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

**Band:** 16 (1909)

**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:** 09.07.2025

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

**No. 24.** XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 18. Dezember 1909.


Wenn das holde Glück nicht wäre,
Müßte unser Herz verschmachten.
Aber — zu der Wahrheit Ehre! —
Auch das Unglück ist zu achten,
Denn es meißelt Charaktere.

## Vorbereitungen zur Weihnachtsfeier.

(Nachdruck verboten.)

Wieder naht das Weihnachtsfest, dessen poetischer Zauber die Herzen von jung und alt gefangen nimmt. Jede Hausmutter möchte das Fest würdig feiern, aber nicht einer jeden stehen große Mittel zur Verfügung. Mit stiller Wehmut wandert sie an den riesigen Tannenbäumen, den bunten Auslagen und den strahlenden Menschen vorbei, die reiche Schätze heimschleppen, um ihr Fest zu verherrlichen.

Und doch braucht es nicht viel, um Weihnachten weihevoll zu gestalten! Wir müssen nur einwenig nachdenken, einwenig Geschmack entwickeln, dann können wir das Fest auch „feiern", ohne große Kosten zu haben.

Um unserem Heim einen festlichen Charakter zu geben, bedarf es fast gar keiner Ausgaben. Mit Körben, Messer und Bindfaden ausgerüstet, ziehen wir ins Freie hinaus und ich wette, daß wir mit reicher Beute heimkehren. Gleich draußen vor der Stadt leuchtet uns ein Busch mit roten Hagebutten in die Augen und nicht weit davon steht auf steiniger Halde ein Wacholderstrauch. Von beiden werden die schönsten Zweige geschnitten. Dann geht es weiter. Hier finden wir eine Tanne mit köstlichen Tannenzapfen, dort eine Lärche, deren feines duftiges Grün prächtig ziert. Fichten, Zypressen, Efeu, den wildwachsenden Flex, alles, alles können wir gebrauchen. Sogar die bösen Schmarotzer, die Misteln, welche auf den alten Bäumen hausen und sonst zu nichts nutz sind, nehmen wir mit, da ihr helles Grün und ihre weißen Beeren zur Festzeit sehr begehrt sind. Unser Ältester, ein guter Turner, holt sie vorsichtig herunter, denn die Blätter brechen leicht ab und die Beeren zerfließen bei jedem Druck.

Bald sind unsere Körbe gefüllt, noch ein ganz winziges Tannenbäumchen für unsere Tischgarnitur suchen wir zu bekommen, dann geht es heim, wo die Beute sortiert wird. Die größten und schönsten

Zweige befestigen wir über einem Spiegel, über den Bildern und den Türen. (Womöglich ohne Nägel einzuschlagen!) Namentlich Zweige mit Tannenzapfen machen sich reizend. Die mittelgroßen Zweige finden als Vasenschmuck Verwendung, die kleinsten und aller Abfall wird einstweilen aufgehoben.

In die Vasen stecken wir zuerst die größten Zweige, die weniger schönen nach hinten, davor Zypressen, Lärchen, auch etwas Edeltanne, deren schimmernde Nadeln und Zapfen sehr zieren.

Ganz vorne aber stecken wir einen kleinen Tuff aus roten Hagebutten und weißen Misteln hin. Und nun soll uns einer sagen, daß unsere Vase nicht schön sei! Sie kann getrost mit den Produkten unserer ersten Blumengeschäfte konkurrieren und kostet uns keinen Rappen.

Der Rest unserer Beute wird nun sortiert und das kleinste Zeug zu Büscheln gebunden. Wir bewahren es, bis wir die Tafel decken, im Kühlen auf, damit es recht frisch bleibt. Ebenso das winzige Bäumchen, das wir in einen Blumentopf einpflanzen, obgleich es keine Wurzeln hat. Es bleibt so auch frischer und hat den nötigen Halt, um die Tafel zu schmücken, namentlich, wenn wir es mit Lichtchen ausputzen wollen, muß es gut befestigt sein, damit das Festessen nicht durch ein Unglück grausam gestört werde. Winzige Watteflöckchen und Silberlametta streuen wir auf die Zweiglein, daß es aussieht, als habe Christkindleins Hand das Bäumchen gestreichelt.

Nachdem der Tisch fertig gedeckt ist, setzen wir es mitten darauf und legen zwischen Schüsseln und Gläsern eine leichte, graziöse Ranke von unserem Grün. Hier findet aller brauchbare Abfall Verwendung. Zwischen Tanne, Zypresse, Wacholder fügen wir Sträußchen von Hagebutten und Misteln ein, um das Grün zu beleben. Wer es vorzieht, kann den Tisch auch nur in Weiß und Grün halten, indem er in die Ranke einige weiße, duftige Schleifen steckt. Sehr nett ist es auch, in einem Abstand von ca. 50 Cm. weiße Lichtlein aufzustellen. Die Kerzen werden zu diesem Zwecke auf einen festen Karton in der Größe eines Fünffrankenstückes aufgeklebt und der Karton durch das Grün derart verdeckt, daß nur das Lichtchen sichtbar ist, das womöglich noch eine Manschette aus Asbestpapier erhält. Wenn man jedoch die brennenden Kerzen sorgsam überwacht, ist letzteres nicht nötig; gefährlich wird das Herabbrennen aber, sobald unser Tafelschmuck dürr wird. Dann dürfen keine Kerzen mehr angebrannt werden.

