

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. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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

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

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

Nr. 23. XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 27. November 1909.

Nicht Titel, auch nicht Rang und Macht,
Selbst nicht des Reichtums Glanz und Pracht
Schafft ein zufriednes Leben;
Auch nicht das Wissen aller Art,
Noch andre Schätze wohl verwahrt
Vermögen 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.

(Nachdruck verboten.)

Mich gelüstete, wieder einmal in die Riesenküche hineinzugucken, 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 setzte, aber ich erinnere mich noch lebhaft all der freundlichen Eindrücke, die ich mit nach Hause nahm und der überraschenden Aufklärungen, die ich durch eigene Anschauung über das Konservieren empfing. — Heute wandre ich fröhlich und erwartungsvoll vom Bahnhof der Rotkreuz-Linie in Lenzburg dem nahen Eta-

blissement zu. Pok tausend, wie hat sich da verändert! Neue Häuser und Häuschen müssen wie Pilze aus dem Erdboden geschossen sein; da steht gerade beim Eingang links ein langgestrecktes, schmales Gebäude. „Was wird denn hier fabriziert?“ frage ich meine Begleiterin. „Das ist die Garderobe“, erwidert man, „da bringen die Männer und Frauen in gesonderten Abteilungen ihre Körbe, Jacken, Tücher, Schürzen &c. hin. Die Mädchen und Frauen schlüpfen in ihre Armelschürze und die Männer binden eine reine Schürze um. Jeder Arbeiter und jede Arbeiterin haben ihren besondern Schrank. Die Fabrik liefert diese Schürzen und wäscht und bügelt sie auch; es werden alljährlich ca. 150 neue Armelschürzen angeschafft, um den Bestand auf der zweckmäßigen 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, Äpfeln und Birnen, wie es rasselt und bröhnt und wie die großen Kupferkessel blinken! „Wir stehen jetzt leider nicht im vollen Betriebe“, erklärt mein Cicerone. „Im Sommer arbeiten rund 500 hier; jetzt sind es etwa

200“. Mir waren es gerade genug. Mein armer Kopf konnte all das Verschiedene kaum registrieren. Hier werden Fruchtbreie gekocht, dort Fruchtsäfte sterilisiert, hier volle Büchsen hermetisch verschlossen. Der LötKolben, der vor 10 Jahren noch in Funktion war, hat längst den Abschied bekommen. Eine Maschine verschließt mit fabelhafter Geschwindigkeit mit einem einzigen Falz tausende von Büchsen. In der Erbsenzeit sollen täglich hunderttausend Büchsen gefüllt und verschlossen worden sein. Die Büchsen werden in einen bereitstehenden hohen Eisengitterkorb eingeschichtet, ein Hafen hebt flugs das schwere Ding in die Höhe und setzt es sachte in einen der vielen Kessel, 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 Sitzegrad keimfrei gemacht wurden. Während des Winters werden dann diese Confitüren sorgfältig fertig gestellt. In dem Abfüllraum für diese hantieren eine Schar saubere Mädchen, stehen unzählige Gläser und Flacons mit Fruchtsäften gefüllt.

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

Auf eine besondere Weise werden auch wenig gezuckerte Diät-Früchte-Konserven, Marmeladen hergestellt, die in Sanatorien und von Spezialärzten für Magenfranke hoch geschätzt sind. In einem andern Raume fabriziert man die verlockenden Pasten aus Aprikosen, Quitten, Birnen, Reineclauden &c. Ei, muß das Christkindchen sich freuen, wenn es diese Farbenpracht sieht und wenn es die hübsch arrangierten Kistchen und Körbchen hier nur so nehmen kann. Nicht minder reizend und für noch feinere Leckermäulchen sind die landierten Früchte, die wieder in einem andern Raume entstehen. Mit wie viel Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit wird da vorgegangen. Nichts kommt in Berührung

mit einer Hand; kleine Stäbchen, Gabeln, Pinsel helfen das Kunstwerk vollenden. Wie delikat schmecken die Marrons glacés, die man mir offerierte.

