Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

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

Gartenbau und Tierzucht

Band: 20 (1913)

Heft: 25

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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



Schweizerische Blätter für Saushaltung, Rüche, Gefundheitss, Rinders und Rrankens pflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Expedition, Drud und Verlag von W. Coradis Maag, Burich 4.

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

No. 25. XX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 26 Aummern.

Bürid, 13. Dezember 1913.

Sei gewissenhaft.

Die kleinste Sache kannst du gut verrichten, Die kleinste schlecht. Aus lauter kleinen Dingen Besteht der Sag, bestehen alle Sage, Besteht das Leben. Darum warte nicht Mit deiner Weisheit, deiner Redlichkeit, Bis große Dinge mit Posaunen kommen! An jedes wende du dein ganz Gemüt, Die ganze Seele, alle Lieb und Treu.

2. Schefer.

J.

— Das Wohnzimmer. —

(Rachbrud berboten.)

Nach den Vorarbeiten, wie sie in früheren Rapiteln beschrieben wurden, kommt bei der Generalreinigung des Wohnzimmers der Fußboden an die Reihe. Ist dieser sehr vernachlässigt, so möchte ich einen Vorschlag machen: Nicht am Fenster, wie allgemein üblich, mit der Reinigung zu beginnen, sondern bei der Ausgangstür, und etwa ein Drittel oder die Hälfte des Fußbodens auszuwaschen. Dann fängt man die zweite Hälfte am Fenster an und endet dort, wo man mit dem ersten Teil der Arbeit ausgehört hat. Meistens

werden die Zimmer bei den Fenstern besser gereinigt, — je näher es dem Ausgange zugeht, desto mehr sieht man dann aber, daß Kräfte, Stahlspäne oder etwas anderes versagt haben. Geht dies jahrein, jahraus so sort, so ist begreislich, daß es schließlich fast unmöglich wird, den Boden bei der Tür, beim Osen oder unter den Heizungstörpern ganz blank zu bekommen. Man überzeuge sich durch eigene Ersahrung und Beobachtung. Also: Mit der frischen Krast an der schwersten Stelle eins seken!

Jeder Boden — auch das Parkett wird beim Großreinmachen zuerst mit einer guten Seifenlauge, mit Zusak von Borar oder Terpentin aufgewaschen, resp. gescheuert, hierauf mit reinem Wasser nachgewischt und getrocknet. Erst dann ers folgt das Aufreiben mit Stahlspänen, wobei der abgehende Schmut und Staub von Zeit zu Zeit aufzunehmen ist. Andere Böden werden je nach Art eingeölt, lackiert oder mit Ölfarbe angestrichen. Bei Par= kett sollte man wenig Wichse nehmen, aber diese um so gründlicher einreiben; das Blochen und Glänzendmachen geht dann viel leichter. Gewöhnlich wird es umgekehrt gemacht; man nimmt viel Wichse und hat schließlich eine "Schmiererei."

Große und kleine Teppiche sind stets beim Hinausnehmen und Hereinbringen zu rollen, da sie sonst leicht häßliche Falten, sog. "Brüche" bekommen. werden im Freien geklopft, gebürstet und Reicht die gewöhnliche Reinig= ungsmethode nicht aus, so reibt man den ganzen Teppich mit Benzin ab; dazu gießt man von Zeit zu Zeit auf ein rohwollenes Plüschläppchen von zirka 25 Cm. im Quadrat (in Teppich- und Möbelstoffhandlungen zu haben) die Flüssigkeit und reibt Stud für Stud ab. Statt Bengin kann man auch Seifenspiritus nehmen. Im Laufe des Jahres frischt man die Teppiche auf, indem sie vor dem Rehren mit feuchtem Salz bestreut, oder nach dem Klopfen mit einem in Salzwasser ausgerungenen Tuche abgerieben werden. Alle Rorbwaren und Stuhlsitze bürstet man mit Salzwasser aus, sie werden dadurch wie neu.

Nachdem die Polstermöbel, die wollenen Tischdeden &c. geklopft und gebürstet worden sind, werden sie mit Spiritus abgerieben, was sie wieder auffrischt. Es wäre gut, wenn sämtliche Polstermöbel mehr nach Art des sog. "Morris chair" hergestellt würden oder wie die japanischen Rohrmöbel, die abnehmbare Sike und Dies beeinträchtigt die Lehnen haben. Behaglichkeit absolut nicht und ist aus hygienischen Gründen vorzuziehen. große Räumlichkeiten und viele Polstermöbel hat, tut gut, einen Staubsaugeapparat für die Zeit der gründlichen Reinigung zu mieten, wozu sich in allen größeren Städten Gelegenheit bietet. Mit den verschiedenen Mundstücken des Apparates lassen sich nicht nur die Möbel, sondern Teppiche, Portieren, Vorhänge, Rokosmatten, Stuck und anderes reinigen. Für den Hausbetrieb empfiehlt sich ein Apparat mit Handbetrieb, oder wenn eine elektrische Leitung vorhanden ist, mit Motor. Praktisch ist es für die Polstermöbel, Schukbezüge aus Leinwand oder sonstigem wasch= barem Stoff vorrätig zu haben, dadurch werden die Möbel während der heißen |

