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

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

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 16 (1909)

**Heft:** 23

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



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

Expedition, Drud und Derlag von W. Coradi-Maag, Burich III.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. --, halbjährlich Fr. 1. --. Abonnements nehmen bie Expedition, Bäderftraße 58, und jebes Boftbureau (bei ber Boft bestellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 23.

XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 27. Movember 1909.

Nicht Titel, auch nicht Rang und Macht,
Selbst nicht des Reichtums Glanz und Pracht
Schafft ein zufriednes Leben;
Uuch nicht das Wissen aller Urt,
Noch andre Schätze wohl verwahrt
Dermögen Glück zu geben;
Trägst du das Glück, so heiß begehrt
In eigner Brust nicht immer,
So magst du groß sein, reich, gelehrt,
Doch glücklich bist du nimmer.



#### Ein Besuch in der Konservenfabrik Lenzburg.

(Nachbrud berboten.)

Mich gelüstete, wieder einmal in die Riesenküche hineinzuguden, die uns Jahr um Jahr die herrlichen Konserven und Confitüren liefert. Es ist wohl zehn Jahre her, seit ich meinen Fuß das erste Mal dorthin setze, aber ich erinnere mich noch lebhaft all der freundlichen Eindrücke, die ich mit nach Hause nahm und der über-raschenden Aufklärungen, die ich durch eizene Anschauung über das Konservieren empsing. — Heute wandre ich fröhlich und erwartungsvoll vom Bahnhof der Rot-kreuz-Linie in Lenzburg dem nahen Eta-

blissement zu. Pot tausend, wie hat sichs da verändert! Neue Häuser und Häuschen muffen wie Vilze aus dem Erdboden geschossen sein; da steht gerade beim Eingang links ein langgestredtes, schmudes Gebäude. "Was wird benn hier fabriziert?" frage ich meine Begleiterin. "Das ist die Garderobe", erwidert man, "ba bringen die Männer und Frauen in gesonderten Abteilungen ihre Körbe, Jacken, Tücher, Schurzen ec. hin. Die Madchen und Frauen schlüpfen in ihre Urmelicurze und die Männer binden eine reine Schurze um. Jeber Arbeiter und jede Arbeiterin haben ihren besondern Schrant. Die Rabrif liefert diese Schürzen und wäscht und bügelt sie auch; es werden alljährlich ca. 150 neue Armelschürzen angeschafft, um ben Bestand auf der zwedmäßigen Höhe zu erhalten.

Doch nun hinein in die "Brandung". Wie es da wimmelt von Männlein und Weiblein, wie es duftet von Quitten, von Himbeeren, von Zwetschgen, Apfeln und Birnen, wie es rasselt und dröhnt und wie die großen Aupserkessel blinken! "Wirstehen jeht leider nicht im vollen Betriebe", erklärt mein Cicerone. "Im Sommer arbeiten rund 500 hier; jeht sind es etwa

200". Mir waren es gerade genug. Mein armer Ropf konnte all das Verschiedene faum registrieren. Bier werden Fruchtbreie gekocht, dort Fruchtsäfte sterilisiert, hier volle Büchsen hermetisch verschlossen. Der Lötkolben, der vor 10 Jahren noch in Kunktion war, hat längst den Abschied bekommen. Eine Maschine verschließt mit fabelhafter Geschwindigkeit mit einem einzigen Kalz tausende von Büchsen. In der Erbsenzeit sollen täglich hunderttausend Büchsen gefüllt und verschlossen worden fein. Die Buchsen werden in einen bereitstehenden hohen Eisengitterkorb eingeschichtet, ein Saken hebt flugs bas schwere Ding in die Höhe und sett es sachte in einen der vielen Ressel, worin nun die Sterilisation vor sich geht. Ein Thermometer zeigt die Temperatur, die sorgfältig überwacht wird. Enorme Räume dienen zur Aufnahme der Vorräte und zur Aufbewahrung von Fruchtbreien und Fruchtsäften, die nach der Ernte rasch unter einem bestimmten Hitzegrad keimfrei ge-Während bes Winters macht wurden. werben bann biefe Confituren forgfältig fertig gestellt. In dem Abfüllraum für diese hantieren eine Schar saubere Mädchen, stehen ungählige Gläser und Flacons mit Fruchtsäften gefüllt.

Die Fabrikanten suchen immer neue Wege, um die Früchte-Ronserven zu einem wahren Volksnahrungsmittel zu machen.

Auf eine besondere Weise werden auch wenig gezuderte Diat-Früchte-Ronferven, Marmeladen hergestellt, die in Sanatorien und von Spezialärzten für Magenfranke hoch geschätt sind. In einem andern Raume fabriziert man die verlodenden Pasten aus Aprikosen, Quitten, Birnen, Reineclauden &c. Ei, muß das Christkindchen fich freuen, wenn es biefe Farbens pracht fieht und wenn es die hubsch arrangierten Ristchen und Körbchen hier nur so nehmen kann. Nicht minder reizend und für noch feinere Ledermäulchen sind die fandierten Früchte, die wieder in einem andern Raume entstehen. Mit wie viel Affuratesse und Geschicklichkeit wird ba vorgegangen. Nichts kommt in Berührung mit einer Hand; kleine Stäbchen, Gabeln, Pinsel helsen das Kunstwerk vollenden. Wie delikat schmeckten die Marrons glacés, die man mir offerierte.

