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

Band: 18 (1911)

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: 21.08.2025

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 24. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 16. Dezember 1911.

Weihnachtszeit.

Weihnachtszeit! In jedes Heim
Zieht dein seliger Zauber ein!
Welch geheimnisvolles Weben
Und erwartungsvolles Leben,
Welch Verstecken, Lauschen, Flüstern
Zwischen Eltern und Geschwistern!
Und die Kleinen singen leise
Jene ewig neue Weise,
Die uns selbst zu Kindern macht:
„Stille Nacht! Heilige Nacht —"

Ausschmückung der Weihnachtstafel und des Weihnachtsbaumes.

(Nachdruck verboten.)

Noch wenige Tage und das herrlichste aller Feste ist wieder da, das liebe Weihnachtsfest. Jung und alt gibt sich seinem Zauber hin, und es ist daher begreiflich, daß in diesen Tagen auch der gedeckte Tisch, an dem wir uns gütlich tun wollen, sein Festgewand tragen soll. Es mögen hier einige Winke folgen, wie man ohne allzugroße Kosten, der Weihnachtstafel ein festliches Gepräge geben kann.

Vor allem sollte das Hauptsymbol des Tages, ein kleines, mit Lichtern bestecktes Tannenbäumchen nicht fehlen. Sehr hübsch sieht es aus, wenn bei größerer Gesellschaft an den beiden Enden des Tisches je ein derartiges, mit Lametta und imprägniertem Schnee verziertes Bäumchen steht. Um das ganze Bäumchen wie mit Eis bedeckt erscheinen zu lassen, bestreicht man die Zweige mittelst eines Pinsels, den man in einen aus Alaun und Wasser hergestellten Brei taucht. Die Tannenbäumchen stellt man am besten in große, mit nassem Sand gefüllte Blumentöpfe, die mit hellgrünem Seidenpapier umhüllt werden. Recht weihnachtlich wirken auch feine Tannenzweige, die man entweder verstreut auf das Tischtuch legt, oder daraus in Verbindung mit Stechpalmenbeeren, Mistelzweiglein oder Christrosen Sträußchen formt, die man vor jedes Gedeck plazieren oder auf die einfach gefaltete Serviette legen kann. Will man etwas mehr an die Dekoration wenden, so lege man an den beiden Längsseiten der Tafel ein zartfarbiges Seidenband oberhalb der Gedecke auf, doch soll zwischen den beiden Bändern genügend Raum sein zum Aufstellen der Schüsseln, Schalen, Flaschen &c. Die Bänder kann man auch mit Lametta umwinden

dies empfiehlt sich besonders bei weißem Seidenband. Man befestigt die Bänder unsichtbar mit Stecknadeln und legt kleine Sträußchen darauf in der Weise, daß abwechselnd eines unter dem Bande hervorlugt und ein anderes nur lose darauf liegt. Man wählt die Bänder in der Farbe, die am besten zum Speiseservice stimmt. Man kann auch schmale, weiße Tüllstreifen mit Lametta zusammendrehen und daraus Guirlanden vom Leuchter oder der Lampe aus bis zu den Tannenbäumchen ziehen. Auf den Konfektschalen sollten vergoldete Nüsse und garniertes Naschwerk nicht fehlen.

Auch durch das Anfertigen von Schmuck für den Christbaum wird in manchen Familien die Festfreude erhöht.

Die Hausfrau und wohl auch die heranwachsenden oder schon erwachsenen Töchter werden schon im Laufe des Jahres jedes Spitzen-, Band- oder Seidenrestchen zu diesem Zwecke aufgehoben haben, denn aus diesen Kleinigkeiten lassen sich ganz allerliebste Christbaumbehänge herstellen.

So kann z. B. aus einem Bandrestchen von 10—12 Cm. Länge und 6—8 Cm. Breite ein kleiner, reizender Ridikül angefertigt werden, wenn man das Band an drei Seiten zusammennäht, den oberen, offenen Rand mit einem Spitzchen besetzt oder ausfranst, oder auch mit einem Gold- oder Silberbörtchen beklebt. Daß man das Beutelchen nicht leer läßt, ist selbstverständlich. Nachdem man es mit kleinen Bonbons gefüllt, wird es mit einem Seidenbändchen oder Goldfaden zugebunden.

Einen hübschen Schmuck bilden auch aus buntem Wollgarn oder Goldfaden gehäkelte kleine Netze, in die man eine Mandarine oder kandierte Früchte geben kann. Aus Eierschalen läßt sich ebenfalls ein reizender Christbaumschmuck herstellen. Man lasse vor Weihnachten die Eier nicht aufschlagen, sondern nur ausblasen, reinige die Schalen sorgfältig in Seifenwasser und lasse sie gut austrocknen. Mit Goldbronze, bunten Papierausschnitten oder Abziehbildchen geschmückt, werden sie mit einem Seidenbändchen an den Weihnachtsbaum gehängt. Und welch prächtigen Effekt macht ein mit Lack bestrichener und hierauf mit Gold-, Silber- oder Kupferbronze bestreuter Kieferzapfen!