Nahreszeit geschont und erweisen sich im Sommer viel angenehmer und fühler beim Was die Kissen des Wohnzimmers anbelangt, so sollen einige davon weich sein und keine widersinnigen Muster haben, wenn sie als Ruhekissen dienen sollen. Aber man kann oft alles eher als ruben, auf einem solchen Rissen, so steif Man kann sich leicht find sie mitunter! und billig mehrere Rissen — große und fleine — für Sofa und Stühle herstellen, wenn man sie mit japanischen Pflanzendaunen oder mit getrockneten Farnkräutern aus dem Walde füllt. Lettere find vorzüglich für Leute, die an Schwerhörigkeit leiden. Selbstverständlich ist, daß jeder Inhalt, sei es Federn, Roßhaar, Kapok oder Farnkraut, von Zeit zu Zeit gewaschen, resp. erneuert werden muß. Für Rissenbezüge, die nicht waschbar sind und die man schonen möchte, ist ein Schukdeckchen praktisch, das mit vier Bändern versehen, über das Rissen gebunden, und bei Nichtgebrauch in die Tasche an der Rückwand des Kissens gesteckt wird.

Wer weder Sosa noch Chaiselongue besitzt, schaffe sich einen sog. Triumphs oder Liegestuhl an, der den Vorteil hat, zussammenlegbar zu sein und im Sommer sich leicht im Freien ausstellen läßt. Ein solcher Stuhl trägt zur Behaglichkeit bei und gibt den müden Familiengliedern Gelegenheit, liegend zu rasten. Im Wohnsimmer, das ja wohnlich, heimelig sein soll, sind auch ein paar Fußbänken plags berechtigt.

Spiegel= und Bilberglas wird am besten mit Wasser und Spiritus gereinigt und zulett mit einem Lederlappen oder weichem Seidenpapier poliert. Wenn die Spiegel blind und fleckig sind, mussen sie frisch versilbert werden; sie dürfen niemals so hängen oder stehen, daß das Licht und die Sonnenstrahlen direkt darauf fallen. Nippes und Blumenvasen — letztere füllt man mit lauwarmem Borax- oder Sodawasser und läßt sie über Nacht stehen werden in Seifenwasser gereinigt und in weichem Wasser gespült; hartem Wasser wird also Borax zugesett. Bei dieser Arbeit ist ein weicher langhaariger Vinsel unerläßlich, um alle Fugen und Vertiefungen sowie die Verzierungen zu reinigen. In die frisch gewaschenen Vasen stelle man Gartens, Feldblumen oder einen Waldstrauß, was sich reizend macht und ein schöner Zimmerschmuck ist. Die Blumenstiele werden schräg abgeschnitten, sie können so mehr Wasser trinken und halten sich länger frisch. Damit das Wasser nicht faule, rieche und unappetitlich aussehe, muffen die Blätter an den Stielen entfernt werden, so weit diese im Wasser Tannenzweige halten sich am besten in Salzwasser; dies gilt von allen Roniferenarten.

Die Blumentöpse und deren Untersätze werden mit Regenwasser abgebürstet. Erstere sollten keine Papierhüllen tragen, da diese den Pflanzen auf die Dauerschaden. Diese müssen wie die Menschen frei atmen können, wenn sie gedeihen sollen. Grüne, nicht blühende Pflanzen tragen zur Luftverbesserung bei.

Nun zur Nähmaschine und zum Nähtischen! Die erstere wird, nachdem sämtliche Fugen mittelst eines weichen Tuches und etwas Rerosinöl ausgeputt und der Lederriemen am Rad wieder straff gespannt worden ist, mit Maschinenöl eingeölt. Die Rästchen werden ausgewaschen, die Instrumente einer genauen Musterung unter= zogen und Kehlendes oder Zerbrochenes durch neue Unschaffungen ersett. Verstaubte oder rostig gewordene Instrumente werden mit Terpentin abgerieben; in schlimmen Källen nehme man feines Schmirgelpapier. Das Nähtischen oder den Nähkorb geht man ebenso sorgsam durch, ersett alles fehlende Nähmaterial durch neue Einkäufe und sieht nach, ob alle Scheren gut ges schliffen sind.