Um den Tannenbaum und das Weihnachtsgrün länger frisch zu halten, vermeidet man zu starkes Heizen, läßt wohl des Nachts ein Fenster offen und versorgt das Grüne dann und wann mit Wasser, das man sorgfältig und ganz fein darauf spritzt. Der Christbaum erhält durch eine wassergefüllte Blechbüchse oder ein nasses Tuch seine Feuchtigkeit.

Wer sich die Mühe machen will, der bereite sich eine grüne Weihnachtsecke. Dünne Bretter werden zum Schutze der Wand leicht auf diese geheftet und nun nageln wir einen ganzen Korb voll Fichtenzweige — Abfälle, die man auf dem Christbaummarkt für geringes Geld bekommt — auf diese Bretter. Vielleicht lassen wir ein Plätzchen auf jeder Seite frei, in das wir ein weihnachtliches Bildchen einfügen, was sich sehr nett macht. Auch eine improvisierte Ampel aus Tannenzapfen, die man unter ein Brettchen klebt und die mit Grün gefüllt wird, ziert einen solchen grünen Weihnachtswinkel. Wer es liebt, kann auch Silberlametta unter das Ganze ziehen. Namentlich am Abend sieht dies reizend aus.

Wenn die Hausfrau noch rotbackige Äpfel und goldene Nüsse beschafft und einiges „Selbstgebackenes“ für den Baum und die kleinen Leckermäulchen bereitet, dann ist die Basis für eine echte Weihnachtsstimmung schon geschaffen.

Ob die teuern Dinge, die man heute überall kaufen kann, schöner und „weihnachtlicher“ sind, als der natürliche Schmuck? Darüber ließe sich streiten. Auch bei den Liebesgaben ist es nicht immer der materielle Wert, der den Empfänger erfreut;

die billigste Gabe, die mit Liebe und Verständnis ausgesucht wurde, ist ihm oft wertvoller, als irgend ein teurer, aber unnützer Gegenstand.

Und gar für Kinder ist es leicht. Da braucht es wahrlich keine großen Kosten, um die kleinen Herzen höher schlagen zu lassen. Da zimmert der Vater ein Puppenhaus, Mutter arbeitet die Puppen „auf neu“ auf. Selbstgenähte Kleidchen und Schürzchen zieren den Gabentisch und für jedes Kind steht ein eigenes Tellerchen mit Naschzeug darauf — eins wie das andere belegt, damit kein Neid entsteht.

So kann man Weihnachten feiern ohne den bittern Nachklang, daß die Kasse völlig geplündert wurde, selbst wenn man das „Weihnachtsgrün“ kaufen müßte.

Der moderne Pomp ist im Grunde genommen so unweihnachtlich als möglich. Das Fest, das wir zum Andenken an die Vorgänge in dem armseligen Stalle zu Bethlehem feiern, hat nicht äußern Glanz, sondern innere Werte und der heilige Zauber, der über diesem Feste liegt, wird durch äußerliche Glanzentfaltung nur vermindert.

B. Fay-Schlatter.

## Unsere Gewürze.

Die Gewürze enthalten keine Nahrungsstoffe, sie können deshalb auch nicht zur Ernährung unseres Körpers dienen. Sie sind durchweg Reizmittel der Geschmacksnerven, die allerdings auch den Magen anregen, eine reichere Absonderung der Verdauungssäfte veranlassen, auf die Dauer aber schwächen. Zahlreiche Pflanzen der Heimat werden als Gewürze für sich allein oder mit anderen Speisen zusammen genossen. Zu denselben gehören besonders: Majoran, Thymian, Petersilie, Kerbel, Sellerie, Kümmel, Fenchel, Dill; Zwiebeln, Knoblauch; Rettich, Radieschen, Kresse, Senf &c. Die ausländischen Gewürze zeichnen sich durch ihre stärkere Wirkung aus, sind aber nachteiliger und sollten deshalb Kindern nicht gegeben werden.

Der Pfeffer wird häufig in der Haushaltung verwandt. Er ist die beerenartige Frucht einer Schlingpflanze, die in Ostindien und anderen Tropenländern gedeiht. Der schwarze, wie der weiße Pfeffer stammen von derselben Pflanze. Die erbsengroßen Beeren von roter Farbe schrumpfen zu einer schwarzen, kleinen Kugel zusammen, wenn sie unreif gepflückt werden (schwarzer Pfeffer). Der weiße Pfeffer wird von den reifen Beeren gewonnen, deren Haut durch Waschen und Reiben im Wasser entfernt wird. Weißer Pfeffer ist schärfer als der schwarze. Gemahlenen Pfeffer sollte man niemals kaufen, da er vielfachen Fälschungen unterliegt. Zwar wird auch der ganze Pfeffer mit ähnlichen Körnern vermischt, die aber leichter sind und im Wasser schwimmen. Auch halbreife Früchte schwimmen im Wasser.

