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

Band: 23 (1916)

Heft: 26

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: 10.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich ∴ Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

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

Nr. 26. XXIII. Jahrgang Erscheint jährlich in 26 Nummern **Zürich,** 9. Dezember 1916.

Feig verzagen? — Nun und nimmer sich begraben
In des Trübsinns Nebeldunst! —
Und an jedem Sonnenschimmer Freude haben,
Ist die rechte Lebenskunst! — Rittershaus.

Herstellung kostenloser Spielsachen.

(Nachdruck verboten.)

Oben auf der Winde steht eine große Kiste; da kommt alles mögliche im Laufe des Jahres hinein: Stoff- und Bandrestchen, Wachstuch- und Linoleumstreifen, Schachteln aller Größen und Formen, Ringli und alte Knöpfe, Holzabfälle, Obstgitter, Farbbandrollen der Schreibmaschine, Fadenspulen, Filmrollen, Tapetenresten, Glühstrumpfhülsen, Reklamebilder, Emballage, Blechbüchsen, Kartonbücherhüllen, Zapfen, Pakethalter, Stickwoll- und Seidenfäden, Holzwolle, kurz und gut, alle die Gegenstände, die anderorts vielfach weggeworfen werden.

Einige Wochen vor Weihnachten wird der Inhalt einer genauen Revision unterworfen und dann gehts an die Herstellung von Spielsachen.

Zuerst erfahren die Obstgitter Beachtung. Denn aus ihnen lassen sich große Gegenstände herstellen: Puppenbetten und Wiegen, Sofa, Tisch und Stühle für die großen Puppen, Leiter- und Zigeunerwagen und Schubkarren, lauter Dinge, die jedes Kinderherz erfreuen, dem Geldbeutel so mancher Eltern aber unerschwinglich sind.

Die Obstgitter werden gebrauchsfertig gemacht, d. h. gefeilt und mit Glaspapier vollends glatt gerieben. An das eine befestigen wir mittels Schrauben vier große Zapfen oder Holzblöckchen als Füße, ans andere zwei Kleiderbügel und haben damit das rohe Bettchen und die rohe Wiege fertig. Reuen uns für die Wiege die Kleiderbügel, so sägen wir aus starkem Holz zwei Bretter halbrund und befestigen sie wie die Kleiderbügel. An der Wiege bringen wir noch eine Vorhangstange an (altes Vorhangstängelchen, glühend gebogen, oder runder Holzstab, um den früher vielleicht Wachstuch gewickelt war). Nun gehts ans Ausschmücken. Das Bettlein beizen wir mit beliebiger Farbe und bemalen die einzelnen Stäbchen mit kleinen Blumen oder schneiden aus Tapetenmustern geeignete Motive aus und kleben sie sorgfältig mit Dextrin auf. Die Wiege lassen wir roh und kleiden sie mit waschbarem Stoff aus. Strohsack, Matratze und Federbetten füllen wir mit Holzwolle, Papierschnitzeln, Sägemehl oder sauberen, kleinen Stoffrestchen. Und nun zu Sofa, Tisch und Stuhl: zwei gleich große Obstgitter, deren Böden wir aufeinandernageln, ergeben den Tisch, wenn wir statt des Deckels auf das eine eine Holztischplatte nageln. Zu dem Stühlchen sägen wir ein Obstgitter der Länge nach in zwei Teile und nageln die beiden halben Böden wieder aufeinander. Das Sofa beansprucht zwei Traubengitter, die, wie beim Tisch zusammengenagelt werden;

zuvor wird bei dem oberen Traubengitter die Längswand entfernt. Kissen werden nach den Maßen der Längs- und Breitwände geschnitten, mit Holzwolle gefüllt und mit einem Börtchen angenagelt. Das Tischtuch wird in passender Farbe dazu gewählt. Auch diese Möbel können gebeizt und dann lackiert oder gewichst werden. Als Räder für den Leiterwagen benützen wir vier gleich große Blechbüchsen, die wir vermittelst großer Nägel an zwei Leisten so nageln, daß sie bequem rollen. Wenn wir uns nicht getrauen, eine einfache Deichsel herzustellen, so genügt auch eine Schnur zum Ziehen. Mittels Emailfarbe und Beize werden Räder und Wagen braun gefärbt.