Nun wenden wir uns den Gemüsen Ein feiner Duft von Sellerie und zu. Rohl zieht in unser Riechorgan. Richtig, da hantieren sie an Haufen von zarter Bleichsellerie herum, paden sie kunstgerecht in die Büchsen, schneiden mit einem raschen Schnitt alles herausstrebende ab und die Buchse ober bas Glas sehen fein aus. Und dort wird gebrühter Rosenkohl eingefüllt, dort Schwarzwurzeln, dort riesige Melonenkürbisse zerteilt und vorgekocht für den Mostarda, die unsere fratelli ticinesi mit Vorliebe konsumieren. Führer will mich absolut noch mit der Sauerkrautfabrikation bekannt machen, obschon meine Begleiterin mir warnend ins Ohr raunt: "Buh, bort riechts nicht gut". Es ist so. Aber vor ein bischen Sauerfraut-hautgoût streiche ich doch die Segel nicht und was ich ba zu sehen bekomme, ist wirklich einzig. Schneeweißes, frischge= schnittenes Sauerkraut wird in Behälter, die teilweise in die Erde gebaut find und bligblant aussehen, eingefüllt und gesalzen ober in große Sonnen, und überall kommt auf die nicht völlig schließenden Deckel ein Haufen großer Steine. Die bereits früher eingefüllten Behälter weisen einen schwer gärenden Inhalt auf und merkwürdige Formationen dieser Gärungs-Produkte streben and Tageslicht und verbreiten eben die Wohlgerüche. Das Lenzburger Delikatek-Sauerkraut hat sich bei Reinschmedern längst ein gutes Renommee erworben und seitdem ich gesehen habe, wie appetitlich es hergestellt wird, werde ich es noch einmal so gerne essen.

In den enormen Padraum mussen wir auch noch schnell hineinsehen. Sanze Mauern von Risten stehen zum Versand bereit; die mit den Eisenreisen umspannten sind für den Export bestimmt und ich bestomme ordentlich Respekt vor der Leistungsfähigkeit der Firma, die in die fernsten Erdteile, ja selbst in Länder, die einen überssluß an Früchten erzeugen, ihre Produkte

absehen. — Einen großen Raum nehmen auch die bunten, glänzenden Ctiketten ein, die bekanntlich die Lenzburger Confitüren zieren. Wie fabelhaft geschwind man so ein Papier aufkleben kann, weiß ich erst seit heute.

Bald hätte ich noch die beliebten Pains vergessen, die uns zu so delikaten belegten Brötchen verhelfen. Eine Gruppe von Frauen sitht hier bei der Zubereitung des seinen Hachées und weidet Rebhühner und Tauben aus, macht sich mit Wildpret zu schaffen und füllt die kleinen ovalen Büchsen. Auch hier die größte Reinlichkeit.

Und nun folgen Sie mir zu guter Letzt noch in den obern Stock, wo die Ressel, Eimer und Blechbüchsen fabriziert werden. Wir sind in einer richtigen Spenglerei, die selbstverständlich mit den neuesten Maschinen ausgerüftet ist, so daß die Männer eigentlich den rasselnden schwarzen Dingern nur zuzudienen und ihnen Arbeit zu liesern haben. Die Elektromotoren haben viel zu tun in diesem ausgedehnten Etablissement. Mit der Elektrizität schafft aber Hand in Hand der denkende Mensch. Die Wissensschaft verbindet sich mit der Sechnik und dazu gesellt sich der Fleiß und die Geschicklichkeit von hunderten von Händen.

Meine Hochachtung vor solchen Gesschäftsprinzipien und vor solcher Geschäftspraxis! Das ganze große Personal hat, ben modernen Grundsätzen der Industrie solgend, Anteil am erzielten Reingewinn.

Und ich, ich ziehe etwas geknickt von dannen; mein Hausfrauenstolz erlitt einen derben Stoß. Ich wähnte mich als Meisterin im Konservieren und nun mußte ich einssehen, daß andere es noch besser können; ich beuge mich demütig vor dem Großsbetrieb, er hat Vorteile, er kann besser und billiger arbeiten, als die geplagte Hausfrau, die oft nicht einmal tadellose Früchte und zwedmäßiges Gemüse zur Versügunghat. Werseineseigenen Gartens Produkte konservieren kann, der wird es nach wie vor mit mehr oder weniger Ersfolg tun, wer aber das Material erst teuer kausen muß, der läßt es besser bleiben.

#### Etwas vom Cee und seiner Zubereitung.

(Rachbrud berboten.)

Wenn der Tee hierzulande auch noch nicht zu einem Volksgetränk geworden ist, wie der Raffee, so ist der "Wein der Chinesen" doch auch bei uns so verbreitet, daß es sich lohnen dürfte, einige Hinweise auf seine sachgemäße Behandlung und richtige Zubereitung zu geben. Von allen Teetrinkern verstehen sicherlich nicht 10 Prozent, den Tee gut und aromatisch auf den Tisch zu bringen.