Nun wenden wir uns den Gemüsen zu. Ein feiner Duft von Sellerie und Kohl zieht in unser Riechorgan. Richtig, da hantieren sie an Haufen von zarter Bleichsellerie herum, packen sie kunstgerecht in die Büchsen, schneiden mit einem raschen Schnitt alles heraustrebende ab und die Büchse oder das 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. Mein Führer will mich absolut noch mit der Sauerkrautfabrikation bekannt machen, ob schon meine Begleiterin mir warnend ins Ohr raunt: „Puh, dort riecht nicht gut“. Es ist so. Aber vor ein bißchen Sauerkraut-hautgout streiche ich doch die Segel nicht und was ich da zu sehen bekomme, ist wirklich einzig. Schneeweißes, frischgeschnittenes Sauerkraut wird in Behälter, die teilweise in die Erde gebaut sind und blickblank aussehen, eingefüllt und gesalzen oder 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 ans Tageslicht und verbreiten eben die Wohlgerüche. Das Lenzburger Delikatess-Sauerkraut hat sich bei Feinschmeckern 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 Packraum müssen wir auch noch schnell hineinsehen. Ganze Mauern von Kisten stehen zum Versand bereit; die mit den Eisenreifen umspannten sind für den Export bestimmt und ich bekomme ordentlich Respekt vor der Leistungsfähigkeit der Firma, die in die fernsten Erdteile, ja selbst in Länder, die einen Überfluß an Früchten erzeugen, ihre Produkte

absetzen. — Einen großen Raum nehmen auch die bunten, glänzenden Etiketten 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 sitzt hier bei der Zubereitung des feinen Sachées 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 Kessel, Eimer und Blechbüchsen fabriziert werden. Wir sind in einer richtigen Spenglerlei, die selbstverständlich mit den neuesten Maschinen ausgerüstet ist, so daß die Männer eigentlich den rasselnden schwarzen Dingern nur zuzublenzen und ihnen Arbeit zu liefern haben. Die Elektromotoren haben viel zu tun in diesem ausgedehnten Etablissement. Mit der Elektrizität schafft aber Hand in Hand der denkende Mensch. Die Wissenschaft verbindet sich mit der Technik und dazu gesellt sich der Fleiß und die Geschicklichkeit von hunderten von Händen.

Meine Hochachtung vor solchen Geschäftsprinzipien und vor solcher Geschäftspraxis! Das ganze große Personal hat, den modernen Grundsätzen der Industrie folgend, 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 einsehen, daß andere es noch besser können; ich beuge mich demütig vor dem Großbetrieb, er hat Vorteile, er kann besser und billiger arbeiten, als die geplagte Hausfrau, die oft nicht einmal tabellose Früchte und zweckmäßiges Gemüse zur Verfügung hat. Wer seines eigenen Gartens Produkte konservieren kann, der wird es nach wie vor mit mehr oder weniger Erfolg tun, wer aber das Material erst teuer kaufen muß, der läßt es besser bleiben.



Etwas vom Tee und seiner Zubereitung.

(Nachdruck verboten.)

Wenn der Tee hierzulande auch noch nicht zu einem Volksgetränk geworden ist, wie der Kaffee, 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.

Jede Hausfrau sollte den Tee vor Gebrauch auf seine Reinheit und Echtheit prüfen. Wenn sie nur eine kleine Probe des gewöhnlichen Kolonialwaren- oder Kräutertees auf ein weißes Stück Papier ausbreitet und ihn durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, wird sie sehen, wie viel fremde Stoffe, wie kleine Stengel, Blätter von Eschen, Weiden und ähnlichem darin vorhanden sind. Daß aus solchem Tee nie ein schmackhaftes 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 Orte zu verwahren. Die Büchse ist vorher zu aromatisieren, d. h. sie ist mit Seewasser auszufochen.