Die Muskatnuß ist ein Teil der Frucht des Muskatnußbaumes, der auf den Molukken wächst. Die Frucht ist eine bei der Reife aufspringende Kapsel, welche den von einer zerschlitzten Haut (Samenmantel) umgebenen Samen einschließt. Dieser Same ist uns unter dem Namen Muskatnuß wohlbekannt und liefert, wie der Samenmantel, fälschlich „Muskatblüte“ benannt, ein sehr beliebtes Gewürz. — Fälschungen der Muskatnüsse sind leicht nachzuweisen, wenn man sie ins Wasser legt. Die gute Ware sinkt wegen ihrer Schwere zu Boden; die wurmstichigen Nüsse schwimmen auf dem Wasser und die künstlichen Nüsse, aus Ton und Gips nachgemacht, verlieren ihre Farbe.

Der Zimmet ist der von seiner Rinde befreite Bast der jüngeren Äste des Zimmetbaumes, der auf der Insel Ceylon heimisch ist. Den Ceylonzimmet erkennt man an seiner braungelblichen Farbe und an den vielen (8—12) dünnen Röhrchen, die so ineinander gerollt sind, daß in der Mitte kein Raum übrig bleibt. Als Zimmet kommen außerdem noch die Zimmetkassie und die Holzkassie in den Handel, die als minderwertige Gewürze viel billiger als Ceylonzimmet sind. Sie sind höchstens zweimal eingerollt, derber und härter.

**Die Gewürznelken** stammen von dem Gewürznelkenbaum, dessen Heimat ebenfalls die Molukken sind. Seine nicht entfalteten Blütenknospen kommen als Gewürznelken in den Handel. Runzelige, zusammengeschrumpfte und schwachriechende Nelken sind entweder sehr alt, oder es ist ihnen das flüchtige Öl entzogen worden. Schlechte Ware schwimmt auf dem Wasser.

**Die Vanille** wird aus den schwarzen, kleinen Samen einer schmarotzenden Schlingpflanze des heißen Amerika gewonnen. Diese befinden sich in schotenförmigen, langen, dünnen Kapseln, die vor der Reife geerntet werden. Gute Vanille ist geschmeidig, glänzend, nicht runzelig und hat einen sehr starken Geruch. Schlechte Vanille wird zuweilen durch giftige Farbstoffe schwarz und glänzend gemacht.

Die flüchtigen, rasch verdunstenden Öle finden sich in den Blättern, Blüten und besonders in den Früchten vieler Pflanzen, namentlich unserer Gewürze und geben jenen den eigentümlichen Geruch und Geschmack. Da die flüchtigen Öle leicht verdunsten, sind die Gewürze in besonderen Gefäßen, Büchsen oder Gläsern aufzubewahren, am besten in kleineren Mengen, die bald aufgebraucht sind und deshalb nur wenig flüchtiges Öl verlieren.

„Prakt. Naturkunde des Haushalts".

## Haushalt.

Im **feuchten Fussboden** finden Moder- und Schimmelpilze, vor allem der gefährliche Hausschwamm Nahrung, der nicht bloß den Fußboden, sondern auch die Möbel allmählich zerstört und die Zimmerluft verpestet. Gegenmittel sind Petroleum, starke Salzlösungen. Feuchtigkeit kommt in den Fußboden zunächst von unten, darum darf derselbe nie auf der Erde (Parterre) oder der Füllung zwischen Decke und Fußboden unmittelbar aufliegen. Aber sie kommt auch von oben hinein; darum soll der Fußboden nicht mehr als nötig durchnäßt und wenn durchnäßt oder gewaschen, gut getrocknet und durch Lüften der Fenster nachgetrocknet werden.

**Tinten- und andere Flecken auf Nussbaum- oder Eichenholzmöbeln** entfernt man durch abreiben mit feinstem Sandpapier. Sollten sie durchaus nicht weichen wollen, so nimmt man Eisenspäne und scheuert sie damit ab. Dann trägt man auf die hellen Stellen Eichenwachsbeize dünn auf und bürstet so lange darüber, bis die Stellen wieder blank werden.

**Schleier aufzufrischen.** Die feinen schwarzen Hutschleier lassen sich nicht gut aufplätten und doch bedürfen sie, da sie sich, wie jeder Dame bekannt, leicht zu einem schmalen Streifen zusammenziehen, öfter der Auffrischung. Sie werden am besten auseinandergezogen und über einen breiten Topf mit kochendem Wasser gehalten. Einige Zeit den Dämpfen ausgesetzt und danach in der Wärme getrocknet, macht sie wieder wie neu.

## Küche.

### Kochrezepte.

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

**Legierte Reissuppe.** Für 6 Personen. 75 bis 80 Gr. Reis, 20—25 Gr. Mehl, 50 Gramm geräucherter Speck, 1 Lauchstengel, 1 kleine Zwiebel, Salz. — Der Speck wird fein gehackt, die fein geschnittenen Lauch und Zwiebel, das Mehl, der Reis hinein gegeben, kurz gedünstet, mit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Liter Wasser abgelöscht, gesalzen und 30 Minuten gekocht. Die Suppe wird über geriebenen Magerkäse und Schnittlauch oder Ei oder Rahm angerichtet.

**Schüsselpastete.** Eine Kuchen- oder Auflaufform wird mit dünn ausgewalltem Blätterteig belegt, Gehäck von Fleischresten oder frischem Fleisch darauf gegeben, nach Belieben erkaltetes Ragout samt Sauce darauf gefüllt oder eine dickliche, kräftige Sauce darüber gegossen. Dann wird ein Teigdeckel darübergelegt, am Rand gut angedrückt und dieser einwärts gebogen, mit Ei bestrichen, in der Mitte ein rundes Loch herausgeschnitten und bei guter Hitze 40—50 Minuten gebacken und gestürzt. Vor dem Servieren wird durch die Oeffnung das Fleisch mit entsprechender Sauce begossen und der Deckel wieder aufgesetzt.