Man beziehe seinen Teevorrat von gut renommierten Spezialfirmen. Ist er auch etwas teurer, so wird die Mehrausgabe für wirklich guten Tee sich doch wieder bezahlt machen dadurch, daß man von geringeren Quantitäten desselben ja doch immer besseres Getränk herstellen kann, als wenn man billigen kauft, dafür aber mehr braucht.

Jebe Hausfrau sollte ben Tee vor Gebrauch auf seine Reinheit und Echtsheit prüfen. Wenn sie nur eine kleine Probe bes gewöhnlichen Rolonialwarens ober Arämertees auf ein weißes Stück Papier ausbreitet und ihn durch ein Versgrößerungsglas betrachtet, wird sie sehen, wie viel fremde Stoffe, wie kleine Stengel, Blätter von Eschen, Weiden und ähnslichem darin vorhanden sind. Daß aus solchem Tee nie ein schmadhaftes Getränk wird, ist wohl selbstverständlich.

Die größte Unwissenheit herrscht aber in dem richtigen Aufbewahren und Zubereiten des Tees. Der Tee ist in einer gut schließenden Büchse an einem trockenen und möglichst luftdicht abgeschlossenen Plaze zu verwahren. Die Büchse ist vorher zu aromatisieren, d. h. sie ist mit Teewasser auszukochen.

Nun die Hauptsache, die Zubereitung. Etwa <sup>1</sup>/3 aller im Tee enthaltenen Stoffe wird in kochendem Wasser gelöft, aber nur ein geringer Teil von diesem Drittel gibt dem Tee seinen charakteristischen Wohlgeschmack. Es kommt darauf an, diese aromatischen Stoffe herauszuziehen.

Wenn man aber ben Tee, wie es meistens geschieht, fünf ober zehn Minuten ziehen läßt, so verliert er vollkommen sein ansgenehmes Aroma, da zu viel von der Gerbsäure gelöst wird, während nur Teein, das ätherische DI, nicht aber die andern Stoffe den guten Geschmack liesern.

Es ist natürlich völlig verkehrt, was von unverständigen Hausfrauen sehr häufig gesschieht, auf die schon einmal benutzten Teesblätter zur Nachfüllung noch kochendes Wasser aufzugießen. Aus den Blättern, die nur eine Minute im kochenden Wasser gelegen haben, ist alles Wohlschmeckende herausgezogen und nur das unangenehm Bittere macht sich beim zweiten Aufguß und bei langem Ziehenlassen bemerkbar.

Um besten schmeckt der Tee ohne jegliche Zutat, doch verträgt sich mit seinem Geschmack durchaus ein wenig Zucker, Zistrone, Wein &c. Milch dagegen ist unbesdingt zu vermeiden, da das in ihr entshaltene Eiweiß mit den Gerbstossen des Tees eine zähe schlecht verdauliche Masse bildet und außerdem den kräftigen Teegeschmack weichlich macht. E. P.

٢

#### Unser Schuhwerk.

In der nassen Jahreszeit ist der Pslege des ledernen Schuhwerks eine ganz bessondere Ausmerksamkeit zu widmen. Damit ist nicht gesagt, daß man es im Sommer daran sehlen lassen dürse; oft geschieht es leider, und wenn man dann im Winter, um sich vor Nässe und Kälte zu schüßen, notgedrungen das Versäumte nachholen will, so hat man doppelte Mühe, das hart und brüchig gewordene Leder wieder weich und wasserbicht zu machen.

Die Pflege des Schuhwerks muß schon beginnen, ehe man solches noch getragen hat. Zuerst sorgt man dafür, die Sohlen möglichst haltbar zu machen, und da ist es gut, wenn man die Stiefel einige Wochen stehen lassen kann, ehe man sie anzieht, um die Wirksamkeit der vorzunehmenden Prozedur zu verstärken. Man erwärmt Leinöl und streicht mit einem Pinsel von dem lauwarmen Is so viel auf

die Sohlen, wie diese aufnehmen. Natur lich müssen sie absolut trocken sein, was zu beachten ist, wenn man das Olen bei gebrauchtem Schuhwerk anwenden will. Bu gleicher Zeit behandelt man das Oberleder mit Rizinusöl, dem man ein wenig aufgelöftes Degtrin gufett, weil bies eine innigere Verbindung des Öls mit dem Leder befördert und bessen Ausschwiken zurüchält. Man taucht am besten ein Wattebäuschen in das Rizinusöl, das man forgfältig auf bem Leber berreibt, doch immer nur so viel davon, wie dieses E8 darf keine fettglänzende auffauat. Schicht auf den Stiefeln liegen, die den Staub auffaugt und festhält, sobaß bas Leber schließlich einen grauen Schimmer erhalten würde, der durch kein Pugen mehr ganz zu entfernen wäre. Danach hängt man die Schuhe an einem warmen Ort auf und wiederholt nach einigen Tagen die Prozedur. Wenn man das einige Wochen fortsett, wird das Schuhwerk doppelt haltbar, wasserdicht und geschmeidig sein.