Nun die Hauptsache, die Zubereitung. Etwa $\frac{1}{3}$ aller im Tee enthaltenen Stoffe wird in kochendem Wasser gelöst, 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 den Tee, wie es meistens geschieht, fünf oder zehn Minuten ziehen

läßt, so verliert er vollkommen sein angenehmes Aroma, da zu viel von der Gerbsäure gelöst wird, während nur Teein, das ätherische Öl, nicht aber die andern Stoffe den guten Geschmack liefern.

Es ist natürlich völlig verkehrt, was von unverständigen Hausfrauen sehr häufig geschieht, auf die schon einmal benutzten Teeblätter 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 unangenehme Bittere macht sich beim zweiten Aufguss und bei langem Ziehenlassen bemerkbar.

Am besten schmeckt der Tee ohne jegliche Zutat, doch verträgt sich mit seinem Geschmack durchaus ein wenig Zucker, Zitrone, Wein &c. Milch dagegen ist unbedingt zu vermeiden, da das in ihr enthaltene Eiweiß mit den Gerbstoffen des Tees eine zähe schlecht verdauliche Masse bildet und außerdem den kräftigen Tee-geschmack weichlich macht. E. P.



Unser Schuhwerk.

In der nassen Jahreszeit ist der Pflege des lederen Schuhwerks eine ganz besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Damit ist nicht gesagt, daß man es im Sommer daran fehlen lassen dürfe; oft geschieht es leider, und wenn man dann im Winter, um sich vor Nässe und Kälte zu schützen, notgedrungen das Versäumte nachholen will, so hat man doppelte Mühe, das hart und brüchig gewordene Leder wieder weich und wasserdicht 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 Öl so viel auf

die Sohlen, wie diese aufnehmen. Natürlich müssen sie absolut trocken sein, was zu beachten ist, wenn man das Öl bei gebrauchtem Schuhwerk anwenden will. Zu gleicher Zeit behandelt man das Oberleder mit Rizinusöl, dem man ein wenig aufgelöstes Vertrin zusetzt, weil dies eine innigere Verbindung des Öls mit dem Leder befördert und dessen Ausschwitzen zurückhält. Man taucht am besten ein Wattebäuschchen in das Rizinusöl, das man sorgfältig auf dem Leder verreibt, doch immer nur so viel davon, wie dieses aufsaugt. Es darf keine fettglänzende Schicht auf den Stiefeln liegen, die den Staub aufsaugt und festhält, sodaß das Leder schließlich einen grauen Schimmer erhalten würde, der durch kein Putzen 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 fortsetzt, wird das Schuhwerk doppelt haltbar, wasserdicht und geschmeidig sein.

Wer diese Behandlung zu umständlich findet, kann sich auch mit gutem Schuhfett 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 Hafer, Erbsen oder sonst einer Körnerfrucht, die beim Feuchtwerden anquillt; Kleie oder trockener, im Ofen erwärmter Sand tun dieselben Dienste. Danach läßt man sie am warmen Ort trocknen (nicht am heißen Ofen!). Die Körner oder Kleie kann man, nachdem man sie abgetrocknet hat, immer von neuem wieder brauchen. Es genügt auch, den Schuh fest mit trockenem Zeitungspapier auszustopfen, das ebenfalls die Flüssigkeit aufsaugt und ihn in seiner Form erhält; auch weiches Stroh kann man an Stelle

des Papiers verwenden. Ist das Leder durch schlechtes Trocknen hart geworden, so erweicht man es durch Rizinusöl oder irgend ein gutes Lederfett, ehe man es wieder wachst. Stehen die Stiefel lange Zeit außer Gebrauch, so ist es empfehlenswert, sie vor dem Schmieren durch Einweichen in warmes Wasser geschmeidig zu machen.