Noch ein Wort über die Beleuchtungsförper! Lampenglocen werden in warmem Seisenwasser gewaschen und in reinem Wasser gespült; Zylinder ebenfalls, doch braucht man dazu eine Zylinderbürste. Will man die Lampengläser tadellos haben, so spült man sie in Spirituswasser und reibt sie mit weichem Seidenpapier ab, nachdem sie mit einem Tuche getrocknet worden sind. Neue Zylinder legt man, um sie feuerfest zu machen, vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, erhitzt sie langsam auf dem Herde bis zum Siedepunkt und läßt sie im gleichen Wasser erkalten. Neue Dochte legt man vor Gebrauch 24 Stunden in guten Essig, dann nimmt man fie heraus, drudt fie flach aus und zieht sie ein, wenn sie völlig troden sind. Der Behälter der Lampe kann auf zwei Arten gereinigt werden: Mittelst eines sauberen. alten Leinwand= oder Wollappens wird alle Feuchtigkeit aufgenommen und mit weißem Seidenpapier nachgerieben oder der Behälter wird mit einer heißen Sodalösung zweimal heiß ausgespült und bann gut ausgetrocknet. Letteres Verfahren ist jeweilen auch bei der Vetrolkanne zu emp= fehlen, damit der Bodensak daraus ent= fernt wird. In den gereinigten Lampen= behälter kommt ein Löffel voll Salz, ehe dieser mit Petrol gefüllt wird. Der obere Teil wird sorgfältig mit einem kleinen Haarpinsel oder mit einer Hühnerfeder ge= reinigt, damit alle kleinen Luftlöcher staub= frei werden. Auch inwendig wird überall der Schmuk entfernt. All diese Kleinigkeiten sind zu beachten, wenn man eine gut brennende Lampe haben will, die nicht "riecht". Das beste DI versagt, wenn man die Lampe vernachlässigt.

Bücher werden mit einer weichen Bürste abgebürstet und innen mit einem Tuche abgestaubt. Man nimmt diese Arbeit möglichst am offenen Fenster oder auf einer Veranda vor, damit die frische Luft über die Seiten hinstreichen kann. Um besten find die Bücher hinter Glas vor Staub geschütt; an offenen Gestellen lassen sich leicht mittelst Ringen passende Vorhänge anbringen. Auch bei Büchern gilt der Grundsak: Lieber wenige, aber die aller-Gute Bücher sind Freunde; stelle sie deinen Kindern früh zur Seite und stähle sie so gegen alle Schundliteratur. Vor allem ehre "das Buch der Bücher", es ist zu beinem eigenen Vorteil für Zeit und Ewigkeit. Laß die Guten und Großen aller Zeiten und Länder die vornehme Gesellschaft in deinem Hause sein und vergiß unter diesen die einheimischen nicht, wie: von Haller, Lavater, Pestalozzi, Hilty, E. F. Meyer, Gottsried Reller u. a. Für Schuthüllen aus Papier oder Leinwand für die wertvollen Bücher sorgt wohl die Jungmannschaft.

Was den Schmuck der Wände anbelangt, so kann nicht jeder wertvolle Runstwerke aufhängen, aber jeder kann sich einige Reproduktionen von Meisterbildern — sei es in Stein=, Farben= oder Kohlen= druck — anschaffen, 3. B. von den schweiz. Malern Burnand, Robert, Koller u. a. Wahrhaft groß wirken auch die Bilder von Millet und Steinhausen, den "Rünstlern der Horizontale" und ungemein lieblich und stimmungsvoll sind die reizenden Bilder von Claude Lorrain, der im Duft der Karbe und in der Vollendung der Korm von keinem seiner Zeitgenossen übertroffen wurde. Die Größten gehören keiner Zeit und keinem Lande an, sie gehören allen, benn sie find international.

Rurz zusammengefaßt, beobachte man bei allen Zimmereinrichtungen den unüberstroffenen Grundsah: "Von nichts zu viel", und das, was Shakespeare sehr treffend bezeichnet als: "The eternal fitness of things"

— die ewige Gehörigkeit der Dinge.

E. G.

3

Eduard Mörike als Zuckerbäcker.

Von J. M.

Nachbrud berboten.

Um die Weihnachtszeit hat in Südsbeutschland jede von einer tüchtigen Haußsfrau geleitete Rüche ihre eigene Ronditorei. Es wird da "gebäckelt" nach handgesschriebenen Rezepten, die seit Generationen Familiengeheimnis sind. Die Schuljugend verkürzt sich die Zeit freudiger Erwartung vor dem Feste oft damit, einander zu ersählen, wie sein es heute wieder zu Hause duste. Das Beste sei doch das Verbrannte, das dürse man gleich essen. Und wenn alle im Städtchen gebackenen Butterkringel, Honigsterne, Zimtwaffeln, Rleineküchlein und Wespennester auf dem Marktplat

zusammengetragen werden müßten, gäbe es sicher einen Berg, so hoch wie der Rirchturm. Fast immer sind dann ein paar Prahlhänse dabei, die behaupten, sie könnten sich durch den Berg durchessen, bis ein Tunnel drin sei.