Manche Mutter setzt auch ihren Stolz darein, den Weihnachtsbaum mit selbstverfertigtem Gebäck zu garnieren. Besonders hübsch nehmen sich Früchte aus. Einige altbewährte Rezepte dafür stehen auf Seite 189.

Aus Schokolade-Ringen, -Dreiecken &c. lassen sich reizende Körbchen anfertigen, indem man die Figuren mittelst feinen Blumendrahts so verbindet, daß sie ein Körbchen bilden. Der Henkel wird aus dickerem Draht gemacht und mit farbigem Seidenbändchen umwunden. Mit Kreppapier ausgefüttert und mit Bonbons gefüllt, werden sie an den Christbaum gehängt und man kann sicher sein, den kleinen Leckermäulchen damit Freude zu machen. St.

Was bei der Zubereitung von Backwerk zu beachten ist.

(Nachdruck verboten.)

An Rezepten für Backwerk fehlt es wohl keiner Hausfrau. Es gibt jedoch bei der Selbstbereitung von Kleingebäck noch so vieles zu beobachten, daß vielleicht manch unerfahrenem Frauchen mit einigen guten Ratschlägen gedient ist.

In erster Linie sollen die Zutaten frisch und von bester Qualität sein. Das Mehl muß stets gesiebt werden, bevor es zu Backwerk verwandt wird, die Eier müssen durchs Licht auf ihre Frische geprüft oder in kaltes Wasser gelegt werden. Frische Eier sinken und liegen wagrecht auf dem Boden, während ältere Eier in die Höhe steigen. Will man Eischnee schlagen, so muß man beim Öffnen der Eier vorsichtig sein, daß kein Eigelb zum Eiweiß kommt, sonst wird der Schnee nicht steif. Um Mandeln leicht schälen zu können, übergießt man sie mit kochendem Wasser, soll sie jedoch nicht lange darin liegen lassen, weil sie sonst weich werden. Bevor man sie in die Reibmaschine gibt, müssen sie an der Wärme getrocknet und

wieder kalt gestellt werden. Haselnüsse legt man zum Schälen einige Minuten auf einem Blech in den Bratofen oder auf den heißen Herd, worauf die Schale sich leicht löst. Ein Haupterfordernis zum guten Gelingen des Backwerks ist, daß der Teig tüchtig und lange gerührt wird, das gilt besonders bei Backteig, der nur aus Eiern, Zucker und Mehl besteht. Zuerst wird der Zucker mit den Eiern schaumig gerührt, bevor das Mehl hinzukommt. Soll auch Butter in den Teig kommen, so muß diese erst schaumig gerührt werden, dann gibt man die Eier und den Zucker abwechselnd hinzu. Hat man eine Rührmaschine zur Verfügung, was eine große Annehmlichkeit und Zeitersparnis ist, so läßt man die Butter in dieser zergehen, dreht so lange, bis sie kalt wird, aber noch flüssig ist und gibt dann Eier und Zucker hinein. Hat man fünf bis zehn Minuten gedreht, so ist die Masse cremeartig.

Viele Rezepte schreiben das Wirken des Teiges auf dem Wirkbrett vor. Hier muß man seine Hände flink rühren, weil der Teig durch zu langes Kneten bröcklig und fett wird und sich dann nicht mehr auswallen läßt. Vor dem Auswallen muß der Teig einige Zeit an der Kühle liegen bleiben. Beim Ausstechen legt man die entstehenden Reste zurück und vermengt sie wieder mit dem noch auszuwallenden Teig. Butterteige sollten nur mit kalten Händen gemacht werden und können, zum Backen fertig, ohne Schaden über Nacht stehen bleiben. Für einige Gebäcksorten ist ein längeres Stehen überhaupt notwendig, z. B. Anisbrötchen und Pfeffernüsse bekommen ihre Füßchen nur, wenn sie über Nacht stehen. Pfeffernüsse müssen vor dem Backen überdies noch auf die andere Seite gelegt werden, damit sie ihre Krönlein erhalten.

Mandelgebäck wird in der Regel sogleich gebacken. Das hiefür zu verwendende Eiweiß wird meistens zu Schnee geschlagen und dann mit dem Zucker tüchtig gerührt, bevor die feingeriebenen Mandeln oder Haselnüsse dazu kommen. Schlecht gerührte Masse liefert kein gutes, luftiges Gebäck. Beim Auswallen von Mandel- oder Haselnußmasse mit Eiweiß darf kein Mehl verwandt werden, da sonst das Gebäck hart wird. Man verwendet dafür etwas Zucker; auch wallt man diesen Teig nur in kleinen Portionen aus, weil er leicht anklebt. Beim Glasieren muß man am Rand einen Streifen frei lassen, damit der Guß nicht abläuft und dadurch das Aufgehen des Gebäcks verhindert.