Schuhwerk sollte stets an trockenem und luftigem Ort aufbewahrt werden, wo es nicht schimmeln kann, was ihm sehr schädlich ist. Auf Böden und in Kammern hängt man es am besten hoch, damit die Ratten und Mäuse nicht zu ihm gelangen können, auch darf man nicht vergessen, es von Zeit zu Zeit, auch wenn man es nicht braucht, mit einem Lederfett zu tränken, um dem gänzlichen Erhärten vorzubeugen. Ein Präservativ gegen das Schimmeln ist Rizinusöl; Serpentinöl mit etwas Kampfer 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 Serpentinöl ab.

Aber alle diese Konservierungsmittel helfen nicht viel zur Erhaltung des Schuhwerks, wenn man die Hauptbedingung — ein rationelles Wachsen — nicht befolgt. Hierbei wird am meisten gegen die Haltbarkeit des Leders gesündigt. Gewöhnlich wird von den Diensthöfen die Wachs viel zu dick auf das Leder aufgetragen; das beste Mittel, solches brüchig zu machen. Auch sollte man immer nur die beste Wachs halten. Es genügt durchaus nicht, wenn das Putzmittel nur die Schuhe blank macht, schlechte und billige Wachs greift auch das Leder an. Zunächst muß man darauf halten, daß das Schuhzeug erst sorgsam von allem Schmutz gereinigt wird ehe man die Wachs aufträgt, dann darf dies immer nur bei einem Schuhe geschehen, der sogleich gewachst wird, es dürfen nicht alle zu putzenden Stiefel auf einmal mit Wachs eingerieben und erst nach und nach geputzt werden. Die letzten

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

Farbige Stiefel, die sehr fleckig sind, werden mit roher Milch und Serpentin sorgsam abgewaschen, bis die Flecken verschwunden 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, darauf 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 anwenden darf, die Spitze 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 Flecken an den so mißhandelten Stellen auf.

Zu empfehlen 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.



Haushalt.



Beim Heizen ist zu beachten, daß die neu eingelegenden Kohlen vor die glühende Kohlenmasse kommen. Der Zug der Flamme geht ohnehin nach hinten und die Hitze im Feuerraum entzündet die Kohle auch vor der glühenden Kohlenmasse. Legt die frische Kohle vorn, so befreit sie die ganze Platte und die über die glühende Kohle hingehenden Gase, wie die im Rauche unverbrannt abgehenden Kohlentheilchen verbrennen vollständiger. Also nach zwei Richtungen wird die Kohle besser ausgenützt. Nur darf die brennende Kohle die Türe nicht unmittelbar berühren, sonst verzehrt sie dieselbe.

Ein neues Waschmittel „Lessivol“ kommt von Basel aus, wo es seit Jahren im kleinen fabriktiert wurde, nun in den Handel. Gewissenhafte Proben ergaben tatsächlich die Richtigkeit der Vorzüge, die von den Fabrikanten gepriesen wurden. „Lessivol“ erspart Seife, Brennmaterial und vor allem Zeit und Kraft, und soll ganz unschädlich sein für die Gewebe. Dieses letztere läßt sich nach kurzem Gebrauche nicht feststellen, doch lauten die Zeugnisse von Kantonschemikern durchaus beruhigend; sie sprechen das „Lessivol“ von allen ätzenden, überhaupt von schädlichen Stoffen frei. — Versuche mit weißer Wäsche ergaben, daß diese, ohne jegliches Reiben, weiß und namentlich klar wurde und daß selbst sehr schmutzige Stücke tadellos rein aus dem Waschtopf kamen. Die farbige Wäsche blieb vollständig verschont in der Farbe und zeichnete sich ebenfalls durch frisches klares Aussehen aus. Ohne Zweifel wird „Lessivol“ seinen Weg machen, denn es kommt einem Krebschaden unserer Zeit dem ewigen Zeitmangel entgegen.