Einmal, an einem schönen Dezembernachmittag, als wir gerade voll Andacht nach dem flammendroten Abendhimmel sahen und daran dachten, daß dort sicher das Christkindchen Lebkuchen backe, kam Nachbars Elschen gelaufen und berichtete voller Wichtigkeit, heute hätte es bei ihnen Frankfurter Brenden gegeben, zu denen ein Pfarrer das Rezept geschrieben habe. Eduard Mörike sei sein Name, und er habe in Stuttgart gewohnt. Mutter habe das Rezept in einem vergilbten Büchlein; Großmutter hatte es in ihrer Jugend einmal irgendwo abgeschrieben. Ich erinnere mich noch, daß diese Brenden nach dem Rezept des Pfarrers Mörike unserer aller Neid erregten. Später fand ich die humoristische Vorschrift ebenfalls in einem vergilbten Büchlein, in dem Rezepte aus der guten alten Zeit gesammelt waren. Und da das Gebäck wirklich ausgezeichnetschmeckt, möchte ich seinen Werdegang hier mitteilen, wenn auch der unterzeichnete Verfasser in einer Vorbemerkung geschrieben hat, daß sich die Sache besser esse als lese:

Mandeln erstlich rat ich dir Nimm drei Pfündlein ober vier, Mach Bedürfnis und Belieben; Diese werden nun gestoßen Und mit ordinarem Rosen= Wasser feinstens abgerieben. Je aufs Pfund Mandeln affurat Drei Vierling Zucker ohne Gnad, Denfelben in den Mörfer bring, Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing. Von beinen irdenen Gefäßen Sollst du mir dann ein Ding erlesen, Was man deutsch eine Rachel nennt, Doch sei sie neu zu diesem End. Drein füllen wir den ganzen Plunder Und legen frische Rohlen unter. Jest rühr und rühr ohn' Unterlaß, Bis sich verdicken will die Mass'. Und rührst bu eine Stunde voll, Um eingetauchten Finger foll Auch nicht die Spur mehr hängen bleiben; So lange muffen wir es treiben. Mun aber bringe bas Gebrobel In eine Schuffel (ber Poet,

Weil ihm ber Reim vor allem geht, Will schlechterdings hier eine Model, Indes der Roch auf ersterem besteht), Darinnen drücks zusammen gut, Und hat es über Nacht geruht, Sollst dus durchkneten Stück für Stück, Auswellen messerrückendick. (Je weniger Mehl du streuest ein, Um desto besser wird es sein.) Allsdann in Formen seis geprägt, Wie man bei Weingebacknem pflegt. Zuleht — das wird der Sache frommen — Den Bäcker scharf in Pflicht genommen, Daß sie schön gelb vom Ofen kommen.

Eduard Mörife, Ronditor.

Die Schneeschuhe (Sti) bedürfen einer sorgfältigen Behandlung; man darf damit aber nicht erft einseten, wenn der erfte Schnee fällt. Alle 8—10 Wochen öle man sie gut ein. Zweckmäßig-ist reines, säurefreies Leinöl, das auf die Lauffläche aufgetragen, hier eingerieben und dann nochmals in so reichlicher Menge nachgegoffen wird, daß etwas davon auf der Fläche ftehen bleibt. Diefes gieht fich dann allmählich in das Holz ein. Vor dem Beginn des Laufens wird die Lauffläche, alfo die untere Fläche des Skis, gewachst. Als Wachse dienen entweder reines Bienenwachs oder Parkettbodenwachs, die jedoch beide gleich= falls vollkommen fäurefrei fein muffen. Man verteilt etwa erbsengroße Studchen dieses Wachses auf ber Lauffläche und reibt dann mit einem etwas angewärmten, wollenen Lappen oder einem Studchen reinen Filges so lange mit freisförmigen Sandbewegungen herum, bis das Wachs gleichmäßig über die ganze Lauffläche verteilt ist. Allzu starkes Wachsen und zu starkes Glanzendpolieren ift insbesondere für den Anfanger zu vermeiden, da sonst der Sti zu leicht gleitet und man Gefahr läuft, die Berrichaft über ihn gu verlieren. Während ber Aufbewahrung ist ber Sti in die fogen. "Berspannungen" einzuspannen. Unter Berspannungen versteht man Querhölzer und Rlöte, sowie Riemen, durch die die Spiken auseinandergedrückt und die Wölbungen unter dem Fuß erhalten werden. Damit das Riemenzeug nicht spröde wird und kein Wasser aufsaugt, muß es von Zeit zu Beit eingefettet werden, was am besten mit gutem Schweinefett oder dem sogen. "Marsöl" geschieht.

Asbest ist eine eigentümliche Abart des Minerals Serpentin, die in der Form von seinsfaserigem lockerem, wolligem Gespinnst vorstommt, der einzige dem Mineralreich angeshörige Stoff, der vermöge seiner bis 30 Cm. langen Fasern versponnen werden kann. Mit

Buhilfenahme verschiedener Bindemittel wers den aus Usbest Platten hergestellt, die auch in der Rüche als seuerfeste Unterlagen und als Jiolierschicht bei Selbstrochern Verwendsung finden.

Roks (engl. coaks — Steinkohlenschlade) sind die porösen Rückstände entgaster Steinkohlen, welche nach erfolgter Entgasung der Steinkohlen in den Gasanstalten oder in eigenen Roksbrennereien zurückbleiben. Sie bestehen aus fast reinem Rohlenstoff und geben einen vortrefflichen Brennstoff ab, weil sie dem Sauerstoff infolge ihrer blasigen Beschaffenkeit eine große Berührungsstäche darbieten und ohne Rauchentwicklung verbrennen.