Aus dem Zigarrenschachtelvorrat suchen wir die schönsten aus und entfernen sorgfältig das Papier. Die weniger guten weichen wir in Wasser ein, damit sich das Papier löst, zerlegen sie in die einzelnen Bretter, trocknen sie nach Entfernung der Nägel und pressen sie zuletzt unter Steinen oder schweren Büchern, da sie sich unter der Wassereinwirkung biegen. Diese Bretter dienen uns zum Laubsägen von Hampelmännern, Turnern, Puppenmöbeln und Tieren. Vorlagen für einfache, gute Tiere sind auf zwei Bögen angeordnet in jeder Laubsägehandlung für 20 Rappen pro Stück erhältlich. Mit Beize, Wasser- oder Ölfarbe werden die Tiere nachher naturgetreu bemalt. Aus Zigarrenschachteln können wir auch einfache Ställe dazu zimmern; legen wir noch etwas Heu in die Krippe, ist das Entzücken der Kinder groß.

Vier ganze oder halbe Fadenspulen an den Boden einer Zigarrenschachtel genagelt, ergeben ein Bettchen, das wir nach Geschmack verzieren können. „Im Stile dazu passend" ist ein Zigarrenschachtel-Schrank mit Füßen aus Fadenspulen und Scharnieren aus Lederstreifen von alten Glacéhandschuhen. Eine mit Stoff überzogene und mit Holzwolle oder Packwatte gepolsterte Zigarrenschachtel dient als Chaise-longue. Wollen wir ein Sofa, so verwenden wir den Deckel der Schachtel als Rückwand und markieren die Lehnen mit Glühstrumpfhülsen. Ist alles gepolstert und überzogen, so wird kein Mensch die eigentümliche Herkunft erraten. Eine große, runde Käseschachtel auf einigen aufeinander befestigten Fadenspulen ist der dazu passende elegante Tisch. Eine halbe Camembert-Käseschachtel auf zwei Fadenspulen ergibt einen Blumentisch, den man mit eingeleimtem Moos und haltbaren Blümlein schmückt, welche man im Sommer im Walde gesammelt hat. Eine Kiste liefert das dazu gehörige Puppenzimmer, in dem die Fenster herausgesägt und mit Gelatine oder dünnem Papier verkleidet werden können. Eine ganze Emballage-Puppenfamilie können wir zur Besitzerin der oben beschriebenen Herrlichkeit erklären. Ausgezogene Emballagefäden, Arme, Beine, Körper und Hals mit Wolle- oder Baumwollfäden umwickelt, das Gesicht mit rosa oder weißem Stoff bespannt, ergeben die Puppe. Je nach dem Anbringen der Perlenaugen, dem Andeuten von Nase und Mund mit rotem Faden läßt sich der Charakter der Puppe ausdrücken. Kunstvolle oder einfache Frisuren können nach Geschmack mit Wolle genäht werden.

Aus Zigarrenschachteln lassen sich auch ganz solide Eisenbahnen bauen. Zur Charakterisierung der Lokomotive kann eine runde Blechbüchse (Kindermehl- oder Kakaobüchse) dienen, als Räder leere Filmrädchen oder kleinere Blechschachteln (Schuhcrême, Lanolin) Verwendung finden.