Wer diese Behandlung zu umständlich findet, kann sich auch mit gutem Schuhsett behelfen.

Sind die Schuhe in Schnee- und Regenwasser tüchtig durchweicht worden, so müssen sie mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, damit das Leder wieder seine alte Geschmeidigkeit erhält. Wichtig ist zunächst das Trocknen, das ganz allmählich bewirkt werden muß, und möglichst so, daß der Schuh seine Form behält und das Leder nicht einschrumpft. Zu diesem Zwecke füllt man die nassen Stiefel mit gafer, Erbsen ober sonst einer Körnerfrucht, die beim Keuchtwerden anguillt; Rleie oder trocener, im Ofen erwärmter Sand tun dieselben Dienste. Danach läßt man sie am warmen Ort trodnen (nicht am heißen Ofen!). Die Rörner oder Rleie kann man, nachdem man sie abgetrochnet hat, immer von neuem wieder brauchen. Es genügt auch, ben Schuh fest mit trodenem Zeitungspapier auszustopfen, das ebenfalls die Flüssigkeit auffaugt und ihn in seiner Form erhält; auch weiches Stroh kann man an Stelle bes Papiers verwenden. Ist das Leber durch schlechtes Trocknen hart geworden, so erweicht man es durch Rizinusöl oder irgend ein gutes Lebersett, ehe man es wieder wichst. Stehen die Stiefel lange Zeit außer Gebrauch, so ist es empsehlenswert, sie vor dem Schmieren durch Einweichen in warmes Wasser geschmeidig zu machen.

Schuhwerk sollte stets an trodenem und luftigem Ort aufbewahrt werben, wo es nicht schimmeln kann, was ihm sehr schäblich ift. Auf Böden und in Rammern hängt man es am besten hoch, damit die Ratten und Mäuse nicht zu ihm gelangen können, auch barf man nicht vergessen, es von Zeit zu Zeit, auch wenn man es nicht braucht, mit einem Leberfett zu tränken, um bem ganglichen Erharten vorzubeugen. Ein Präservativ gegen das Schimmeln ist Rizinusöl; Terpentinöl mit etwas Rampter vermischt verhindert nicht nur ebenfalls das Schimmeln, sondern hält auch die Ratten und Mäuse fern. Sind die Ledersachen bereits mit Schimmel überzogen, so entfernt man diesen mit einem trockenen Tuch und reibt das Leder mit Terventinöl ab.

Aber alle diese Konservierungsmittel helfen nicht viel zur Erhaltung des Schuhwerks, wenn man die Hauptbedingung ein rationelles Wichsen — nicht befolgt. Hierbei wird am meisten gegen die Haltbarkeit des Leders gefündigt. Gewöhnlich wird von den Dienstboten die Wichse viel zu dick auf das Leber aufgetragen; das beste Mittel, solches brüchig zu machen. Auch sollte man immer nur die beste Wichse halten. Es genügt durchaus nicht, wenn das Puhmittel nur die Schuhe blank macht, schlechte und billige Wichse greift auch das Leder an. Zunächst muß man darauf halten, daß das Schuhzeug erst sorgsam von allem Schmutz gereinigt wird ehe man die Wichse aufträgt, bann barf dies immer nur bei einem Schuhe geschen, der sogleich gewichst wird, es dürfen nicht alle zu putenden Stiefel auf einmal mit Wichse eingerieben und erst nach und nach geputt werden. Die letten

Stiefel erhalten bei diesem Versahren nicht mehr den gewünschten Glanz. Alle acht bis zehn Wochen muß das Wichsen unterbrochen und das Schuhwerk einmal wieder geölt werden. Zu diesem Zwecke wäscht man alle Wichse mit lauwarmem Wasser von dem Leder ab und ölt dieses auf eine der oben beschriebenen Weisen gründlich ein, dann wird man immer weiches Schuh-werk behalten.

Farbige Stiefel, die sehr fleckig sind, werden mit roher Milch und Terpentin sorgsam abgewaschen, dis die Flecken versichwunden sind, und danach mit der betreffenden Schuhcreme eingerieben und mit einem sauberen, weichen Lappen nachpoliert. Aus weißen Lederschuhen werden die Unsauberkeiten mit Benzin entfernt, wonach sie mit Talkum abgerieben werden.

Es erübrigt noch, barauf hinzuweisen, daß man auch beim Ausziehen schonend mit den Schuhen umgehen muß, wenn man sie lange tadellos erhalten will, zum Beispiel nicht die beliebte Methode answenden darf, die Spize des einen Stiefels an den Absatz des andern zu stemmen, um die Benutzung des Stiefelknechtes oder der Hand zu umgehen. Es dauert nicht lange, so weisen die Stiefel Fleden an den so mißhandelten Stellen auf.

Bu empsehlen ist, für gutes Schuhwerk passende Leisten zu halten, über denen man es während des Nichtgebrauchs stehen läßt; es behält dabei lange Zeit seine ursprüngliche Form.