Rochrezepte.

Alfoholhaltiger Bein tann zu füßen Speifen mit Borteil durch alfoholfreien Bein ober wafferverdunnten Sirup, und zu fauren Speifen durch Zitronenfaft erfest werden.

Ochsenschwanzsuppe (Ox-tail). Diese wird gewöhnlich für mehr als 3 Personen zubereitet. Man schneidet den Ochsenschwanz in Vorlegestücke, brät ihn in heißem Fett schön braun, gibt Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie und Lauch zu, löscht mit kaltem Wasser oder besser mit Fleischbrühe ab und kocht dies zussammen 1—2 Stunden. Nun röstet man in heißem Fett auf 1 Person ½ Eßlössel Mehlschön braun, löscht mit der Ochsenschwanzsbrühe ab, würzt die Suppe gut mit Weißewein, Salz, Paprika, Tomaten, und kocht sie nochmals 1—2 Stunden. Das Fleisch vom Ochsenschwanz wird in kleine Stücke geschnitten und in der Suppe serviert. Zubereitungszeit: 4 Stunden.

Pastete mit Hirn gefüllt. Für 3—5 Personen. 1 Pastetenhaus, 1 Ralbshirn, ½ Porstion Ralbsleischfülle zu Pasteten, 1 Portion Buttersauce. Man bereitet ein Pastetenhaus. Das blanchierte, gereinigte Ralbshirn wird mit ½ Portion Ralbsleischfülle in der Buttersauce aufgesocht, in die heiße Pastete eingesfüllt und sofort serviert. Hat man die Pastete vorher gebacken, so stellt man sie vor dem Einsfüllen einen Augenblick in den heißen Bratsofen.

Gebratene Gans mit Apfeln gefüllt. Die Apfel werden geschält, halbiert, das Rernshaus herausgeschnitten, in etwas alkoholsfreiem Wein und Wasser und Zugabe von Weinbeeren und Rosinen weich gekocht. Diese Apfel, die nicht zu weich sein sollen, füllt man ohne Sauce in die Gans, näht sie zu und bratet sie. Zubereitungszeit: 3 Stunden.

Aus "Großes Schweizer. Rochbuch".

Imitierte Artischockenboden. Bereitungszeit 2 Stunden. Butaten: 4 schone Gellerieknollen, 20 Champignons, 50 Gr. Butter,

5 Gr. Liebigs Fleisch=Extrakt, 1 kleine Relle Béchamelsauce. Sauce: 4 Eigelb, 120 Gr. Butter, 1/2 Zitrone, 1/2 Zwiebel und Essig. Die gewaschenen Sellerieknollen werden in Bouillon gargekocht, dann jede Knolle in drei bis vier Scheiben geschnitten (ca. 1 Em. dick), leicht ausgehöhlt und warmgestellt. Die Champignons (von denen man fünfzehn schöne Röpfe aussucht und extra fertig macht) werden rasch geputt, gewaschen und am Reibeisen fein gerieben, die heiße Bechamelsauce sowie die Gellerieabfälle, Salz, Zitronensaft, Liebigs Fleisch-Extrakt, Paprika dazugegeben, alles paffiert und im Wafferbad heiß gestellt. Dann bereitet man eine holländische Sauce (mit etwas Gellerie- und Champignonbrühe ziemlich dick geschlagen) sie wird auf eine runde Schüffel gegeben, die Böben barauf gesett und in jeden Boden fommt, von dem Buree aufdressiert, obenauf ein Champignonkopf. Muß heiß serviert werden.

Rartoffelpüree = Auflauf. Man siedet 12 große Kartoffeln, schneidet sie in feine Scheiben, bestreicht eine Form gut mit Butter und belegt den Boden schuppenartig mit den Kartoffeln. In die Mitte wird ein gutes Kartoffelpüree gefüllt, die Form oben wieder mit Kartoffelscheiben belegt, vier Eßlöffel zerslassen Butter darüber gegossen, und die Speise im Ofen hellgelb gebacken. Man stürzt sie, ehe man sie zu Tische gibt.

Aus "Vegetarische Rüche".

Gebacene Schwarzwurzeln. Die gesichabten und wie üblich weichgekochten Schwarzwurzeln werden gut abgetropft, in verkleppertem Ei und Brosamen oder in einem Ausbackteig gewendet und in schwimmendem Fett gebacken. Aus "Gritli in der Rüche".

Orangencreme. 1/2 Liter Rahm, 2 Eier, 150 Gr. Zucker, 2 Orangen. Eier, Zucker, Orangensaft und das Abgeriebene der Schalen werden 10 Minuten lang gerührt. Dann wird der steif geschlagene Rahm darunter gemischt und die Ereme angerichtet; wenn man will mit Zucker und geriebenen Mandeln bestreut und mit glühender Schaufel gebrannt. Statt Orangen können auch Zitronen oder beliebige Fruchtsäfte verwendet werden.