Aus Kartonbuchhüllen, großen Bandrollen, etwas Karton, Leim und grauer Farbe läßt sich mit einiger Phantasie eine prächtige Burg bauen. Soldaten können aus kleinen, bemalten Paketheltern hergestellt werden, denen man auf runden Korkböden — von Flaschenzapfen — festen Stand verleiht und abgebrannte Zündhölzchen als Gewehr anleimt. Größere Soldaten gelingen aus bemalten Waschklammern; ein echter Biedermeierhelm wird ihnen in Form von schwarzen Zapfen mit Stecknadelkopfpompons aufgenagelt. Mit

beweglichen Armen aus halben kleinen Pakethaltern stehen sie schußbereit vor ihren Kanonen, deren Lauf aus einer Emser-Pastillen-Röhre besteht.

Geschickte Hände können aus Zigarrenschachteln und Kisten reizende Verkaufsläden oder Stände herstellen, in denen alles mögliche feilgeboten wird. In der Zementfabrik Bodmer, Utlibergstraße 140, erhält man für 40 Rappen so viel Ton, daß er einem Kinde wochenlang zur Anregung dienen kann, wenn er stets in einem feuchten Tuch aufbewahrt wird. Aus ihm lassen sich Wurst- und Bäckereiwaren, wie Früchte formen, die eine getreue Wiedergabe der echten sind, wenn sie geschickt mit Wasserfarbe bemalt und dann lackiert werden. Wenn jemand einen Modesalon einrichten will und Geschick und Phantasie zur Herstellung kleiner Hutmodelle hat, so findet er in den leeren Filmrollen die geeigneten Hutständer.

Die Zürcher Frauenzentrale, Talstraße Nr. 18, hat mit Hilfe der Pfadfinderinnen (Neptunstraße 43) Anfang November eine Ausstellung solcher Spielsachen veranstaltet, die sehr gut besucht war. Unbemittelten Eltern wird auf Wunsch die Herstellung solcher Spielsachen bis Weihnachten allabendlich außer Samstag im „Brunnenturm“ gezeigt. Das Material wird gratis abgegeben; die vielen Besucherinnen der Ausstellung lieferten es an der Sammelstelle ab.

Allen Lesern und Leserinnen, denen es nicht vergönnt war, die Ausstellung zu besichtigen, möchten wir durch diese Zeilen ein Bild der Herrlichkeiten geben und sie ermuntern, zu ihrer und der Kinder Freude das eine oder andere Spielzeug herzustellen. Wenn man einmal angefangen hat, wächst Phantasie und Geschicklichkeit.

H. K.

Genieße mäßig Füll' und Segen,
Vernunft sei überall zugegen,
Wo Leben sich des Lebens freut.
Dann ist Vergangenheit beständig.
Das Künftige voraus lebendig,
Der Augenblick ist Ewigkeit. Goethe.

Vom Gas.

Gas (von dem Entdecker, dem niederländischen Chemiker von Helmont — gest. 1644 — selbstgeschaffenes Wort) ist der Gattungsname für luftförmige Flüssigkeiten, der zuerst für das bei den Luftballonfahrten im Jahre 1783 und später verwendete Wasserstoffgas allgemeiner gebraucht wurde, jetzt aber speziell für das Leuchtgas im Gebrauch ist. Letzteres ist ebenfalls keine Entdeckung der Neuzeit, sondern schon lange bekannt aus den englischen Steinkohlengruben, die um die Mitte des 17. Jahrhunderts angelegt wurden. Aber erst der Engländer Murdoch erzielte um das Jahr 1800 regelrechtes Gaslicht, und auf Grund seiner Erfolge breitete sich die neue Erfindung aus.