Illustr. Reformkochbuch.

**Gedämpfter Hecht.** Der geschuppte und gereinigte Fisch wird auf dem Rücken mit 3—4 Einschnitten versehen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heißer Butter mit länglich geschnittenen Zwiebeln schön gelb angebraten und mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe unter zeitweiligem Rütteln in 25—30 Minuten gar gedämpft. Beim Anrichten wird die Sauce aufgekocht, nach Belieben passiert, mit einem Gläschen Maggis Suppenwürze gekräftigt und über den Fisch gegeben.

**Blitzgelee aus Fleischresten.** Bereitungszeit 25 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 500 Gr. Bratenreste, 1 Theelöffel Salz, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt, $^1/_2$ Weinglas Weinessig, oder der Saft von 2 Zitronen, 8 Tafeln

weiße Gelatine, 3/4 Liter Wasser, Randenstückchen, Eiervierteln. — Vorgenannte Würze kocht man einige Minuten aus und seiht die Brühe durch; nochmals zum Feuer gegeben, fügt man den Fleischextrakt und den Weinessig zu, löst in wenig heißer Brühe die Gelatine auf, fügt sie dem Ganzen bei, rührt es gut durch und übergießt damit das in einer tiefen Platte mit Eiervierteln und Randenstückchen geordnete Fleisch. Erkaltet und gestürzt kann man nach Belieben noch eine pikante Sauce dazu geben,

**Gefüllte Kartoffeln.** Man schäle 8 große längliche Kartoffeln, schneide unten ein Stück ab, damit sie stehen können, und stelle sie in einen Dampfseiher. Sobald sie ziemlich weich sind, schneide man oben einen Deckel ab, höhle sie vorsichtig aus, vermische die Stückchen mit einer Käse- oder Gemüsefüllung, drücke diese vorsichtig in die Höhlungen der Kartoffeln, setze die Deckelchen darauf und stelle die Kartoffeln aufrecht in eine hübsche Randform. Nun überstreut man sie mit Zwiebackskrumen, zerlassener Butter, Petersilie und geriebenem Käse und läßt sie zugedeckt 8—10 Minuten im Ofen backen.

**Falsche Spargel (gebackene Schwarzwurzeln).** Möglichst lange zarte Schwarzwurzeln werden geschabt, kurze Zeit in rohe Milch gelegt, dann im Dampfseiher halbgar gedünstet, auf einer Serviette vorsichtig abgetupft, in Backteig gewendet und in Oel knusperig und goldbraun gebacken. Statt des Pfannkuchenteiges kann man auch eine Mischung von einigen Löffeln Olivenöl, feinem Mehl, Zitronensaft und Salz nehmen, welche 1/4 Stunde gerührt sein muß, bevor man die Wurzeln darin wendet (die man dann noch schnell in Reibbrot wälzen kann), worauf sie in die Pfanne kommen. Gibt man erst den Teig und dann die Schwarzwurzeln in die Pfanne, so erhält die Speise Omelettenform.

**Haselnusstorte mit Schokolade.** 12 Eiweiß, 250 Gr. Haselnüsse, 125 Gr. Schokolade, 200 Gr. Zucker, 1 Eßlöffel Mehl. — Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die geriebenen Haselnüsse, die geriebene süße Schokolade, der Zucker und das Mehl darunter gemischt, in eine gut bestrichene Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Erkaltet kann man diese Torte mit Kirsch- oder Schokoladeglasur glasieren.

**Kardinal.** (6 Gläser.) 3 Orangen, 1 Flasche Weißwein, 125 Gr. Zucker, 1 Glas Ananassirup. — Den durchgeseihten Saft der Orangen vermischt man mit dem Weißwein (am besten Rheinwein) Zucker und Ananassaft oder -Sirup, füllt dies in Flaschen und stellt diese bis zum Gebrauch auf Eis. Großes Schweiz. Kochbuch.

**Glühwein.** 1 Flasche alkoholfreier Rotwein, 1 Stückchen Zimt, 1/4—1/5 Zitronenrinde ganz, 100—150 Gr. Zucker, Saft von einer halben bis ganzen Zitrone. — Der Zucker wird in 1 Deziliter Wasser aufgekocht, alles übrige dazu gegeben, recht heiß aber nicht kochend gemacht, das Gewürz entfernt und angerichtet und sofort serviert.

## Weihnachtsgebäck.

**Weihnachtsstollen.** 750 Gr. Mehl, 50 Gr. Hefe, 1 Tasse Milch, 4 Eier, 125 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Rosinen und Weinbeeren, 50 Gr. Mandeln. — Man bereitet mit der angerührten Hefe einen kleinen Vorteig, den man gut gehen läßt, gibt nachher die übrigen erwärmten Zutaten zu und noch so viel Milch, bis ein fester Teig entsteht, den man, nachdem er gut gearbeitet, einige Stunden zum Aufgehen an die Wärme stellt. Dann wird der Teig auf dem mit Mehl bestäubten Wirkbrett zu einer runden, an beiden Seiten spitz zulaufenden Stolle geformt, wallt mit dem Wallholz in der Mitte die eine Hälfte des Teiges etwas dünner, bestreicht sie leicht mit lauwarmem Wasser, schlägt sie auf die dicke Hälfte, so daß in der Mitte der Stolle der Länge nach ein Saum gebildet wird und läßt nun die Stolle auf dem Blech nochmals gehen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit zerlassener Butter, backt die Stolle bei guter Hitze 1—1 1/4 Stunde, bestreicht sie heiß nochmals mit Butter und bestreut sie mit Zucker.
Großes Schweiz. Kochbuch.