Aus "Reformtochbuch" von J. Spühler.

Feine Weihnachtstorte. 12 Eier kocht man hart, nimmt die Eigelb heraus und reibt sie mit 70 Gr. Zucker sehr fein. Aun fügt man 250 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl und eine halbe abgeriebene Zitrone hinzu und bereitet einen festen Teig, den man über Nacht stehen läßt. Um nächsten Tag rollt man ihn ½ Em. dic aus und sticht mit einem Tortenausstecher (etwa 25 Cm. im Durchmesser) Blätter aus, die man auf einem Blech in nicht zu heißem Ofen bäckt. Die gebackenen Blätter setzt man mit Marmelade zusammen und besiebt die Torte mit Banillezucker.

Warmer Eierpunsch. Zwei ganze Eier, 4 Eigelb werden mit 300 Gr. Staubzucker schausmig gerührt, der Saft von 4 Zitronen, ½ Liter Meilener alkoholfreien Weißwein und ½ Liter Wasser langsam unter stetem Schlagen zusgegossen. Man rührt dann beständig, dis der Punsch in die Höhe steigt; er ist warm zu servieren.

Glühwein. 1½ Liter alkoholfreien Rotswein (Rotenberger), 375 Gr. Zucker, ein Stücken Zimt, 2 Aelken, Zitronenschale, 125 Gr. Rosinen. Man koche dies in einer Messings oder Rupferpfanne bis der Zucker aufgelöst ist, nehme es vom Feuer und lasse 5 Minuten zugedeckt stehen; dann wird es durch ein Sieb geseiht und warm ferviert.

Aus "Wie kocht man ohne Alkohol?"

Weihnachtsgebäd.

Marauer Lederli. (Gehr fein). 250 Gr. alten Honig, 250 Gr. feingestoßenen Randiss zuder, 250 Gr. feinzerschnittene Mandeln, 375 Gr. Staubzuder, 100 Gr. feingeschnittenes Bedrat, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Aelken-pulver, 4 Gr. Muskatnuß, die feingewiegte Schale von 11/2 Zitronen, 2 Dezil. Kirsch= wasser, 750 Gr. Mehl. — Zur Glasur: 250 Gr. weißen, feingestoßenen Zucker, 1½ Deziliter Wasser. Der Honig wird mit dem Kandiszucker kochend gemacht, die Mandeln und die übrigen Gewürze unter beständigem Rühren gut damit vermischt und 2-3 Minuten kochen gelaffen. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießt das Rirschwasser zu, sett sie wieder auf und rührt die galfte des Mehles darunter. Von der andern Sälfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, die heiße Teigmasse hineingeschüttet und alles miteinans der gut verwirkt. Man wallt den Teig 1/2 Cm. bick aus, sticht rechteckige Formen aus oder zerschneidet den Seig mit dem Messer, stellt die so bereiteten Leckerli über Nacht auf dem Wirkbrett an die Rühle und bäckt sie andern Tags auf gefettetem Blech. Bur Glasur wird der Zucker mit dem Wasser unter beständigem Rühren aufgekocht und die warmen Leckerli damit bestrichen.

Aus "Gritli in der Ruche".

Weihnachtssterne. 4 Eiweiß, 150 Gr. Mandeln, 1 Zitrone, 200 Gr. Zucker, 1 Messersspitze Zimt, 200 Gr. Mehl. Das zu steisem Schnee geschlagene Eiweiß wird mit dem gestoßenen Zucker und dem Saft der Zitrone vermischt. Von dieser Masse nimmt man 1/2 Tasse weg, um sie zum Anstreichen der Sterne zu gebrauchen. Mit dem Übrigen werden die sein gemahlenen Mandeln, 1/2 Töffelchen Zimt, das Abgeriedene der Zitronenschale und das Mehl vermischt. Von letzterem behält man 1 Tasse voll zum Ausrollen. Ist alles gut durchgearbeitet, so wird der Teig zentimeterdick ausgerollt, mit Sternsormen

ausgestochen, mit der Eiweißmischung bestrichen und im schwach geheizten Ofen gesbacken.

Nukbrot. 700 Gr. Weizenschrotmehl oder gewöhnliches Mehl, 300 Gr. Außferne, 1/2 Liter Waffer, 300 Gr. Gultaninen oder Kosinen, Salz, 10 Gr. Hefe. Die Hefe wird mit schwach lauwarmem Waffer angerührt und etwa 500 Gr. Mehl hineingearbeitet. Diesen Teig stellt man nun 1—2 Stunden zugedeckt an einen warmen Ort. Wenn er aufgegangen ist, wers den Salz, die fein gemahlenen Aufterne und die gewaschenen Gultaninen damit wohl vermischt und dabei vom übrigen Mehl noch dazu gefnetet. Dann ftellt man den Teig nochmals in die Wärme und formt, wenn er wieder aufgegangen, 2 Brötchen, wobei man noch alles übrige Mehl aufbraucht. Sie werden in mittelheißem Ofen 11/2 Stunden gebacken. Diefes Brot halt sich ausgezeichnet und ist auch als Reiseproviant, weil sehr nahrhaft, besonders zu empfehlen.