Eine praktische Neuheit für die Zubereitung von Weihnachtsgebäck bringt die Firma Jos. Sigrift, Kappelallee 4 in Luzern, auf den Markt. Ein Küchengewichtsmass in Form eines Glaszylinders, der mit zahlreichen Strichen und Einteilungen und mit den Namen der Kochingredienzen versehen ist. Anstatt also zu wägen, hat man das Glas nur mit der betreffenden Substanz zu füllen bis zu dem bezeichneten Strich, der von 10–200 Gramm zeigt und sozusagen alles umfaßt, was in der Küche zu Backwerk gebraucht wird.

Wachs- oder Stearinflecken zu entfernen. Man streut eine dicke Schicht von getriebenem Kreide auf oder legt eine Löspapiersticht über und plättet den Fleck so lange mit heißem Plättstein, bis Wachs oder Stearin durch Kreide- oder Papiersticht aufgesogen ist. Bei dicken Luchstoffen genügt es auch, mit irgend einem heißen Eisen über den Fleck hin- und her zu streichen oder heiße Kreide oder Asche (Zigarrenasche) aufzustreuen.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Weiße Suppe, +Schweinspfeffer, *Zwiebelreis, *Kaiserpudding.

Dienstag: Mehlsuppe, +Gemüseragout, *gebratene Gansleber, Schokoladenbirnen.

Mittwoch: Gerstensuppe mit Salzfleisch, Sauerkraut, +Farcischnitten, Prachefischen.

Donnerstag: Ribbelsuppe, *Kaninchenragout, +Gelbrühenpuffer, Apfelsüßlein.

Freitag: Buttersuppe, Schafsbraten, +dürre Kastanten, +Schlagrahm mit Schokolade.

Samstag: +Malländersuppe, Rutteln, Bodenlohlraben mit Käse, geröstete Kartoffeln.

Sonntag: Einlaufsuppe, +gebratener Rehrücken, Kartoffelstock, *Kapaun à la Richelieu, Randsalat, +Gittertorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit + bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Weisse Suppe ohne Fleisch. Bereitungzeit 30 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 50 Gramm Butter oder frisches Suppenfett, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Perlhago, 5 Eßlöffel Milch, Salz, 1 Eßlöffel gewiegte Suppenkräuter, 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 1 Eidotter, 1 Lorbeerblatt, Muskatnuß, 1 Milchbrot zu gerösteten Würfeln. — Mehl und Fett lasse man zum Steigen kommen, gebe das nötige Wasser, Salz, Lorbeerblatt und die Suppenkräuter daran, lasse aufkochen, füge den Sago, den Fleischextrakt und die Milch hinzu. Wenn der Sago durchsichtig und weich wird, verquirlle Ei, etwas Wasser und Muskatnuß in der Suppenschüssel und richte die Suppe darüber an. Die gerösteten Semmelwürfel werden nebenher gereicht.

Gebratene Gansleber. Man nimmt von einer Mastgans die Leber, je größer die Leber ist, desto feiner wird sie; legt sie in Wasser oder Milch bis sie weiß ist. Dann entfernt man sehr vorsichtig die Galle, daß an der Leber nichts reißt und die Galle nicht platzt. Trockne die Leber mit einer Serviette vorsichtig ab und salze sie. Brate sie in reichlich Fett, sie muß innen weich bleiben und muß sich schneiden wie feine Tafelbutter. Man gibt sie in feine Scheiben geschnitten zu Tisch. Schmeckt delikats. Die Dessertküche.

Kapaun à la Richelieu. Für 6–8 Personen. 1 Kapaun, 1½ Eßlöffel Salz, Speckschwein, 1 Eßlöffel Fett, 2–3 Eßlöffel Parmesan, 1 Tasse Fleischbrühe. — Der Kapaun wird ausgenommen, flambiert, gesalzen, dressed und in dünne Scheiben eingebunden; dann legt man ihn in heiße Butter und bratet ihn unter fleißigem Begießen, bis der Fond schön gelb ist, streut den Parmesan darüber, gießt dem Fond etwas Fleischbrühe zu und bratet den Kapaun unter Begießen in 1¼ bis 1½ Stunden weich. Beim Anrichten werden Speck und Fäden entfernt, die Sauce entfettet und zum Kapaun serviert. Zubereitungszeit 2½ St.