Butterbackwerk wird meistens vor dem Backen mit Eigelb bestrichen. Es empfiehlt sich, dieses mit etwas Wasser zu verrühren, weil es sich sonst leicht loslöst. Bestreicht man mit Eiweiß, so ist dies vorher leicht schaumig zu schlagen. Die Backbleche kann man kalt mit Butter, oder erwärmt mit Wachs bestreichen. Letzteres ist besonders für Mandelbackwerk zu empfehlen, doch nicht unbedingt notwendig. Ganz fettes Gebäck kann auf ungestrichenem Blech gebacken werden. Die Backbleche müssen ganz kalt sein, bevor das Gebäck darauf kommt.

Und nun das Backen selbst. Der Backofen darf nicht zu heiß sein. Das Blech muß einige Male vorsichtig gedreht werden, da die eine Seite nach der Feuerung hin sonst zu stark backen würde. Ist große Oberhitze vorhanden, so deckt man mit Papier zu, ist die Unterhitze sehr stark, so stelle man das Blech auf einen Rost. Buttergebäck verträgt die stärkste Hitze, Schokoladebackwerk dagegen nur geringe. Hat man dem Teig Hirschhornsalz zum aufgehen beigefügt, so darf der Ofen erst geöffnet werden, wenn man sicher ist, daß das Gebäck schon angebacken ist, sonst würde es zusammenfallen. Man darf das Backwerk nicht erst vom Blech nehmen, wenn es erkaltet ist, weil es sonst leicht zerbricht. Am besten löst man es mit einem dünnen Messer vom warmen (nicht ganz heißen) Blech. —a—

Nichts Lieberes auf dem Erdenrund,
Als ein kleines Heim auf recht festem Grund
Was hat das weiter für Pracht zu zeigen?!
Frei, rein und klein, und dabei mein eigen.

Frida Schanz.

Haushalt.

Das Aufbewahren von Kleinbackwerk. Kleingebäck wird am besten in verschließbaren Blechdosen an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt. Auch in Glas-, Porzellan- und Steingutgefäßen hält es sich längere Zeit frisch. Gewisse Sorten, wie Mandelgebäck, Pfeffernüsse, Anisplätzchen und sogen. Springerli sind erst nach einigen Tagen besonders wohlschmeckend, wenn sie mürbe geworden sind. Buttergebäck schmeckt am besten ganz frisch und sollte nicht lange aufbewahrt werden.

Verlöschendes Feuer zu beleben. Um das im Ausgehen begriffene Feuer sofort wieder in helle Glut zu bringen, wirft man ein kleines Stückchen Kolophonium hinein. Dasselbe schmilzt und ergießt sich über die glimmende Kohle. In jeder Haushaltung sollte man sich von diesem wohlfeilen Stoff einen kleinen Vorrat halten.

Schutz gegen Rost. Um Schlittschuhe, Fahrräder und andere Gegenstände gegen das Rosten zu schützen, ist folgendes Mittel zu empfehlen. Man macht einen Eßlöffel Wachs flüssig, nimmt es vom Feuer weg und vermischt es gut mit einem Eßlöffel voll reinem, guten Terpentinöl. In diese Masse wird ein kleines Läppchen getaucht und der Gegenstand damit glänzend gerieben.

Küche.

Kochrezepte.

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

Viktoriasuppe. Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, einige Schwarzwurzeln, wenig Lauch, etwas Zwiebel (vorher geschnitten und braun geröstet), ein Kopf Salat, Kohl, Weißkraut, ein Apfel, eine Hand voll Spinat und 3—4 Kartoffeln werden sorgfältig gewaschen, fein zerkleinert mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und 2—3 Stunden gekocht. Zu dieser Suppe wird nur die abgeseihte Brühe verwandt und das übrigbleibende Gemüse bewahrt man zu weiterer Verwendung auf. Nun zerklopft man 1/2 Liter sauren Rahm mit 3 Löffeln Tomatenmark, 2 ganzen Eiern, und etwa 6 Eßlöffeln geriebenem Käse und fügt dieses der Gemüsebrühe bei, dazu soviel ganz helle Einbrenne, daß die Suppe dicklich und sämig wird. Dieser Suppe gibt man feine Knödel oder geröstete Brotwürfel bei. Aus „Diät. Speisezettel" v. A. Bircher.