Safelnußtugeln. 250 Gr. Haselnußterne, 250 Gr. Zuder, 150 Gr. Zwieback ober gesgebörrtes Brot, 2 Deziliter Wasser, 50 Gr. Mehl, 2 Eiweiß, Zitronenschale. Das sein gesmahlene Brot wird ins kochende Wasser einsgerührt, gestoßener Zuder, sein gemahlene Haselnüsse, Abgeriebenes von Zitronenschale darunter gemischt, vom Feuer genommen und zulett das zu steisem Schnee geschlagene Eiweiß in die Masse gerührt. Dann werden das von kleine Rugeln gesormt, welche man auf eingesetteten Blechen hellbraun bäckt.

Aus "Reformtochbuch" von J. Spühler. Genfer Riatuita. 70 Gr. geschälte Ma

Genfer Bistuits. 70 Gr. geschälte Mansbeln werden mit etwas Orangenblütenwasserrieben und nach und nach 70 Gr. Zuder, 10 Eidotter, die abgeriebene Schale und der Saft der Zitrone, der Schnee der 10 Eiweiße und 70 Gr. Mehl hinzugerührt, dann in butterbestrichene Papierkapseln gefüllt, mit Zuder besiebt und bei schwacher Sitze gebacken.

→ Gesundheitspflege.

Bezüglich der Unterkleidung ist zu fors bern, daß der Bekleidungsstoff gut lufthaltig und luftdurchgängig, d. h. locker gewebt sei und eine rauhe Obersläche besitze.

Die Rauhigkeit eines Stoffes wird verursacht durch die von seiner Oberfläche abstehenden Fasern und Fäserchen, welche, als "Stützasern" der Haut auffliegend, zwischen Haut und Stoff eine Luftschicht lassen. Ein glatter Stoff (wie feines Leinen) klebt dagegen schon bei leichter Schweißbildung der Körperoberfläche an und verhindert die Verdunstung. Rauhe Stoffe nehmen die abschilfernden Schüppchen der Haut, sowie den anhaftenden Hauttalg leicht auf; rauhe Unterkleidung wird leichter schmutig und muß häufiger gewechselt werden.

Wollstoffe auf bloßer reizbarer Haut werben oft wenig angenehm empfunden und erzeugen namentlich im Sommer bei manchen Hautjucken und selbst Ausschlag. Hier steht ein locker gewebter Baumwollstoff günstiger da. Im übrigen fällt bei diesen Fragen auch die Gewöhnung stark entscheidend mit ins Gewicht.

Ganz zu verwerfen ist das Tragen gestärkter und gebügelter Unterkleidung, weil hier die Luft aus den Stoffen verdrängt ist, so daß diese dicht und undurchlässig werden. In diesem Punkte ist namentlich die Männerskleidung — das brettharte Vorhemd auf der Brust, wie die hohen, steif gestärkten Kragen — ganz unhygienisch und reformbedürstig.

Dr. Schmids "Gesundheitslehre".

F-C-- Krankenpflege. F-C--C

Den Erfrorenen transportiert man vorssichtig in ein kaltes Jimmer, zieht ihm schonend die Rleider vom Leib, reibt nun den Körper kräftig mit Schnee oder kalten, nassen Tüchern oder bringe ihn in ein kaltes Bad. Rehrt das Bewußtsein nicht wieder, so beginnt man unverzüglich mit der künstlichen Altmung, während eine zweite Person das Reiben der Haut fortsett. Werden die Glieder biegsam, rötet sich die Haut, kommt der Berunglückte zu sich, so gibt man ihm belebende, lauwarme Getränke und bringt ihn nun auch in ein warmes Zimmer und später ins Bett.

Sollten einige Glieder blau, kalt und gestühllos bleiben und sich auf ihnen Blasen zeigen, so wickelt man sie in Flanellbinden leicht ein und lagert sie hoch, um die Blutstauung zu heben, wird aber in vielen Fällen das brandige Ubsterben derselben nicht versmeiden können.

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine bei Kindern häufig auftretende Krankheit, welche binnen kurzer Zeit sehr gefährs lich werden kann, ist der Eroup. Da tut rasche Hilfe not. Es stellt sich gewöhnlich in den Stunden vor Aitternacht ein hohl klingens der Husten ein, verbunden mit beängstigender Atemnot. Man gebe dem Patienten ein Brechs mittel, etwa laues Raffeewasser mit Salz, dann gut erwärmtes Olivenöl oder in Ermangels ung dessen erwärmte Butter. Darauf tauche man ein zweis oder viersach zusammengelegtes Tuch in recht warmes Il oder Schweinesett, so warm es der Patient ertragen kann, lege es um seinen Hals und darüber noch ein wollenes Tuch. Dieser Umschlag muß alle 1/2 Stunden erneuert werden.