**Anisbrötchen.** 250 Gr. Mehl, 250 Gramm Zucker, 2 Eier, 10 Gr. Anis. — Eier und Zucker werden zu Schaum gerührt, dann wirkt man Mehl und Anis darunter und wallt den Teig aus. Es werden viereckige Formen daraus geschnitten oder das Leckerlimodel aufgedrückt; über Nacht ruhen lassen. Anderntags auf das gefettete Blech legen und backen. Aus „Gritli in der Küche".

**Bergamottkonfekt.** 5 Eiweiß, 300 Gr. Mehl, 250 Gr. Zucker, 4 Tropfen Bergamottöl. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker tüchtig verrührt. Dann mischt man das Bergamottöl und nach und nach das Mehl dazu, setzt von diesem Teig mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf eingefettete Bleche und backt das Konfekt in schwach geheiztem Ofen gelb. Ergibt 550 Gr.

**Weihnachtswürstchen.** 400 Gr. Mehl, 250 Gramm Butter, 3 Eier, 150 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln oder Haselnüsse. — Die weiche Butter, Zucker und Eigelb werden recht tüchtig verrührt und dann das Mehl nach und nach in den Teig gearbeitet. Auf dem Wirkbrett dreht man davon lange Stränge, schneidet kleinfingersgroße Stücke ab und formt Würstchen davon Diese werden dann in gequirltem Eiweiß und in gemahlenen Mandeln gewendet und auf mehlbestreutem Blech gelb gebacken. Man kann von dem Teig auch Tellerchen formen und diese, wenn gebacken, mit Gelee belegen und mit Zucker bestreuen. Braucht man das Eiweiß zu anderem Zwecke, so geben diese Würstchen auch ohne das Wenden in Eiweiß und Mandeln dennoch ein feines Backwerk.

**Vanillebrot.** 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker mit Vanillegeschmack, 4 Eier, 4 Eigelb. — Die ganzen Eier und die Eigelb werden mit dem gestoßenen Zucker etwa 10 Minuten tüchtig verrührt, dann nach und nach das Mehl dazu gemischt

Von diesem Teig setzt man runde Häufchen auf eingefettete Bleche, läßt sie 1 Stunde oder auch über Nacht stehen und backt sie dann in mittelheißem Ofen hellgelb. Hat man keinen Zucker mit Vanillegeschmack, so kann der Teig auch mit Zitronenschale, Zimt oder Anis gewürzt werden und erhält das Gebäck dann nach dem Gewürz den Namen. Die übrigen Eiweiße kann man zu Makronen verwenden. Ergibt 1 Kilo 150 Gr.

Aus „Reformkochbuch".

## Gesundheitspflege.

Da im **Wochenbett** Verdauungsstörungen leichter auftreten als sonst, so muß die Kost eine möglichst leichte, aber trotzdem eine nahrhafte sein. Dr. Meyer-Rüegg schreibt darüber in seinem Buche „Die Frau als Mutter": Gut gekochte Milch und Suppe, aus Hafer oder Gerste bereitet, dazu 1—2 Zwiebacke bilden in den ersten 3—4 Tagen die zweckmäßigsten Speisen. Bei Abneigung gegen reine Milch, darf sie auch mit Kakao, oder wenig Kaffee oder Thee genommen werden. Die Suppe kann man mit einem Kalbsfuße kochen. Die Portionen sollen klein sein, dürfen aber alle 2½ Stunden wiederholt werden. Vom 4. Tage an dürfen kräftigere Fleischsuppe, Ei, Geflügel, Kalbsmilke, gehacktes Kalbfleisch, zarter Fisch oder auch andere gute Fleischsorten, dazu gekochtes oder süßes eingemachtes Obst genossen werden; ferner sind gestattet mit Milch bereitete Breie aus Hafer, Gries, Mehl, Maizena u. s. w., auch Eierauflauf. Ei mit Milch zusammengerührt und auf einer Platte im Ofen gebacken, Ei in lauwarme Suppe gerührt; ebenso gut gebackene, nicht ganz frische Brötchen. Erst wenn die Wöchnerin das Bett verläßt, darf sie wieder zur früher gewohnten Kost zurückkehren. Stark gewürzte Speisen oder sehr fette Gerichte sind noch einige Zeit zu vermeiden.

Den oft vermehrten Durst darf die Wöchnerin durch Thee von Lindenblüten, Zuckerwasser mit oder ohne Zitronen, kalten oder lauen leichten Schwarzthee stillen. Bier genoß eine Zeit lang den Ruf eines stark „milchtreibenden" Mittels; doch wohl nur deshalb, weil man es in großen Mengen zu trinken pflegt und alle Flüssigkeiten die Absonderung der Milch vermehren. Gleiche Mengen Zuckerwasser leisten denselben Dienst und schaden dem Nervensystem und Magen nicht.