Kalte Pastete. Zeit 3 Stunden. 500 Gr. Butterteig, 1/2 Kilo feingehacktes und 1/2 Kilo mariniertes Kalb- und Schweinefleisch, 1 gesalzene, gekochte Schweinszunge, nach Belieben einige Speckstreifen, 6 Champignons oder Trüffeln. — In eine länglich viereckige Form wird der 1/2 Cm. dicke Teig sorgfältig eingebettet, so daß er nirgends gestreckt werden muß. Dann füllt man ihn folgendermaßen: Auf den Boden kommt eine Lage feingehacktes Schweine- und Kalbfleisch, darauf Streifen von der Zunge, Schnitzchen von mariniertem Schweine- und Kalbfleisch, nach Belieben Speckstreifchen, gehackte Schwämme, Cornichons. Ist die Form zu 3/4 gefüllt, so bestreiche man den Rand mit Eigelb, mache einen genau passenden Deckel aus 1/2 Cm. dick ausgewalltem Teig. Man bestreicht ihn mit Eigelb, macht schräge Einschnitte von der Mitte aus, legt dünne Teigförmchen auf, und bestreicht wieder mit Eigelb. Zuletzt wird in der Mitte eine Öffnung gemacht und ein Papierröhrchen aus Karton als Kamin eingesteckt, ringsum etwas mit Teig verziert. Die Pastete muß zuerst 1/2 Stunde in heißem Ofen backen, nachher noch 1—1 1/2 Stunden in ausgekühltem Ofen. Ist sie vollständig erkaltet, füllt man noch folgende Gallerte nach: Aus 2 Kalbs- und 1 Schweinsfuß wird mit 1 1/2 Liter Wasser und Suppengemüse langsam eine kräftige Brühe gekocht, durchgeseiht und mit 2 Eiweiß geklärt, mit 1 Dezil. Weißwein und dem Saft einer 1/2 Zitrone gewürzt und nochmals aufs Feuer gebracht. Nach dem ersten Wall zurückziehen, durch den Filtrierbeutel oder eine Serviette, die an einem umgekehrten Stuhl placiert ist, filtrieren und halb erkaltet in die Pastete gießen. Man läßt sie an der Kühle vollends erstarren.

Schweinebraten, mariniert. Zeit 2 Stdn. 1—1 1/2 Kilo Fleisch vom Rücken oder Schlegel, 1 Liter saure Milch oder 1/2 Liter Wein, 1/2 Liter Essig, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Knoblauchzehe, einige Salbeiblätter, Thymian, Pfefferkörner, 1 Brotrinde, Salz. — Das Fleisch wird geklopft und 2—3 Tage in die Beize gelegt, dann herausgenommen und wie ein gewöhnlicher Braten behandelt. Dieser Braten schmeckt auch am Spieß gebraten vorzüglich. (Zur kalten Pastete verwendbar.)

Aus „Gritli in der Küche".

Falsche Austern. Bereitungszeit 1/2 Std. Zutaten: 1 Kalbsbrieschen (Kalbsmilch), 60 Gr. Sardellen, 60 Gr. Parmesankäse, Ochsenmark, 2 Milchbrote und Zwiebeln, Liebigs Fleisch-Extrakt. — Das Brieschen wird gehäutet, abgekocht und in Butter gedämpft, dann in nußgroße Stücke geschnitten und diese in Muschelschalen verteilt. Die abgeriebenen und in Wasser eingeweichten Brote werden mit dem Käse, den Sardellen, dem zerlassenen Mark, den verwiegten und gedämpften Zwiebeln sowie etwas Liebigs Fleisch-Extrakt gut verrührt. Diese Masse wird auf die Brieschen

gestrichen, so daß die Muscheln ziemlich gefüllt sind. Hierauf bestreut man sie noch mit Reibbrot und bäckt sie im Backofen bei guter Hitze etwa 20 Minuten, bis sie schön braun sind.

Feine Mayonnaise. Zeit 1 Stunde. 3 Eigelb, 2½ Dezl. Öl, feines Salz, 1 Dezil. Essig. — 2 frische und 1 hartgesottenes Eigelb werden fein zerrieben, das Salz beigefügt und nun tropfenweise langsam Öl und Essig unter fortwährendem Rühren beigefügt. Diese Art der Zubereitung muß an einem kühlen Orte geschehen. Gleichmäßiges ununterbrochenes Rühren ist Hauptbedingung, sonst gerinnt die Mayonnaise leicht, während sie wie eine glatte, dicke Creme aussehen muß. An einem kühlen Orte aufzubewahren.

Aus „Gritli in der Küche".

Strunksalat. Bereitungszeit 1—2 Stdn. Zutaten: beliebige Strünke von Wirsing, Kohl, Blumenkohl etc. 1 Eßlöffel Salz, 500 Gr. weiche, geschälte, in Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt in 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer und 1 feingeschnittene Zwiebel, 2½ Eßlöffel Salatöl und 5 Eßlöffel Essig — Die vorbereiteten, weichgekochten Strünke schneidet man, wie auch die Kartoffeln in Scheiben und mengt beides mit den angegebenen Zutaten längere Zeit vor dem Essen an.