Braunes Ragout von Kaninchen. Für 3 Personen. 750 Gr. Kaninchen, 1 Eßlöffel Fett, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, Bratengemüse, ½ Liter Fleischbrühe oder Wasser, 1 Glas Weißwein. — Das Kaninchen wird in schöne Vorlegstücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zwiebel, Rölle, Lorbeer in heißem Fett oder Speck gelb gebraten, Mehl darüber gestreut, mit geröstet, bis es gelb ist, mit heißem Wasser oder Fleischbrühe und Weißwein abgeköchelt und langsam weich gedämpft. Zubereitungszeit 1¼ Stunde.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Zwiebelreis. 350 Gr. Reis, 750 Gramm Zwiebeln, 1 Liter Wasser, 60 Gr. Fett, Salz. — Reis und feingeschnittene Zwiebeln werden im heißen Fett zusammen geröstet, doch darf der Reis nur schwach gelblich werden. Dann gibt man das

kochende Wasser und Salz hinzu und läßt die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt auf kleinem Feuer gar werden.

Kaiserpudding. Zeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. 3–4 Milchbrötchen, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 6–7 Eier, 125 Gr. Zucker, 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 dünne Schnittchen zerteilt und die Milch siedend darüber gegoßen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eiblotter und der Zucker nach und nach dazugegeben und das Ganze wieder recht schaumig geschlagen. Dann fügt man das erweichte Brot, die Mandeln, Zimt, Zitronenschalen, Weinbeeren und Rosinen bei, zieht zuletzt den Eierschnee darunter und kocht den Pudding 1 Stunde in der Form im Wasser. Weinschaum oder Vanillesauce dazu servieren.
Aus „Gritli in der Küche“.

Weihnachtsgebäck.

Zitronenringlein. 500 Gr. Mehl, 2 Zitronen, 500 Gr. Zucker, 1 Deziliter Wasser. — Der Zucker wird mit dem Wasser und Zitronensaft gekocht, bis er ganz aufgelöst ist. Dann gibt man das Abgeriebene der Zitronenschalen dazu, rührt das Mehl, bis auf ein Löffchen voll, sorgfältig hinein und läßt ihn an warmem Ort eine halbe Stunde ruhen. Dann werden aus dem noch warmen Teig bleistiftdicke Stränge gemacht, wobei man das zurückgehaltene Mehl verwendet. Dieselben zerschneidet man in 12 Ctm. lange Stücke und formt Ringlein. Sollte der Teig durch Erkalten zu fest werden, so erwärmt man ihn wieder. Auf eingefettetem Blech werden die Ringlein gelb gebacken und wenn sie aus dem Ofen kommen, rasch mit Wasser überpinseln. Ergibt 1 Kilo Ringlein.

Belgraderbrot. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 4 Eier, 150 Gr. Mandeln, 100 Gramm Orangat, 1 Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt und Nelken. — Der gestoßene Zucker und die Eier werden tüchtig geschlagen, das feingewiegte Orangat, das Abgeriebene einer Zitronenschale, Zimt und Nelken und schließlich die fein gemahlenen Mandeln hinein gerührt. Das Mehl mengt man nach und nach in den Teig und zwar braucht man, wenn die Eier klein sind, nicht alles. Der Teig wird auf dem Werkbrett noch fertig geknetet, $\frac{1}{2}$ Ctm. dick ausgerollt und in viereckige oder runde Formen zerschnitten oder ausgestochen. Vielartige Formen werden mit diesem Teig nicht schön. Sie werden auf eingefettete Bleche gelegt, mit Zuckerguß bestrichen und im schwach geheizten Ofen gebacken. Ergibt 1 Kilo 250 Gr.