## Krankenpflege.

Für die leichteren Grade der **Erfrierung**, welche man auch „Frostbeulen" bezeichnet, passen Einreibungen mit Petroleum, Einpinselungen mit Kollodium oder Jodtinktur. Bei Erfrierungen zweiten Grades, wobei Blasen mit rötlich-gelbem Inhalt entstehen, werden solche vorsichtig abgetragen und die Frostgeschwüre mit reiner Salizylwatte bedeckt. Ist der ganze Körper erfroren, so mache man vorsichtige Wiederbelebungsversuche. Vor allem dürfen Erfrorene nicht schnell erwärmt werden, vielmehr bringe man sie zuerst in ein *kaltes* Zimmer, bedecke ihren Körper mit Schnee oder, falls es an diesem mangelt, mit eiskalten Wasserumschlägen. Ist der Körper des Erfrorenen durch diese Maßregel aufgetaut, wodurch seine Glieder weich und biegsam werden, so lege man ihn in ein kaltes Bett und reibe ihn mit Schnee oder nassen Tüchern. Nun gebe man ihm innerlich lauwarme Getränke, wie Kaffee, Milch oder Grog und erwärme das Zimmer mäßig. Treten jetzt noch keine Lebenszeichen ein, so bürste man energisch den ganzen Körper und halte Riechmittel wie Salmiakgeist, unter die Nase. Diese Maßnahmen genügen bis zur Ankunft des Arztes.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Die zweite Zahnung.** Im 7. Lebensjahr zeigt sich hinter dem zweiten Milchbackenzahn der erste große, bleibende Backen- oder Mahlzahn, dessen Erscheinen nach dem Zahnwechsel, das heißt, dem Ausfallen der Milchzähne und dem Ersatz derselben durch die bleibenden vorausgeht. Dieser Zahn bricht gleichfalls zuerst im Unter-, dann im Oberkiefer durch und es hat somit das Kind vor dem eigentlichen Zahnwechsel 24 Zähne. Dieser erste bleibende Backenzahn ist der Uebergangszahn vom Milch- zum bleibenden Gebiß und wird von den Eltern oft noch für einen Milchzahn angesehen. Er wird erfahrungsgemäß oft sehr früh schlecht, verfällt manchmal schon der Zange, bevor noch seine Wurzeln ganz ausgewachsen sind. Mit Unrecht vernachlässigt man diesen Zahn allzuhäufig. Selbst wenn er schwach gebildet ist, sollte man ihn nicht so schnell zu Grunde gehen, sondern füllen lassen, weil er dem Munde in der Zeit vom 7. bis 12. Jahre, wo der zweite bleibende Backenzahn erscheint, die wesentlichsten Dienste tut. Ist er schon wurzelkrank geworden, dann freilich ist es unter allen Umständen für den Mund besser, er werde entfernt. Nicht selten hat man noch einen anderen Grund, den ersten bleibenden Backenzahn zu entfernen, zumal dann, wenn man ihn schwach gebildet findet. Häufig finden die Zähne nicht genügenden Raum im Kiefer und schieben sich übereinander; wenn mit dem 18. Jahre oder später der dritte bleibende Backenzahn, der sogen. Weisheitszahn, durchbrechen soll, hat er keinen Raum und kann dann, besonders im Unterkiefer, die allerschwersten Erscheinungen hervorrufen. Sind solche Störungen nach den Größenverhältnissen der Kiefer und Zähne zu erwarten, so tut man gut, frühzeitig vorbeugende Hilfe zu schaffen und da ist die Beseitigung des schlecht gebildeten ersten bleibenden Backenzahnes oft empfehlenswert.

## Gartenbau und Blumenzucht.

Zur Abhaltung der **Winterkälte** von den verschiedenen Gewächsen werden verschiedene Materialien verwendet. Für Spaliere an Wänden und Mauern werden Strohmatten, Tannenreisig, Emballagetücher und anderes genommen. Hochstämmige Rosen werden entweder mit Emballage eingebunden oder auf die Erde niedergebogen und der veredelte Teil mit Erde gedeckt, der Stamm aber auch mit Packtuch und Tannenreisig geschützt; niedere, wurzelechte Rosen werden in der Regel mit Tannenreisig gedeckt. Zarte, perennierende Pflanzen werden durch Moos, Laub oder Tannenreisig geschützt. Sehr oft werden sie auch nur mit etwas Erde angehäufelt. Ein ganz vorzügliches Deckmaterial für zarte Rosen und perennierende Pflanzen sind trockene, dürre Nadeln von Föhren und Tannen. Unter dieser Schutzdecke bleiben die Gewächse am besten erhalten.

Mit dem Antreiben oder Warmstellen der **Tulpen** kann man vom Dezember an beginnen. Man nimmt zuerst solche Töpfe, welche vollständig durchwurzelt und in denen die Triebe am weitesten entwickelt sind, gießt sie an, stellt sie anfangs nicht zu warm, etwa zwischen die Doppelfenster, und bedeckt die Oberfläche mit Moos, so daß die Spitzen eingehüllt sind. Nach etwa acht Tagen stellt man sie in das geheizte Zimmer recht warm, deckt Papierdüten über und hält sie gleichmäßig feucht. Wenn die Blumen aus den Blättern hervorgetreten sind und sich zu färben beginnen, entfernt man die Bedeckung. Gibt man nun einen kühleren Standort, so dauert die Blüte um so länger.