Feine Reisspeise mit Früchten und Guß. 125—150 Gr. Reis kocht man in 1 Liter Wasser ganz weich und dick, reibt 100 Gr. Butter zu Schaum und gibt 100 Gr. Zucker und etwas Zitronensaft bei. Dies wird gut mit dem Reis verrührt, dann wird der Schnee von 1—2 Eiweiß (oder ein Theelöffel Backpulver) leicht darunter gezogen. Diese Masse gibt man schichtenweise mit beliebigen feinen Früchten und wenig Saft davon in eine gebutterte Randform; die Teigschnitten müssen unten dünn sein, oben dicker werden. Jede solche Portion muß 1 Stunde langsam backen oder besser 1½ Stunden kochen. Man wählt nun einen beliebigen feinen Guß, schiebt dann die Speise nochmals in den Ofen oder bräunt den Guß mittels Kohlendeckels. Man kann aber auch Rahm oder eine feine Weincreme auf die Speise geben.

Aus „Die harnsäurefreie Kost"
von Margarete Brandenburg.

Grüne Mandeltorte. 250 Gr. Mandeln werden geschält und fein gestoßen, indem man sie mit dem Saft einer halben Zitrone anfeuchtet, worauf man sie mit etwas Spinat-Matte und 250 Gr. gestoßenem Zucker tüchtig verrührt, bis die Masse eine schön grüne Färbung angenommen hat. Man mischt nun nach und nach 4 ganze Eier und 6 Eidotter, 70 Gr. feingehacktes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 3—4 Löffel geriebenes Brot hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Sie wird mit einer beliebigen Glasur überzogen.

Russischer Thee. Ist dieser für eine größere Gesellschaft bestimmt, so setzt man 3 Liter frische, gute Milch zum Feuer, gibt 30 Gr. feinsten Peccothee hinein, kocht ihn einmal darin auf. Dann seiht man die Milch durch, stößt eine Stange Vanille mit 200 bis 250 Gr. Zucker sehr fein, schüttet den Vanillezucker in die Milch, läßt sie nochmals aufwallen und legiert sie mit sechs in Rahm zerquirlten Eidottern, worauf man das Getränk recht schaumig schlägt und in Tassen serviert.

Orangenbowle. Man gebe die ausgekernten Schnitze von 4 Orangen in die Bowle, bestreue sie mit 375 Gramm Zucker, gieße 3 Flaschen Weißwein hinzu, stelle sie bedeckt 5—6 Stunden an die Kühle oder aufs Eis und gebe vor dem Auftragen noch 1 Flasche Selterswasser oder moussierenden Wein hinzu.

Weihnachtsgebäck.

Konfekt, das als Christbaumverzierung gute Verwendung finden kann, stellt man folgendermaßen her:

Erdbeeren. 150 Gr. geschälte, geriebene oder gemahlene Mandeln werden mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone mit 150 Gr. auf dem Feuer flüssig gemachtem Zucker zu einer festen Masse gerührt. Man gibt noch ein Eigelb dazu und verarbeitet den Teig bis zum Erkalten. Nun werden große Erdbeeren daraus geformt, auf Oblaten gesetzt, mit Alkermes rot gefärbt und mit grieskörnigem Kandiszucker bestreut. Man trocknet die Beeren in nicht zu heißem Ofen, setzt nachher jedes einzelne Stück auf Christbaumdraht und versieht es mit einem fünfzackigen Kelch aus grünem Kreppapier, der mit Eiweiß angeklebt wird.

Haselnüsse. 150 Gr. geschälte, gemahlene Mandeln, 150 Gr. feingestoßener Zucker werden mit reinem Eiweiß gut verarbeitet und der Teig einen Tag ruhen gelassen. Dann wird er auf leicht mit Mehl bestreutem Brett messerrückendick ausgewallt und 2 Cm. breite und 5 Cm. lange Streifen daraus geschnitten. Diese werden auf einer Längsseite 1 Cm. tief eingezackt und mit Eiweiß bestrichen. In jeden Streifen wird nun eine Haselnuß gehüllt, deren Spitze den Zacken zugekehrt ist; dann setzt man zwei, drei oder vier solcher Haselnüsse mit Eiweiß auf Oblatenstückchen zusammen und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb. Nach Erkalten werden sie mit Spinatsaft, dem etwas Zucker beigefügt wurde, grün gefärbt und in kleinen, aus Christbaumdraht gebogenen, mit grünem Kreppapier ausgefütterten Körbchen aufgehängt.

Eicheln. Zu einem Eiweiß gibt man so viel Zuckermehl mit etwas Vanillezusatz, bis ein fester Teig entsteht, aus dem man Eicheln formt, und an das eine stumpfe Ende ein Streifchen als Schüsselchen aufsetzt. Auf dieses gestellt, müssen die Eicheln eine halbe Stunde an der Luft trocknen. Hierauf steckt man jede auf einen Christbaumdraht, taucht die Eicheln in heiße, hellbraune Kaffeeglasur (drei Löffel heißer Kaffee mit 100—120 Gr. Zuckermehl gut verrührt) und stellt sie in ein Glas, damit sie frei trocknen. Sobald dies geschehen ist, bestreicht man die Schüsselchen mit Eiweiß und bestreut sie mit geriebener Schokolade. Dieser Teig kann auch anstatt mit Vanille, mit Zitronen- oder Orangenrinde, Himbeersirup oder gemahlenen Mandeln gewürzt werden. Es können daraus verschiedene Früchte geformt, die, übertrocknet, mit einer passend gefärbten Glasur überzogen werden. Es ist da der Phantasie der Hausfrau freier Spielraum gelassen.