B. H.

# ₩ ₩ o Haushalt. o ₩ ₩

Beim Beizen ist zu beachten, daß die neu einzulegenden Kohlen vor die glühende Kohlensmasse kohlenswasse sie der Flamme geht ohnes hin nach hinten und die Hige im Feuerraum entzündet die Kohle auch vor der glühenden Kohlensmasse. Liegt die frische Kohle vorn, so bestreicht sie die ganze Platte und die über die glühende Kohle hinzi henden Gase, wie die im Rauche unverbrannt abgebenden Kohlenteilchen verbrennen vollständiger. Also nach zwei Richtungen wird die Kohle besser außgenützt. Nur darf die brennende Kohle die Türe nicht unmittelbar berühren, sonst verzehrt sie dieselbe.

Ein neues Waschmittel "Lessivol" kommt von Bafel aus, wo es feit Jahren im Kleinen fabriziert wurde, nun in ben handel. Gewissen= haf e Proben ergaben tatläcklich bie Richtigkeit ber Borguge, bie von ben Fabritanten gepriefen "Leffivol" erspart Seife, Brennmaterial und por ollem Zeit und Rraft, und foll gang unsichablich fein fur bie Gewebe. Diefes lettere läßt sich nach turgem Gebrauche nicht feststellen, boch lauten die Zeugnisse von Kantonschemikern burchaus beruhigend; fie sprechen bas "Lessivol" von allen agenden, überhaupt von idablichen Stoffen frei. — Berfuche mit weißer Baiche ergaben, bag biefe, ohne jegliches Reiben, weiß und namentlich flar murbe und bag felbft fehr fdmutige Stude tabellog rein aus bem Baschtopf tamen. Die farbige Basche blieb vollständig verschont in ber Farbe und zeichnete fich ebenfalls burch frifches klares Aussehen aus. Ohne Zweifel wird "Lesstvol" feinen Beg machen, benn es tommt einem Rrebs: icaben unferer Beit, bem ewiaen Beitmangel entgegen.

Sine praktische Neuheit für die Zubereitung von Weihnachisgebäck bringt die Firma Jos. Sigrift, Kappeloasse 4 in Luzern, auf den Markt. Ein Küchengewichtsmass in Form eines Glas zylinders, der mit zahlreichen Stricken und Einzteilungen und mit den Namen der Kochingredienzen versehen ist. Anstatt also zu wägen, hat man das Glas nur mit der betreffenden Substanz zu füllen dis zu dem bezeichneten Strich, der von 10—200 Gramm zeigt und sozusagen alles umfaßt, was in der Küche zu Backwerk gebraucht wird.

Machs-oder Stearinflecken zu entfernen. Man streut eine dicke Schicht von geriedener Kreide auf oder legt eine Lösch papierschicht über und plättet den Fleck so lange mit heißem Plätteisen, dis Wachs oder Stearin durch Kreides oder Papiersschicht aufgesogen ist. Bei dien Tuchstoffen gesnügt es auch, mit irgend einem heißen Eisen über den Fleck hins und her zu streichen oder heiße Kreide oder Asche Eigerrenasche) aufzustreuen.

## ••• Küche. • • **666**

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: \*Weiße Suppe, +Schweinspfeffer, \*Z viebelreis, \*Kaiferpubbing.

Dienstag: Mchlfuppe, + Gemuferagout, \*gebratene Gansleber, Schotolabebirnen.

Mittwoch: Gerftensuppe mit Salzsteisch, Sauertraut, +Farceschnitten, Pracetucen.

Donnerstag: Ribelisuppe, \*Raninchenragout, +Belbrübenpuffer, Apfeituchlein.

Freitag: Buttersuppe, Schafsbraten, +barre Raftanien, +Schlagrahm mit Schofolabe.

Samstag: †Wailandersuppe, Kutteln, Boben: tohlraben mit Käse, geröstete Kartoffeln.

Sonntag: Einlaufluppe, +gebratener Rebrücken, Rartoffelftock, \*Kavaun & la Richolieu, Ranbenfalat, +Gittertorte.

Die mit \* bezeichneten Rezepte find in biefer Rummer gu finben, bie mit † bezeichneten in ber letzten.

#### Kodirejepte.

Alfoholhaltiger Bein kann zu üßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Bein ober waffers verbünnten Strup und zu fauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Aleisse Suppe ohne fleisch. Bereitungszeit 30 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 50 Gramm Butter ober frisches Suppenseit, 2 Eßzlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Perlsago, 5 Eßlöffel Mich, Salz, 1 Eßlöffel gewieate Suppenkräuter, 10 Gr. Liebias Fleischertrakt, 1 Eidotter, 1 Lorbeerblatt, Muskatung, 1 Mildbrot zu gerösteten Würfeln. — Mehl und Fett lasse man zum steigen kommen, gebe das nötige Wasser, Salz, Lorberblatt und die Suppenkräuter daran, lasse aufkochen, süge den Sago, den Fleischertrakt und die Milch hinzu. Wenn der Sago durchsichtig und weich wird, verzuirle Ei, etwas Wasser und Muskatung in der Suppenschüssel und richte die Suppe darüber an. Die gerösteten Semmelwürfel werden nebenher gerei+t.