Zuckerguß: 1 Eßlöffel warmes Wasser wird mit 70 Gr. gestoßenem Zucker verrührt.

Reformkochbuch.

Schokoladenleckerli. 250 Gr. Mandeln, 250 Gr. Zucker, 70 Gr. Kakao, 1 Messerspitze Zimt, 3 Eiweiß. — Man schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, gibt die geriebenen Mandeln, den

Zucker, den Zimt und den Kakao hinzu, wälzt den Teig $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus, brückt ein mit Zucker bestreutes Holzmodell darauf, schneidet schöne Leckerli und backt sie bei wenig Hitze. Sie werden mit durchsichtiger Glasur glasiert.



Kinderpflege und -Erziehung.



Verkrümmungen des Rückgrats, Unsymmetrie der Schulterblätter und Hüften bei Knaben und Mädchen sollen aus hygienischen und ästhetischen Gründen möglichst frühzeitig in die Behandlung eines Spezialisten gegeben werden. Durch entsprechende orthopädische Einwirkung kann in sehr vielen Fällen dem Uebel Einhalt geboten werden. Ein Etablissement, das sich auch die Aufgabe gestellt hat, auf diesem Gebiete nutzbringend zu wirken, wird geleitet von Franz Haas in Prag. Seine in den meisten Kulturstaaten patentierten lenkbaren Körpergeradehalter-Apparate haben laut Zeugnissen von Vätern und Ärzten schon schwere körperliche Defekte wieder ausgeglichen. Das Sanitätsgeschäft von Gebr. Fiegler, Bern hat die Alleinvertretung der Firma für die Schweiz übernommen. Anfragen von Interessenten sind dorthin zu richten.



Clerzucht.



Die jungen Hennen der Frühbruten müssen jetzt mit dem Legen anfangen oder schon angefangen haben. Ihrer Fütterung ist die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Das Weichfutter und Trinkwasser gebe man etwas angewärmt, die Körner sind in den Scharrraum zu streuen, damit sich die Tiere Bewegung machen. Während der kalten Jahreszeit rechnet man für 20 Hühner 500 Gr. Mats, 500 Gr. Gerste oder Weizen und 250 Gr. Hafer pro Tag. Für Legehennen darf durchaus nicht mehr Mats gereicht werden, weil dieser zu fettbildend wirkt, während er für Mastgeflügel das Hauptkörnerfutter bildet. Man Sorge auch stets für Grünfutter, wozu sich Kohlblätter und Rüben sehr gut eignen; vorzüglich ist auch Klee- und Kleeheide im Weichfutter. Im Scharr- oder im Stall, wo es der Platz gestattet, ist ein Staubbad anzulegen, welches auf die Gesundheit der Hühner sehr wohlthätig einwirkt. Jetzt ist auch die Hauptzeit für die Mast des Geflügels und ebenso für Ankauf von Zuchtgeflügel. Das- selbe ist jetzt besonders billig, weil jeder Züchter, um nicht unnütz viele Tiere überwintern zu müssen, gerne solches verkauft.

Die Ställe des Wassergeflügels brauchen im Winter auch nicht warm zu sein, doch ist stets darauf zu achten, daß die Tiere ein weiches, trockenes Lager finden, damit sie während der Nacht warme Füße haben. Auch die Truthühner benötigen als Stall nur einen Raum, der ihnen Schutz vor Zugluft und Kälte gewährt; sie haben

im Winter noch mehr als die Hühner Grünfütter nötig, um gesund zu bleiben. Der Züchter Sorge auch dafür, daß alle Ställe regelmäßig bei Eintritt der Dunkelheit geschlossen werden, denn im Winter kommt das Raubwild, wie Fuchs, Marder, Iltis u. s. w. den Wohnungen nahe und findet es freien Eingang, dann richtet es großen Schaden an. Dies gilt auch für den Taubenschlag, der auf dem Lande besonders gern vergessen wird. Die Hühner-Vögel sind jetzt umzugraben. Bei den Kaninchen, die in den Außenstallungen bleiben, ist dafür zu sorgen, daß bei feuchtem und nebligem Wetter während der Nacht die offenen Vorderwände aus Drahtgeflecht durch Vorhänge von Emballage oder Strohmatte geschützt werden. Bei Kälte braucht man nicht ängstlich zu sein, denn diese Tiere ertragen dieselbe sehr gut, wenn sie nur trockene Streue und gutes Futter haben, weil die Natur ihnen stets der Witterung entsprechend einen dichteren oder leichteren Pelz gibt.