Quittenwürstchen stellt man auf folgende Weise her: Man erwärmt Quittengelee, und mengt so viel geschälte gemahlene Mandeln und fein würflig geschnittenes Zitronat dazu, bis es einen steifen Brei bildet, der halb erkaltet in kleine, gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt wird. Die Würstchen werden an beiden Enden mit einem farbigen Seidenbändchen zugebunden.

Krankenpflege.

Der Honig in der Krankenpflege. Es ist noch lange nicht genug bekannt, daß der ächte Bienenhonig nicht nur ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, sondern auch für viele Krankheiten von unschätzbarem Werte ist. Er geht beim Verdauungsvorgang, ohne eine Spur von Rückstand zu hinterlassen, in die Blutbahn über. Infolge dieser Eigenschaft ist er ein hervorragendes Stärkungsmittel sowohl für schwächliche, bleichsüchtige Kinder, als auch für ältere Leute. Der Honig hat antiseptische Eigenschaften und seine Anwendung empfiehlt sich insbesondere als Vorbeugungsmittel für die Krankheiten des Halses, wie Husten, Heiserkeit, Diphtheritis. Eine aus Honig mit frischer Butter bereitete Salbe wirkt vorzüglich bei offenen Wunden, Geschwüren und dergleichen. Dabei schützt er die Wunden nicht nur vor den schädlichen Einwirkungen der Luft, sondern er besitzt auch die Kraft, die Heilung direkt zu beschleunigen.

Ein einfaches Mittel, **Angstgefühl und Herzschwäche** (besonders nach Blutungen) erfolgreich zu bekämpfen, besteht in der Hochlagerung beider Arme und Beine oder im Höherstellen des unteren Bettendes.

Kinderpflege und -Erziehung.

Sonnige Kindheit. Wie die Wohn- und Schlafräume am gesundesten sind, wenn sie den Sonnenstrahlen, insbesondere der Morgensonne zugänglich sind, so brauchen auch unsere lieben Kinder Sonne und zwar äußere und innere Sonne. Wie der junge Körper sich nur in Luft, Licht und Sonne gesund entwickeln kann, so bedarf auch das Gemüt des Kindes Freude, Freiheit und vor allem Liebe. Welches Glück für das ganze Leben ist eine sonnige, fröhliche Kindheit. Darum laßt die Kinder dies Glück genießen, laßt sie jubeln, spielen, lachen und ihre Kraft erproben. Verschont ihr harmloses Gemüt mit euern Sorgen und Kümmernissen, für die ihnen das richtige Verständnis noch fehlt und die sie nur vor der Zeit niederdrücken, wie ein kalter Reif die Knospen im Frühling. Erinnerungen an eine schöne Kindheit sind im späteren Leben für viele eine Erquickung. Die Gedanken ruhen oft aus in der Hetzjagd des Lebens, wenn sie ihren Flug zurück in die fröhliche Kinderzeit nehmen. Vertraute liebe Gestalten, die vielleicht längst die Erde deckt, erstehen vor dem geistigen Auge. Lustige Spiele im Freien und an langen Winterabenden im traulichen Wohnzimmer, tauchen in der Erinnerung auf, schöne Stunden gemütlichen Beisammenseins mit Vater, Mutter und Geschwistern. Darum sorget dafür, daß auch euere Kinder dereinst mit einiger Freude an die sonnige, harmlose Kindheit zurückdenken können.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Über Behandlung der Zimmerpflanzen. Zur Winterszeit bedürfen die Zimmerpflanzen ganz besonderer Aufmerksamkeit. Ists draußen kalt, so müssen die blühenden, empfindlichen Pflanzen gegen den Frost geschützt werden. Entweder entfernt man sie nachts aus der Nähe des Fensters oder man legt Karton als Schutz vor die Fensterscheiben. In einem Zimmer, das Pflanzen beherbergt, muß stets auf dem heißen Ofen ein flaches Gefäß mit Wasser stehen, durch dessen Verdunstung die trockene Luft gemildert wird. Noch wirksamer ist es, durch Bespritzen der Pflanzen eine rasche Verdunstung der in den Blättern enthaltenen Feuchtigkeit sowohl zu verhindern, als auch die entzogene wieder zu ersetzen. Dies geschieht am besten durch die Zerstäubungsapparate oder Tauspender, die das Wasser wie einen feinen Regen auf die Pflanzenteile niederfallen lassen. Je stärker geheizt wird, um so stärker ist zu spritzen. Am besten geschieht dies vormittags nach erfolgtem Lüften

und dem Reinigen und Begießen der Gewächse. Das Feuchtigkeitsbedürfnis der einzelnen Pflanzen ist verschieden. Gibt die Topferde dem Druck der Finger nach, so hat sie noch genügend Feuchtigkeit; ist sie aber hart, so ist das Bedürfnis nach Wasser vorhanden. Blühende Gewächse erfordern reichliches und möglichst gleichmäßiges Begießen. Das Wasser muß aber stets abgestanden sein. Es ist gut, den ganzen Ballen der Pflanze zu durchtränken; das in den Untersetzern sich ansammelnde Wasser muß abgegossen werden, sonst entsteht Wurzelfäule.