## Tierzucht.

Im **Dezember** sollten die alten **Hennen** soweit die Anstrengungen der Mauser überwunden haben, um die Legetätigkeit wieder aufnehmen zu können. Die Fütterung ist ganz ähnlich wie im November. Man gebe das Weichfutter und auch das Trinkwasser etwas angewärmt und sorge für ständige Beschäftigung im Scharraum. Dieser gibt den Tieren die notwendige Wärme, regt ihre Legetätigkeit an und schützt sie vor Langeweile, welche leicht das Eier- und Federfressen veranlaßt. Es sind dies Untugenden, die einerseits in falscher Fütterung (Mangel an Kalkstoffen), anderseits in Beschäftigungslosigkeit ihren Grund haben. Das Uebel wirkt ansteckend und daher ist die Beseitigung desselben bei einem größeren Stamme Hühner in anderer Weise fast unmöglich, als daß man sich zum schlachten des ganzen Bestandes entschließt. Der Züchter muß seine Hühner stets aufmerksam beobachten und sobald er etwas vom Eier- oder Federfressen bemerkt, die betr. Tiere entfernen, dem Futter etwas phosphorsauren Kalk, bezw. frische, gemahlene Knochen zusetzen und seinen Tieren Mörtel und dergleichen hinstellen, sowie mehr Beschäftigung bieten. Das ist das einzige Mittel, das Uebel zu beseitigen, denn die meisten übrigen Dinge, welche empfohlen werden, wie das Verschneiden der Schnäbel, Hinwerfen von Porzellan- und Gipseiern, sowie mit Pfeffer und dergleichen gefüllten Eiern sind meist zwecklos. Es ist auch darauf zu achten, daß die Hühner bei dem naßkalten Wetter nicht etwa Kämme und Kehllappen anfrieren. Dies geschieht besonders leicht bei Haltung der langkämmigen Hühnerrassen, wie Italiener, Minorkas, Andalusier u. dergl. Aus diesem Grunde haben sich auch für Nutzzucht die Wyandottes, Plymouth, Rocks, Faverolles, Orpingtons, Mechelner u. dergl. schnell eingeführt. Sie haben sämtlich nur kleine Kämme und sind viel stärker befiedert, als die sogen. Mittelmeerrassen, bieten also dem Frost weniger Angriffspunkte und eignen sich daher besonders als Winterleger. Erfrieren trotz aller Vorsicht dennoch Hühnern die Kämme und Kehllappen, so isoliere man sie sofort, damit die übrigen nicht daran picken können. Die angefrorenen Stellen bepinselt man zuerst täglich einmal mit einer Mischung von gleichen Teilen Safrantinktur, Kampferspiritus und Terpentin. Hiedurch wird der Frost herausgezogen, die Kammspitzen vertrocknen nicht und wenn man die Bepinselung ab und zu wiederholt, so sieht man im Frühjahr nichts mehr von dem Frostschaden.

Die **Tauben** sollten wenn möglich in der kalten Jahreszeit nach den Geschlechtern getrennt werden. Wo dies nicht möglich ist, sollte wenigstens die Fütterung eine derartige sein, daß der Geschlechtstrieb nicht angeregt wird. Man entfernt in jedem Fall alle Nistgelegenheiten vom Schlage, was die Brutlust, in Verbindung mit der kalten Witterung, auch schon zurückdrängt.

Bei den **Kanarien** schreitet die gesangliche Ausbildung immer weiter vor und man kann annähernd bestimmen, was aus den Vögeln wird, welche für Ausstellungen, welche für den Verkauf und welche für den eigenen Stamm dienen sollen. Den Weibchen ist volle Aufmerksamkeit zu schenken und gutes Futter zu geben, doch halte man auch hier Maß, damit die Vögel nicht zu früh in Trieb geraten.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

99. **Seidenstoffe** lassen sich auch mit Quillayarinde waschen. Man schüttet ein Päckchen in 2—3 Liter heißes Wasser und stellt es 12 Stunden (über Nacht) zum ziehen hin. Man gießt die Brühe durch ein altes Tuch in ein passendes Gefäß, weicht den Seidenstoff einige Stunden darin ein, wäscht ihn vorsichtig und sorgfältig, indem man Stelle für Stelle leicht reibt, und spült wiederholt in klarem Wasser nach. Die Seide darf nicht ausgerungen werden, sondern wird naß aufgehängt, halb trocken in saubere weiße Tücher geschlagen, gerollt und darauf mit einem mäßig

heißen Eisen auf der linken Seite geplättet werden, wobei der Stoff fadengerade liegen muß. Es ist darauf zu achten, daß der Stoff nicht mehr zu naß ist. E. H.

100. **Apfelkompott** zum sterilisieren kochen Sie genau wie sonst, nur müssen Sie kein Teiglein von Milch und Mehl, sondern bloß Zucker beigeben und ca. 15 Minuten sterilisieren.
Frau Martha.

101. Ich war früher Besitzerin eines **Grudeherdes**, möchte Ihnen jedoch nicht raten, einen solchen anzuschaffen; ich glaube überhaupt kaum, daß noch solche neu erstellt werden und die Beschaffung des Grudekoks dürfte noch schwieriger sein. Der Selbstkocher ist einem Grudeherd weit vorzuziehen. Frau H.-B.

