aus, flicht beliebige Formen aus ober zerschneibet ben Teig mit bem Meffer, ftellt die so bereiteten Lederli über Nacht auf bem Wirkbrett an bie Ruble unb badt fie anbern Tags in gefettetem Blech.

Bur Glafur wird ber Buder mit bem Baffer unter beständigem Rubren aufgetocht und die

warmen Lederlt bamit beftrichen.

Aus "Gritli in ber Ruche".

# Gesundheitspflege. |

Nocheinmal: Gegen kalte füsse. D bie "talten Füße", welche nun wieber bei Rlein unb Groß an ber "Tagesorbnung" find und trop Fußwarmer, gefütterten Schuben, Finten 2c. abenbs beim Zubettgeben fo talt finb, als ware man im Schnee ober auf Steinplatten gestanden! Da hilft nichts anberes, als ein beiger Rrug, ein "Chriefi= fteinfadli" ober ein Bettmarmer !

Ralte Füße find eine Plage und die Hausmutter lieft mit einer gewiffen Saft, wenn fich unter bem Eitel ein "Gfaplein" in ber Zeitung finbet. Seit zwei Jahren kann fich bie Schreiberin biefer Zeilen nicht mehr über kalte Füße im Bett betlagen und fühlt fich febr behaglich babei.

Bettwärmer find erft fo beig, bag man nur momentweise bie Füße bran balt, gegen ben Morgen bin aber giebt man biefe nach oben, um nicht an

ben "talten" Bettmarmer gu tommen.

Aus Rodgarn in Naturfarbe ober grau ftricte ich ben Jungen, bem Mabchen und uns Großen Bettfoden (flehe lette Rummer bes "Bauslichen Fleiß"), etwas, bas ber praktifche Englanber schon lange kennt und bas man auch bei uns nach und nach findet. Diese Socien find lose geftrickt, rechts und links, bamit fie gut anschließen; auch bie Ferse ift ftets rechts geftrickt. Sind bie Bettsoden für einen "Strampelmeier" bestimmt, so nähe man ein Banbelchen un, das man dann über das sog. "Rist" bindet. Erft murben die Soden nur ungläubig, ja über "Mutters Naivität" lächelnb angezogen, aber als es talt wurbe, verlangte man energijch nach ben Bettsoden!

Ein gutes Bilfsmittel, wenn bie Fuße gar ju talt find, ift bas herumgeben ohne Schube und Strümpfe mabrend einiger Minuten, bann in die Betifoden und ins Bett! Auch ein turges taltes Fußbad erweist sich oft als gut und erwärmend. Aber auch nach biesem bann in bie Bettsoden! G.



Kataplasmen oder Breiumschläge. Man verwendet baju getochte marme Breie von Leinsamenmehl, Hafermehl, die man in eine Kompresse einschlägt und auf die tranke Stelle ausleat. Der Bret wird täglich frisch bereitet und nicht etwa tagelang benützt. Auch Kamillen, Malven und bergleichen kann man in ähnlicher Weise verwenden, ferner tann man aus ber Apothete fogenannte fünftliche Rataplasmen beziehen, bie, in beißes Baffer gelegt, aufq iellen und wie Breiumschläge gebraucht werben. Die Rataplasmen wirken ebenfalls burch feuchte Warme, aber von höherer Temperatur als bie Priesnisschen Umschläge (36° R = 45° C). Man lege fie so beiß, als fie, ohne Schmerzen ober unangenehmes Gefühl zu verursachen, ertragen werben, auf und prufe ihre Wärme stets vorher am eigenen hanbruden, ba sonft arge Berbrennungen entstehen können. Borficht in biefer hinficht ift namentlich bei Gelabmten und Benommenen nötig. Bon Beit gu Zeit sehe man nach, ob bas Kataplasma nicht erkaltet ift und erneuert werden muß. Bu bem Zwede balt man ftets warmen Bret ober einen fertigen Umichlag, ben man auf einer Barmflaiche warm erhalt, vorrätig.

Auf eiternbe Wunden mache man teine Rataplasmen, ba fonft die Umgebung angestedt werben kann, sondern man ersetze sie hier durch Wattes baufche, bie in warme, beginfizierende Fluffigleiten (3. B. Borfaurelofung ober Ramillenabfub) ge= taucht werben. Für jeben Umschlag nimmt man einen frischen Wattebausch.