Die Kanarienvogel-Jungvögel entwickeln jetzt ihre Stimmorgane sehr, weshalb Vögel mit ähnlichen Tönen zusammenzustellen sind. Sie werden jedoch auch weiterhin noch fleißig abgehört. Heißere Vögel verlangen besondere Sorgfalt. Die Temperatur der Aufenthaltsräume soll nicht zu kalt sein. Für Sauberkeit durch Entfernung der Exkremente ist Sorge zu tragen. Die Nachzucht, sowie die Zuchtpaare der Formen- und Farbenkanarien sind nach den Geschlechtern zu sortieren.



Frage-Ecke.



Antworten.

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

96. Kennen Sie das Grütli-Kochbuch nicht? Dieses bringt sehr gute Gemüserezepte, von denen Sie gewiß das eine oder andere noch nicht kennen! Im übrigen: warum nicht einmal auf dem Gebiete der Küche seine Phantasie walten lassen? Anny.

96. Kaufen Sie das Reformkochbuch von Frau J. Spühler (in jeder Buchhandlung erhältlich). Darin finden Sie eine außerordentlich große Anzahl von guten Gemüserezepten. Evi.

97. Die Blumenzwiebel *Sauromatum* ist jedenfalls durch die Firma Müller & Cie., Samenhandlung, Weinplatz, Zürich erhältlich. Den Preis kenne ich nicht. Zürcherin.

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

müssen, aber das hat wenig zu sagen. Jedenfalls ist die Zeit- und Materialersparnis beim Waschen mit der Maschine ganz bedeutend.

Leserin in A.

98. Frau Anna Germann, Bonstetten (Zürich) hat die Generalvertretung einer sehr empfehlenswerten **Waschmaschine** für Hand- und Motorbetrieb (Wasser). Sie tun gut, einen Prospekt kommen zu lassen, der alles Nähere enthält. Wir sind im Besitz einer Maschine mit Hochdruckmotor und sind damit sehr zufrieden. Sie entspricht den in der Frage gestellten Forderungen. Frau J.

Fragen.

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

100. Würde mir eine Abonnentin vielleicht Auskunft geben, ob und wie man **Hepfelpompott** sterilisieren könnte, damit man bis nächsten Jahr damit auskäme. Ich habe sehr viele Äpfel und möchte diese auch in solcher Weise aufbewahren, wenn es geht. Ich verstehe es aber nicht und bitte sehr um freundliche Auskunft mit herzlichem Dank. Hausfrau auf dem Land.

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

102. Weiß jemand aus dem Leserkreis ein Mittel, wie man einen fast neuen **Schildpatt-Einsteckkamm** reinigen, bezw. ihm den früheren Glanz wieder geben könnte? Der Zufall wollte es, daß der Kamm eine zeitlang den intensiven Sonnenstrahlen ausgesetzt war und seither hat er häßliche Flecken und ist matt 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 bewahren? Dank zum voraus! 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 empfohlen werden? Ich habe eine kleinere, deren Einrichtung mir nicht gefällt und möchte nun gerne, bevor ich etwas neues kaufe, den Rat einer in diesem Punkte erfahrenen Hausfrau hören. Frau J.

Das Ideal-Haushaltungsbuch der Schweizerfrau

sollte in keiner Haushaltung fehlen.

Preis 1 fr.

Zu beziehen durch

W. Coradi-Maag, Zürich III.