Gebratene Gansleber. Man nimmt von einer Mastgans die Leber, je größer die Leber ist, besto seiner wird sie; legt sie in Wasser oder Milch dis sie weiß ist. Dann entsernt man sehr vorsi bitg die Galle, daß an der Leber nichts reist und die Galle nicht plizt. Trockne die Leber mit einer Serviette vorsichtig ab und salze sie. Brate sie in reichlich Fett, sie muß innen weich bleiben und muß sich schneiben wie seine Taselbutter. Man gibt sie in seine Scheiben aeschnitten zu Tisch. Schmeckt belikat.

Kapaun à la Richelieu. Für 6—8 Personen. 1 Kapıun,  $1^{1/2}$  Eglöffel Salz, Speckebeiben, 1 Eg'öff I Fett, 2—3 Eß öffel Barmesurkäse, 1 Tasse Kieithbrühe. — Der Kapaun wird ausgenommen, slambiert, gesalzen, dresstert und in bunne Sp csicheiben eingebunden; bann le t man ihn in heiße Butter und bratet ihn unter fleißigem Begießin, bis der Fond schön geld ist, streut den Parmisanskäse darüber, gießt dem Fond etwas Feischbrühe zu und bratet den Kapaun unter Begießen in  $1^{1/4}$  dis  $1^{1/2}$  Stunden weich. Beim Anrichten werden Speck und Fäden entsernt, die Sauce entsettet und zum Kopaun serviert. Zubereitungszeit  $2^{1/2}$  St.

Braunes Ragout von Kaninchen. Hir 3 Bersonen. 750 Gr. Kaninchen, 1 Eglöffel Fett, Salz und Pfrff r, 1 Eßlöffel Mebl, Bratengemüse, ½ Liter Fleischbrühe ober Wasser, 1 Glas Weißwein. — Das Kaninchen wird in schöne Vorlegsstücke geschnitten, mit Salz und Pseffer bestreut, mit Zwiebel, Nelke, Lorbeer in hußem Fett ober Speck gelb gebraten, Mehl barüber arstreut, mitsaerötet, bis es gelb ist, mit hißem Wasser ver Fleisch röhe und Weißwein abgelöscht und lanasam weich gedämpst. Zubereitunaszeit 1½ Stunde.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Zwiebelreis. 350 Gr. Reis, 750 Gramm Zwiebeln, 1 Liter Waffer, 60 Gr. Fett, Salz. — Reis und feingeschnittene Zwiebeln werben im heißen Fett zusammen geröftet, boch barf ber Reis nur schwach gelblich werben. Dann gibt man bas

kochenbe Wasser und Salz hinzu und läßt bie Speise 3/4 Stunden zugedeckt auf kleinem Feuer gar werden.

Kaiserpudding. Zeit 1½ Stunden. 3–4 Milchbrötcher, ¼ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 6–7 Eier, 125 Gr. Zuder, 125 Gr. mit der Schale geriebene Mandeln, die geriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Theelöffel Zimt, 125 Gramm Weinbeeren und Rosinen (nach Belieben).;— Die abgeriebenen Brötchen werden in dinne Schnittchen zerteilt und die Milch stedend darüber gegossen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eidotter und der Zuder nach und nach hazugegeben und das Ganze wieder recht schaumig geschlagen. Dann singt man das erweichte Brot, die Mandeln, Zimt, I tronenschalen, Weinbeeren und Kosinen bei, zieht zul zt den Eierschnee darunter und kocht den Pudding 1 Stunde in der Form im Wasser. Weinschaum oder Van llesauce dazu servieren.

#### Weihnachtsgebäck.

Zitronenringlein. 500 Gr. Mehl, 2 Zitronen, 500 Gr. Zuder, 1 Deziliter Wasser. — Der Zuder wird mit dem Wasser und Zitronensaft gesocht, dis er ganz ausgelöst ist. Dann gibt man das Abgeriedene der Zitronenschalen dazu, rührt das Mehl, dis auf ein Täßchen voll, sorgfältig hinein und läßt ihn an warmem Ort eine halbe Stunde ruben Dann werden aus dem noch warmen Teige bleististidide Stiänge gemacht, wobei man das zurückoehaltene Mehl verwendet. Dieselben zersschneide man in 12 Ctm. lange Sidce und sormt Ringlein. Sollte der Teig durch Erkalten zu sest werden, so erwärmt man ihn wieder. Auf einzgesetztetem Blech werden die Ringlein gelb gebacken und wenn sie aus dem Osen kommen, rasch mit Wasser überpinseln. Ergibt 1 Kilo Ringlein.