Dr. Brunner, "Grundriß ber Krantenpflege".



Rur felten erhebt fich Gänseschlachten. eine Stimme gegen bas qualvolle Schlachten ber Ganfe. 3m engen Mafitafia, wo bie armen Geschöpfe nicht imftanbe find, fich umzubreben, ba fristen fie an vielen Orten wochenlang ihr elendes Dafein. Aber eire ebenfo große Qual, wie bas Mästen burch Stopfen (Nubeln) ist bas Schlachten ber Banfe. Die Frauen, bie gewöhnlich auf bem Lande diese Arbeit beforgen, schneiben mit einem oft ftumpfen Meffer in ben Bals unb, haben fie bie richtige Aber nicht getroffen ober geht aus irgend einem anberen Grunbe bie Berblutung nicht gut von ftatten, fo wirb immer weiter bis auf ben Knochen gebohrt. Wie einfach ist es bagegen, wenn man zunächst die Gans burch einen
berben Schlag auf ben Kopf betäubt und bann
mit einem icharfen Messer am hinteren Halse bie Hauptblutaber burchschneibet, wonach bie Verblutung raich erfolgt. Das Befolgen biefes Rates liegt auch im Intereffe ber menichlichen Gefunb= beit, ba bie Qualität des Fleisches durch bie Tobes= angft ber Tiere leibet.

# • Frage-Ede. •

#### Antworten.

115. Um bas unangenehme Anbrennen ber Milch zu verhüten, füllt man die betreffenbe Pfanne nach Reinigung halb voll mit Waffer und läßt basfelbe bis jum Wiebergebrauch barin.

121. Sie brauchen wegen einer fo einfachen Sache keinen ärztlichen Rat zu holen, aber wenn Sie von mir etwas hören wollen, so werben Sie bestimmt bamit Erfolg haben. Sie nähren bas Kind vegetarisch, also kein Fleisch, keinen Thee, Schokolabe und Kakao, selbstverskändlich auch keine alkobolischen Getranke und laffen es auch keine Ronfiture und Sugigfeiten geniegen, benn biefe machen viel hipe und Durft. Dafür geben Sie ibm viel faures Obst, was dieses Jahr nicht schwer fällt. Mehr als 3 Mablzeiten foll er täglich nicht bekommen. Nun aber die Hauptsache: Die Abendsmahlzeit muß zwischen 4 und 5 Uhr eingenommen werden und beschränkt sich auf Obst und frischen Salat ohne Essig und sehr wenig Salz; statt Essig nehme man ganz wenig Zitrone. Das Geswicht der Abendmahlzeit soll nicht mehr als 350 Gramm betragen und höchtens aus zweierlei Früchten bestehen. Um 7 Uhr legen Sie den Kleinen zu Bett, nachdem sein ganzer Körper kalt abgewaschen wurde und er noch sein Bedürsnis verrichtete. Wenn die Eltern zu Bette gehen, nehmen sie den Knaden noch einmal auf. Der Ersolg tritt sicher ein mit wenig Geduld.

Otto Rammelmeyer, Naturheilanstalt, Sarnen. 121. Bor Jahren wandte ich folgendes Mittel bei einem etwa 10jährigen Knaben, der an Blasenschwäche litt, mit gutem Erfolg an. Ich machte während 3 Wochen jeden Abend eine große Pfanne voll siedendes Wasser, warf eine Handvoll Breitzwegerich hinein, ließ ihn 1—2 Minuten mitsochen und goß den ganzen Absud in eine Sizbadwanne. Nachdem das Wasser sich abgekühlt hatte, mußte der Knabe während 15 Minuten hineinsitzen, sich dann gut abreiben und zu Bette gehen. Breitzwegerich sinden Sie im Sommer und Herbst auf jeder nicht gar setten Wiese. Lassen Sie den Knaben sein Uedel nicht enigelten.

121. Reiben Sie bem Kinde den Unterleib mit altem Drusenschnaps ein und geben Sie ihm von drei Uhr nachmittags an nichts mehr zu effen, wenn jedoch nötig ein bißchen Milchschololade. Führen Sie diese Behandlung etwa 1/4 Jahr streng durch; wenn dies nicht hilft, so müssen Sie unbedingt einen Arzt konsultieren. Frau G.