102. Senden Sie den **Kamm** an die Kammfabrik Clus bei Balsthal, wo Ihnen derselbe für bescheidenes Entgelt wieder aufgefrischt wird.
Eine Mitabonnentin.

102. Nehmen Sie einen Tropfen Stearinöl auf ein weiches Wollläppchen und reiben Sie den **Schildpattkamm** damit ab; sodann nehmen Sie auf ein zweites reines, weiches Tuch etwas Wienerkreide und reiben mit diesem gut nach; das Schildpatt wird wie neu. S. G.

103. Ich möchte Ihnen nicht zu einem **Soxleth-Apparat** raten. Früher waren solche wohl zahlreich im Gebrauch, jetzt hat man aber doch die Erfahrung gemacht, daß die Qualität der Milch durch das lange Kochen nicht gewinnt, wenn auch allfällig schädliche Bestandteile dadurch zerstört werden. Leserin.

104. Nehmen Sie doch die **Kaffeemaschine** „Bocca". Ich erhielt eine solche zum Geburtstag und bin hoch entzückt davon. So feinen Kaffee, wie jetzt, haben wir früher nie getrunken und dabei ist die Handhabung sehr einfach. Für gewöhnlichen Milchkaffee stelle ich sie auf das Gas und wenn ich schwarzen Kaffee bereite, so kommt sie auf das dazu gehörige Spiritus-Réchaud. Es duftet so angenehm in der ganzen Wohnung, wenn „Bocca" funktioniert und ein gewisses Behagen umfängt uns und unsere Gäste dabei.
Zürcherin.

## Fragen.

105. Wer könnte mir ein gutes Rezept angeben, wo sich **Aleuronatmehl** verwenden ließe? Ich besitze davon einige Kilo und weiß nichts damit anzufangen, da mein Kleiner absolut nichts davon nehmen will. Abonnentin.

106. Ich habe nach Angabe **Tomaten** in Salzwasser nach folgendem Rezept eingelegt: Auf 1 Liter Wasser 400 Gramm Salz. Nun sind aber die Früchte so salzig, daß sie einfach ungenießbar sind; das Wasser habe ich abgegossen und frisches gekochtes (ohne Salz) nachgefüllt, aber die Tomaten wurden dadurch nicht besser. Weiß mir vielleicht eine Leserin guten Rat? Besten Dank dafür. Junge, strebsame Hausfrau.

107. Das Reinigen zweier **Bureaux**, die vor meinem Hiersein geölt wurden, ist mir übertragen worden. Da aber das Oelen mir nicht paßte, ließ ich sie tüchtig aufwaschen und sie sind nun schön weiß geworden. Wie soll ich die Böden nun weiter behandeln? Soll ich sie wichsen oder weiß mir vielleicht eine erfahrene Hausfrau einen vorteilhafteren Rat? Ich glaube, daß das Wichsen doch zeitraubender ist und etwas teurer zu stehen kommt. Es dankt im voraus Junge Hausfrau.

108. Hat jemand aus dem Leserkreise vielleicht aus dem Theeversandgeschäft Hemmeler-Stahl in Aarau **Thee** bezogen und versucht? Wir haben einen großen Haushalt, trinken täglich Thee und wären deshalb froh um eine Bezugsquelle von billigem und dabei feinschmeckendem Thee. Wir bevorzugen den Ceylon-Thee, weil wir ihn viel aromatischer finden, als alle andern Sorten. Für Antworten ist dankbar Eine Abonnentin.

109. Wie wäscht man weißes, gestricktes **Wollzeug**, damit es weich bleibt und nicht gelb wird? Gibt es eine spezielle Seife dafür? Für gütige Antwort herzlich dankend Eine Abonnentin.

110. Könnte mir eine geehrte Leserin Anleitung geben zum **Glanzbügeln** von Herrenhemden? Brauchen die Glätterinnen vielleicht einen flüssigen Gummi oder Leim, um die Hemden damit zu bestreichen nach dem Glätten? Schadet das Reiben mit dem Glanzeisen dem Stoff nicht? Ueberhaupt erziele ich auch mit aller Mühe trotz Reiben nie den schönen Glanz wie die Glätterinnen. Gibt es kein Lehrbuch über die Glätterei? Für gütige Ratschläge wäre sehr dankbar
Eine Lernbegierige.

111. Könnte mir vielleicht eine der w. Mitabonnentinnen sagen, wie sich die **Waschmaschine** „Huschka" bewährt? Ich habe einen Prospekt erhalten, finde das Lob aber etwas übertrieben und wäre daher sehr dankbar für den Rat einer in diesem Punkte erfahrenen Hausfrau.
Frau B.

112. Wie werden **Regentropfen** aus einem dunkelgrünen, wollenen Kleide beseitigt?
B. B.-D.

113. Was für ein Mittel könnte man anwenden, um an den Händen die lästigen **Warzen** zu vertreiben, auch Dornwarzen? Für gütigen Rat wäre zum voraus dankbar Frau B.


# Das Ideal-Haushaltungsbuch
## der Schweizerfrau
sollte in keiner Haushaltung fehlen.

Preis 1 Fr.

Zu beziehen durch
**W. Coradi-Maag, Zürich III.**