Wo der Arzt nicht rasch zur Stelle sein kann, hilft dieses einfache Mittel oft die Gesfahr abwenden. Frau L.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Bervorragende Erfolge in der Obstaufbe= wahrung sind fast regelmäßig auf das Vorhandensein eines günstigen Raumes in oder auch über der Erde zurückzuführen. Lage und Bauart, auch Untergrundverhältnisse des Gebäudes sprechen mit. Je weniger der Aufbewahrungsraum Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, um so tadelloser halt sich das Obst darin; 3. B. ist ein zu ebener Erde geschützt gelegener Raum mit Öffnungen nach Norden recht günstig für gute Erhaltung des Obstes. Gine mäßige Luftbewegung und mäßige Feuchtigkeit der Luft im Obsthause ist sehr erwünscht. Schädlich für Haltbarkeit und Geschmack des Obstes ist feuchte Luft nur dann, wenn sie, wie in den meisten Rellerraumen, stehend ist und nicht wechselt; sobald eine genügende Bewegung der Luft stattfindet, sind Fäulnisbildungen faum zu befürchten.

Um wenigsten zur Fäulnis geneigt sind allerdings die Früchte, die in trockenen Räumen lagern, aber dafür welken sie leicht, wenn es zu warm und trocken wird. Apfel und Birnen, die nur wenige Tage in der trockenen Stube liegen, faulen nicht, werden aber völlig welk

und rungelig.

Je trockener die Luft des Aufbewahrungsortes ist, um so dichter wird man die Früchte zusammenpacken, damit sie sich gegenseitig frisch erhalten.

Aus "Gartenbuch für Anfänger".

----- Frage-Ecke. -----

Antworten.

96. Die eingelaufenen Antworten wurden der Fragestellerin direkt übermittelt.

Die Red.

97. Wenn Sie einen wirklich ausgezeiche neten Selbstkocher anschaffen wollen, so kann ich Ihnen den von der Firma Bodmer & Cie. in Aestenbach sabrizierten aufs wärmste empsehlen. Ich benutze ihn schon längere Zeit mit vollster Zufriedenheit. Sie können sicher keinen bessern bekommen. Verlangen Sie einen Prospekt. Auf Wunsch bin ich auch zu weiterer Auskunst bereit.

Fragen.

98. Meine Schwester hat an einen Primarlehrer ein schön möbliertes Zimmer in sonniger, erhöhter Lage vermietet. Nebenkei soll sie ihm das Morgen= und Nachtessen auf seinem Bimmer fervieren. Letteres foll aber immer ohne Fleisch, nur in Früchten, Gierspeisen und nahrhaften Suppen bestehen und darf den Betrag von 1 Fr. nie übersteigen. Nun möchte ich eine liebe Leserin bitten, einen solchen Speisezettel aufzustellen. Wir halten es kaum für möglich, um diesen Preis ein Nachteffen servieren zu können, da sich der Preis von frischen Eiern und Butter so hoch stellt wie das Fleisch. Meine Schwester hat für die Mühe nie etwas berechnet, trotdem sie dem Berrn zu gang ungewohnten Zeiten extra fochen muß. Die Familie muß mit einem einfachern Essen zufrieden sein. Man glaubt, der vegetarische Tisch sei viel billiger als Fleisch, das ist aber nicht immer der Fall, besonders wenn ein wählerischer Berr nur Budding, sterilisierte Früchte ec. verlangt. Für gütige Aufflärung wäre von Bergen dantbar Eine Hausfrau.

99. Welches System Raffeemaschine (ins Eßzimmer) ist das beste? Welches Metall ist das solideste: Nickel, Christoffel, Rupfer, Geislinger-Silber &c.? Um Auskunft von ersfahrenen Frauen bittet

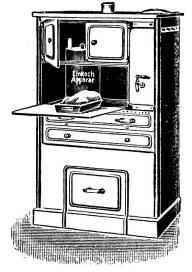
Eine junge Hausfrau, welche den schwarzen Raffee selbst zubereiten möchte.

100. Ist es möglich, daß der vegetarische Sisch anhand von Rochbüchern erlernt werden kann wenn man die Rüche mit Fleisch sehr gut versteht? Welche Bücher würden mir empsohlen? Es sollten recht viele Menüs darin stehen.

Neu!

Neu!

Grude-Herde



Tag und Nacht brennend. Materialverbrauch 20—25 Cts. für 24 Stunden. Kein Anbrennen, kein Ueberkochen, kein Speisengeruch. Ständig heisses Wasser zur Verfügung. Einfacher, sauberer und billiger als jede andere Feuerung. Fleisch und Gemüse viel saftiger und wohlschmeckender, als auf Gas- oder Kohlenfeuer.

Zahlreiche Schweizer Referenzen.

Verkaufsstellen werden nachgewiesen durch

Hoffmann & Delisle, Zürich 5

vormals Ernst Walcker & Cie.

Haushaltungsgeräte en gros
107 Hardturmstrasse 107.