121. Ich rate Ihnen, ben armen Knaben gegen sein Blasenleiden homöopathisch behandeln zu lassen. Ich bekam einen 15jährigen Lehrling ins Haus, ber es ebenso machte. Ich gab ihm folgende Arzuei: Pulsatilla 3 und Belladonna 3 im Wechsel, 8 Kügeli in ein Glas Wasser aufgelöst; 14 Tage nachber war dies nochmals 2 Tage einzunehmen und ber junge Mann war für sein Leben von dem Leiden befreit. Wenn Sie keine Hausapotheke haben, geben Sie einmal zu Dr. Oberholzer, Auf der Mauer 7, Zürich. Der kann Ihnen helsen, es kostet Sie allerhöchstens 2 Fr.

Eine Freundin der Homdopathie.
121. Gegen dieses Uebel wurde s. 3. in diesem Blatte von einem Arzte empsohlen, die Kinder im Bette möglichst lange Strümpfe tragen zu lassen Sommer und Winter. Ein Versuch, den man in unsern Freundestreisen mit einem 16jährigen Wädchen machte, siel sehr gut aus, darum rate ich Ihnen ebenfalls dazu! Treue Abonnentin.

ich Ihnen ebenfalls bazu! Treue Abonnentin.

121. Ich kann Ihnen einen auten Rat ersteilen: Unfer Sohn litt noch als 12jähriger Knabe an bem gleichen Uebel. Da riet uns eine Frau, ba ber Knabe gewiß ganz erkältet sei, ihm jede Nacht beim Zubettegehen ein recht heißes Krüschsjäcklein auf den Unterleib zu legen, zweimal, wenn möglich. Ich habe den Rat befolgt und nach 8 Tagen war das Uebel verschwunden! Krüsch ist in jeder Mehlhandlung zu haben. Frau M.

121. Ich möchte Ihnen ben Hagebuttenthee empfehlen, täglich morgens und abends 10 Hulfen zu einem kleinen Täßchen gekocht. Er ift recht warm, ohne Zucker zu trinken. Der kleine Patient soll die Kur eine Zeit lang fortsetzen.

Frau D. in 3.

122. Der Selbstkocher ist ein Juwel der Küche, das ich Ihnen warm empsehlen kann. In unserem Hause stunktioniert ein solcher seit langen Jahren. Zueist war es ein simpler Kord mit Kissen und Decken, heute ein schmucker brauner Kessel mit Emallgeschirren. Wir ersparen jedes Jahr eine hübsche Summe an Zeit und Brennmaterial. Iedem Hausmütterchen sei dieser brave Küchenkamerad auß wärmste empsohlen! Gerade als Weihnachtsgeschenk sollte er recht oft Verwendung finden. Eine sparsame Hausfrau.

wendung finden. Eine sparsame Hausfrau.
122. Man kann die Borteile, die der Selbstkocher bietet, nicht leicht zu schön ausmalen. Für Familien, die sparen müssen, ist er unentbehrlich.
In unserer Küche funktioniert ein solcher seit langer Zeit.

langer Zeit.

123. Ich habe einer Wäsche beigewohnt bei ber "Bonum" zur Verwendung kam und ich sand, daß die verschiedenen guten Eigenschaften, die man andern modernen Waschmitteln nacherühmt, auch hier vereinigt sind. Ich glaube, Sie dürsen es getrost wagen, zu diesem Waschmittel zu greisen, ohne befürchten zu müssen, daß die Wäsche angegriffen wird.

## Fragen.

124. Wie kann man fenster mit Farbsieden am sidersten raid fäubern. Kanny.

am sichersten rasch säubern. Fanny.
125. Lohnt sich bas Selbstfärben einer seibenen Bluse, die durch Schweißslecken unansehnlich gesworden ist? Ich höre, daß Seibe nach dem Färben rasch breche? Verhält sich dies wirklich so? Sparsame Hausfrau.

126. Was ist gut, für den sogenannten Hickel? Glyserin hilft mir nichts! Sobald ich die Wäsche der Windeln vornehme, habe ich offene Hände, welche mich sehr schmerzen! Um Rat bittet und bankt zugleich Abonnentin in K.

Die österr. Regierung erteilte Herrn Grolich auf seine Heublumenseife ein kais. kgl. Privilegium.



Preis Fr.1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Cº • BERN