Belgraderbrot. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Buder, 4 Gier, 150 Gr. Manbeln, 100 Gramm Drang at, 1 Bitronenichale, 1 M fferipite Bimt und Relten. - Der gestoßene Buder und die Gier werden tüchtig geschlagen, das feingewiegte Drangeat, bas Abgeriebene einer 3 tronenicale, Bimt und Nelken und schlistlich die fein gemahlenen Mandeln hinein gerührt. Das Mehl mengt man nach und nach in den Teig und zwar braucht man, wenn bie Gier tlein find, nicht alles. Der Teig mirb auf bem Birtbrett noch fertig affnetet, 1/s Ctm. bid ausgerollt und in vieredige ober runbe Formen gerichnitten ober ausgestochen. Bielgadige Formen werben mit biefem Teig nicht fcon. Sie werben auf eingefettete Bleche gelegt, mit Buderguß beftrichen und im ichwach geheizten Ofen gebaden. Ergibt 1 Kilo 250 Gr.

Buderguß: 1 Eglöffel marmes Waffer wirb

mit 70 Gr. geftogenem Buder verrührt.

Reformtochbuch.

Schokoladenleckerli. 250 Gr. Manbeln, 250 Gr. Zucker, 70 Gr. Kakao, 1 Misserspie 3 mt, 3 Eiweiß. — Man schlägt die Eiweiß zu steisem Schnee, gibt die geriebenen Manbeln, ben

Buder, ben Zimt und ben Kakao hinzu, wallt ben Teig 1/2 Centimeter bid aus, brückt ein mit Zuder bestreutes Holzmobell barauf, schneibet schöne Lederli und backt sie bei wenig Hige. Sie werben mit burchsichtiger Glasur glasiert.

### **%**

#### Kinderpflege und -Erziehung.



Verkrümmungen des Rückgrats, immetrie der Schulterblatter und Buften bei Anaben und Madchen follien aus hygienischen und äfthetischen Grunden möglichft frubzeitig in bie Behandlung eines Spezialiften gegeben werben. Durch enifprechende orthopabifche Ginwirkung tann in fehr vielen Fällen bem Uebel Einhalt geboten werben. Ein Etabliffement, bas fich auch die Aufgabe geftellt hat, auf diefem Gebiete nugbringenb ju wirken, wird geleitet von Frang haas in Brag. Seine in den meisten Kulturstaaten pa= tentierten lenkbaren Köepergeradehalter-Apparate haben laut Zeugnissen von Laten und Airzien icon ichmere torperliche Defette wieber ausgealicen. Das Sanitatsgeschaft von Bebr. Biegler, Bern hat die Alleinvertretung der Girma für bie Schweiz übernonimen. Anfragen von Intereffenten find borthin gu richten.

# →>>:>:> Clerzucht. | €:€:€€€

Die jungen Kennen der Frühbruten muffen jt mit bem Legen anfangen ober schon angefangen haben. Ihrer Futterung ift bie größte Aufmertiamteit gu ichenten. Das Beichfutter und Trinkwaffer gebe man etwas angewärmt, die Körner find in den Scharraum zu ftreuen, damit fit die Tiere Bewegung machen. Babrend ber talten Jahreszeit rechnet man für 20 Hühner 500 Gr. Mais, 500 Gr. Gerfte ober Weizen und 250 Gr, hafer pro Tag. Für Legehennen barf burchaus nicht mehr Mais gereicht werben, weil biefer zu fettbildend mutt, mahrend er für Maftgeflügel bas haupikörnerfutter bilbet. Man forge auch ftets für Grünfutter, mogu fich Robiblatter und Rüben febr gut eignen; vorzüglich ift auch Rlee= mebl und Rleehadfel im Beichfutter. 3m Scharrraum ober im Stall, wo es der Blag geftattet, ift ein Staubbab anzulegen, welches auf bie Befundheit ber Suhner fehr mobliatia einwirkt. Jest ift auch die hauptzeit für die Doft bes Geflügels und ebenfo für Untauf von Budigeflügel. felbe ift jest besonbere billig, weil jeder Buchter, um nicht unnut viele Tiere überwintern ju muffen, gerne folches vertauft.

Die Ställe bes Wassergeflügels brauchen im Winter auch nicht warm zu sein, doch ist stets barauf zu achten, daß die Ttere ein weiches, trockenes Lager sinden, damit sie während der Nicht warme Füße haben. Auch die Truthühner benötigen als Stall nur einen Raum, der ihnen Schut vor Zugluft und Rasse gewährt; sie haben

im Winter noch mehr als die Hühner Grünfutter nötig, um gefund zu bleiben. Der Buchter forge auch bafür, baß alle Ställe regelmäßig bei Gintritt ber Dunkelheit geschlossen werben, benn im Winter kommt bas Raubwild, wie Fuchs, Marber, Iltis u. f. w. ben Wohnungen nabe und finbet es freien Gingang, bann richtet es großen Schaben an. Dies gitt auch fur ben Zaubenichlag, ber auf bem Lande besonders gern vergeffen wirb. Die Suhner-Bolieren find jest umzugraben. Bei ben Raninchen, die in den Außenstallungen bleiben, ift dafür zu forgen, daß bei feuchtem und nebligem Wetter mahrend ber Macht bie offenen Borbermanbe aus Drahtgeflecht burch Borbange von Emballage ober Strohmatten geschützt werden. Bei Kälte braucht man nicht angfilich ju fein, benn biefe Tiere ertragen biefelbe fehr gut, wenn fie nur trodene Streue und gutes Futter haben, weil die Natur ihnen stets ber Witterung entfprechend einen bichteren ober leichteren Belg gibt.