Azaleen sind sehr empfindlich gegen trockene Zimmerluft. Kamelien lieben einen festen Standort. Jede Veränderung unterbricht die Saftzirkulation und hat das Abfallen der Knospen und Blüten zur Folge. Bei holzbildenden Zimmerpflanzen, wie Geranien, Pelargonien, Fuchsien, Rosen, Myrthen etc. müssen die Zweige verkürzt werden, um so aus den unteren, meistens schlafenden Augen neue Triebe hervorzulocken, die die Pflanzen verjüngen und sie blühwilliger machen.

Tierzucht.

Der Papagei und seine Behandlung. Der Papagei verschmerzt den Verlust der Freiheit am ehesten von allen Vögeln und befreundet sich, zahm geworden, bald mit den Menschen. Die Fähigkeit, die menschliche Sprache nicht nur in Worten und ganzen Sätzen, sondern sogar in Liedern nachzuahmen, macht ihn zum Liebling von jung und alt. Um einen Papagei möglichst lange lebhaft zu erhalten, ist es eine Hauptbedingung, ihn in einem Raume von stets gleicher Temperatur, ca. 15° R., zu halten und ihn vor Zugluft zu schützen. Als erstes Futter gebe man dem Papagei stets abgekochtes Wasser, zuweilen auch warmen Kaffee mit eingeweichtem, altgebackenem Weißbrot. Hierauf zweimal per Tag Körnerfutter (Hanf, Sonnenblumen, Hafer und Hirse). Auch eine Dattel und ein Stückchen Zucker, jedoch nur einmal täglich, schaden nicht. Gegen Durchfall gebe man Haferschleim und weich gekochten Reis. Der Käfig sollte täglich gereinigt werden; den Boden bestreut man mit feinem Vogelsand. Futter- und Trinknapf sind jeden Tag auszuwaschen. Sollten sich trotz großer Reinlichkeit Milben einstellen, so bepinsle man die Haut des Papageies mit Insektenpulvertinktur. Die Näpfe sind in diesem Fall mit Sodawasser zu reinigen und die Sitzstangen und Schaukel sofort zu erneuern. Zum Baden, das der Papagei sehr liebt, darf nur temperiertes Wasser verwandt werden.

Die Lernübungen nehme man nur in der Dämmerung vor. Die Person, die stets die Fütterung besorgt, eignet sich am besten als Lehrer. Das zu Erlernende spreche man dem Vogel deutlich und langsam in gleichmäßiger Tonart vor. Der Papagei, der bei diesen Übungen den Kopf gewöhnlich schief hält, wird bald versuchen, zuerst leise, dann immer lauter das Gehörte nachzusprechen. Sehr leicht lernt er beim Abnehmen des Tuches, womit allabendlich sein Bauer verhüllt wird, die Sätze: Guten Tag, guten Morgen. Auch das Wort „herein" spricht er, wenn jemand anklopft, bald aus. Dem Dresseur darf aber die Geduld nicht ausgehen, dann wird er stets Freude haben an seinem traulichen Gesellschafter, was der Papagei in Wahrheit ist. Die Zungenlösung, um den Papagei zum sprechen zu bringen, ist als Tierquälerei verwerflich.

Frage-Ecke.

Antworten.

98. Ein **Grudeherd** eignet sich ausgezeichnet für einen großen Haushalt, da mit dem gleichen Quantum Kohlen für eine große Familie gekocht werden kann, wie für wenige Personen. Ich bin seit mehreren Monaten im Besitze eines Grudeherdes und ich könnte diesen nicht mehr entbehren. Durch das Kochen mit dem Grudeherd werden die Mängel der Gaskocherei (Anbrennen, Überkochen und Dampf) vermieden. Ich koche für eine Familie von 6 Personen und brauche per Monat 100 Kg. Grude à Fr. 5.80. Die Anschaffungskosten eines Grudeherdes belaufen sich von 80—240 Fr. je nach Größe und Ausstattung. E. R.

101. **Closetpapier** kann ich Ihnen in hygienischer Hinsicht sehr empfehlen. Ich habe diesen Artikel schon seit drei Jahren bei uns eingeführt und würde nicht mehr davon abkommen. Bei uns ist das Kästchen (Automat) im Gebrauch; ich möchte es nicht mehr missen. Als Papier verwende ich Qualität Inévitable, 12 Pakete à Fr. 3.90. (250 Blatt per Paket.) Hingegen soll auch das Rollensystem, sowie Pakete mit Aufhänger sehr zweckdienlich sein. Als Bezugsquelle kann ich Ihnen sehr empfehlen die Firma Alb. von Arx, Spezialgeschäft für Closetpapier und -Apparate, Streulistraße 8, Zürich V. Verlangen Sie Muster und Preisliste. Hausmütterchen.

102. **Holzwürmern** kann der Garaus gemacht werden, wenn man mit einem kleinen Spritzchen Terpentin oder Benzin in die Wurmlöcher einspritzt. J. St.

103. Die Firma Hartwig, Freya-Zweierstraße 21, Zürich III, fabriziert die Susanna Müllerschen **Selbstkocher.** Sie tun deshalb gut, die Reparatur, von der Sie sprechen, dort vornehmen zu lassen. Vielleicht ist es

aber besser, wenn Sie zuerst eine bezügliche Anfrage an die Firma richten. Reparaturen kommen oft höher zu stehen als Neuanschaffungen. E.

104. Wer einen kräftigen, aromatischen **Kaffee** liebt, sollte dem Bohnenkaffee keinen Malzkaffee zusetzen. Am wohlschmeckendsten wird der Kaffee, wenn man ihn jedesmal frisch mahlt und mit wenig Essenz oder Frankkaffee (in kleinen Kistchen zu 25 Cts. käuflich) in einen Aufsatz gibt und das kochende Wasser darüber gießt. Je langsamer er abläuft, um so besser wird er. Man muß aber Kanne und Aufsatz vorher erwärmen und das Wasser immer wieder kochend nachgießen. Es gibt auch einige Kaffeemaschinen, die einen ausgezeichneten Kaffee liefern, z. B. das altbewährte System „Cigogne" und dann die neue Bocca-Maschine. Abonnentin in A.

104. Ich verwende nicht nur eine Sorte **Kaffee**, sondern eine Mischung von gelben und grünen Bohnen, und achte bei der Zubereitung darauf, daß der Kaffee aufgekocht wird, aber natürlich nicht zu stark. Solchen, die den Kaffee nicht aufkochen, möchte ich anraten, unbedingt einen Aufsatz mit Doppelsieb zu verwenden und das Wasser gut siedend aufzuschütten. Für Milchkaffee nehme ich eine Zutat von Zichorienwurzel-Kaffeearoma, für schwarzen Kaffee dagegen auf 500 Gr. Kaffeepulver 80—100 Gr. einer Mischung von Kandiszucker-Essenz mit Feigenkaffee (Marke „Succes"), beides Spezialitäten der Helvetia-Fabriken in Langenthal. Auf diese Weise zubereitet, ist der Kaffee viel gesünder, als wenn er „pur" serviert und ausgelaugt alles Koffeïn dem Magen zugeführt wird. L. F. M.

Fragen.

105. Sind wollene **Hemdhosen** der Gesundheit zuträglicher und im Gebrauch praktischer als das übliche Baumwollhemd?
Eine Zweifelnde.

106. Vor Jahren war einmal in diesem Blatte eine Adresse zum Bezug von **Füllmaterial** für Sofakissen aus Seidenrestchen und dergleichen angegeben. Ich kann die Adresse nicht mehr finden und bin für guten Rat herzlich dankbar. St.

107. Kann man auch auf schmale, rohleinene **Vorhänge** eine farbige Garnitur vermittelst Schablone anbringen und könnte mir eine Leserin Wegleitung und Rat dazu geben?
Eine, die zum ersten Mal frägt.

108. Kennt vielleicht eine Mitabonnentin den **Petrol-Gaskocher „Primus"?** Ist er einfach zu handhaben und absolut ungefährgefährlich, und ist er wirklich empfehlenswert? Der Apparat ist mir sehr empfohlen worden; ich möchte nun aber gern die Meinung Unbeteiligter hören, d. h. von solchen, die den Apparat kennen und erprobt haben. Zum voraus vielen Dank für eine Antwort.
Abonnentin in Bünden.

Kaufen Sie
Ihrer jungen Frau
Ihrer Braut
Ihrer Tochter
Ihrer Schwester
Ihrer Freundin
Ihrem Dienstmädchen
die Bücher:

Gritli in der Küche
von Emma Coradi-Stahl.
Bestes, genauestes und billigstes Kochlehrbuch der Neuzeit.
Zu beziehen beim Verlag des „Schweizer Frauenheim" in Zürich, durch den Kommissionsverlag Buchhandlung Rascher & Cie. in Zürich, sowie durch alle Buchhandlungen (Preis kartonniert Fr. 2.80, elegant Leinwand Fr. 3.80), wo auch der erste Teil

Wie Gritli haushalten lernt
in 3. Auflage stets vorrätig ist (brosch. Fr. 1.50, elegant Leinwand Fr. 2.—).