Die Kanarien Junghähne entwickeln ist ihre Stimmorgane sehr, weshalb Bögel mit ähnlichen Touren zusammenzustellen sind. Sie werden jedoch auch weiterhin noch fleißig abgeshört. Heisere Bögel verlangen besondere Sorgfalt. Die Temperatur der Aufenthaltsräume soll nicht zu kalt sein. Für Sauberkeit durch Entfernung der Erkzemente ist Sorge zu tragen. Die Nachzucht, sowie die Zuchtpaare der Formens und Farbenkanarien sind nach den Geschlechtern zu

fortieren.



#### Antworten.

95. Beiße Wolldecken waschen Sie am besten in lauwarmem Seifenwasser (schleubern, nicht reiben), schwenken gut warm aus und trocknen im Schatten. Hausmütterchen.

96. Kennen Sie bas Gritli-Kochbuch nicht? Dieses bringt sehr gute Gemüserezipte, von benen Sie gewiß das eine ober andere noch nicht kennen! Im übrigen: warum nicht einmal auf dem Gebiete der Küche seine Phantasie walten lassen?

96. Kaufen Sie das Reformkochbuch von Frau J. Spübler (in jeder Buchhandlung erhältlich. Darin finden Sie eine auß rgewöhnlich große Anzahl von guten Gemüserezepten. Evi.

97. Die Blumenzwiebel Sauromatum ift jebenfulls burch die Firma Müller & Cie., Samenshandlung, Weinplatz, Zücich erhältlich. Den Preiskenne ich nicht.

98. Wir waschen seit Jahren mit einer Waschmaschine System Flury-Rot (Nemtlerhof, Nemtlersstraße, Zürich III) und sind sehr zufrieden damit. Selbst unsere alte Wutter hat sich mit 70 Jahren noch für dieses Waschversahren begeistert. Wenn Sie mit Kraftbeirieb waschen können, um so besser, bei uns war dies ausgeschlossen. Einzelne, sehr schmutzige Stücke wird man immer nachwaschen

muffen, aber bas hat wenig zu fagen. Jebenfalls ift die Zeit= und Materialersparnis beim Waschen mit ber Maschine ganz bebeutenb.

Leserin in A.

98. Frau Anna Germann, Bonstetten (Zürich) hat die Generalvertretung einer sehr empsehlenswerten Waschmaschine für Hand- und Motorbetrieb (Basser). Sie tun aut, einen Prospekt
kommen zu lassen, ber alles Nähere enthält. Wir
sind im Bestz einer Maschine mit Hochbruckmotor
und sind bamit sehr zufrieden. Sie entspricht den
in der Frage gestellten Forderungen. Frau Z.

#### Fragen.

99. Eine Ungeübte bittet um genaue Angabe, wie eine weiße Japanseidenbluse am besten zu Hause gewaschen werden kann.

100. Würbe mir eine Abonnentin vielleicht Auskunft geben, ob und wie man **Hepfelkompott** sterilisieren könnte, damit man die nächstes Jahr damit auskäme. Ich habe sehr viele Aepfel und möchte diese auch in solcher Weise ausbewahren, wenn es geht. Ich verstehe es aber nicht und bitte sehr um freundliche Auskunft mit herzlichem Dank

101. Wo kauft man in der Schweiz Grude-Oefen und wo bezieht man Grude-Koks? Welche Erfahrungen haben die Leferinnen damit gemacht?

102. Weiß jemand aus dem Leserkreis ein Mittel, wie man einen fast neuen Schildpatt-Sinsteckkamm reinigen, bezw. ihm den trübern Glanz wieder geben könnte? Der Zufall wollte es, daß der Kamm eine zeitlang den intensiven Sonnenstrahlen ausgesicht war und seither hat er häßliche Flecken und ist mait geworden. Ich habe schon allerlei probiert, aber immer vergebens. Für gütige Auskunft wäre herzlich dankbar Eine Mitabonnentin.

103. Könnte mir jemand Auskunft erteilen, wo ich einen "Soxleth"-Apparat kaufen könnte zum sterilisieren der Milch und wie sich dieselben bewähren? Dank zum vorauß! Frau L.

104. Ich möchte mir eine größere Schwarzkaffeemaschine anschaffen, um den Kaffee auf dem Tisch zu bereiten. Welches System kann mir als sehr gut und praktisch empsohlen werden? Ich habe eine kleinere, deren Einrichtung mir nicht gefällt und möchte nun gerne, devor ich etwas neues kaufe, den Rat einer in diesem Punkte ers fahrenen Hausfrau hören. Frau J.

### Das Ideal-Haushaltungsbuch

der Schweizerfrau

sollte in keiner Haushaltung fehlen.

— Preis 1 fr. —

Bu beziehen durch

W. Coradi-Maag, Zürich III.