Die Erzeugung des Leuchtgases aus Steinkohlen, deren zur Gasbereitung bestgeeignete Sorte die englische Kannelkohle ist, geht auf die Weise vor sich, daß die in faustgroße Stücke zerschlagenen Kohlen in große eiserne oder tönerne Retorten (rohrartige Behälter) gefüllt werden, welche dem offenen Feuer ausgesetzt sind. Infolge der Hitze fangen die Kohlen an zu verschwelen und sondern Dämpfe ab, die durch Abzugsröhren aus den Retorten in ein weites, gemeinsames Rohr — die sog. Vorlage — geleitet werden. In letzterer schlagen sich die schweren Bestandteile der Gasdämpfe in Form von Teer nieder und laufen durch andere Röhren nach unten zu ab, während die nun schon erleichterten Gase durch ein Röhrennetz — die Kondensatoren — weitergeleitet werden, wodurch ihnen die noch übrigen dichteren (flüssigen) Bestandteile genommen werden sollen. Die weitere Befreiung des Gases von gasartigen Beimischungen vollzieht sich in den „Reiniger“ genannten Destillationskästen, die gelöschten Kalk enthalten, und ferner in einem Wasserbade, durch das man die Dämpfe hindurch leitet, um das Ammoniak abzusondern. So geläutert und zugleich abgekühlt, gelangt das Gas durch Rohrleitungen in den Gasspeicher (Gasometer), einen mächtigen runden eisernen Kessel, der umge-

stülpt (mit der Öffnung nach unten) in einem Wasserbassin festgehalten wird. Er stellt somit einen großen Gasbehälter vor, der überdies durch seine eigene Schwere den Druck ausübt, vermöge dessen das Gas in die Straßenröhren und von hier bis zu den obersten Stockwerken hinaufgetrieben wird. Im Hause tritt es zunächst in die Gasuhr ein, einem trommelartigen Behälter, in welchem sich eine Art Rad befindet, das die ganze Breite der Trommel einnehmende, S-förmig gebogene Flügel hat. Durch diese Flügel wird der Behälter in vier gleich große Kammern geteilt. Der Behälter ist bis zur Hälfte mit Wasser angefüllt; das Gas tritt aus dem Hauptrohr zur einen Seite in denselben ein, füllt die nächste wasserleere Kammer und hebt sie aus dem Wasser empor, veranlaßt das Rad zu einer Umdrehung und füllt die nächste Kammer; mittlerweile drängt das Gas in das Nebenrohr. Durch das Wasser wird die Umdrehung des Rades verlangsamt und so geregelt, daß ein mit dem Rade in Verbindung stehendes Zählwerk die Umdrehungen desselben genau wiederzugeben vermag. Letztere werden auf einem an der Gasuhr angebrachten Zifferblatt nach Einern, Zehnern und Hundertern der verbrauchten Gaskubikmeter verzeichnet.

Da das Gas wegen dem hohen Druck, unter dem es steht, leicht entweicht, ist es ein natürliches Gebot der Vorsicht, die Leitungsverschlüsse gut unter Obacht zu halten.

Gasselbstzünder sind Verbindungen kleiner elektrischer Elemente mit der Gasleitung, die beim Herabziehen des Verschlußstranges einen Platindraht ins Glühen bringen, der das ausströmende Gas entzündet. G. H.

Haushalt.

Unschädliche Seifen-Ersatzmittel. Die gegenwärtige Zeit erfordert von uns sparsames Haushalten mit den Fetten und darum auch Verminderung des Seifen-Verbrauchs. Da heißt es wieder einmal, wie so oft schon in diesem Kriege, auf die Gebräuche unserer Großmütter zurückzukommen.

Ein altbewährtes Reinigungsmittel für weiße Wäsche ist Pottaschenlauge, die jeder selbst durch Ausziehen von Holzasche, am besten einer Buchenasche, gewinnen kann. Auf 100 Liter Wasser rechnet man ca. 10 Kilo Holzasche, die man in ein festes Tuch bindet und mit den erforderlichen lauwarmen Wassermengen übergießt und mehrere Stunden auslaugen läßt. Die gewonnene Flüssigkeit wird klar abgegossen und wie Seifenlauge für die Wäsche verwendet. Das in der Lauge enthaltene Kaliumkarbonat ersetzt die Seife fast vollständig, es ist nur noch ein leichtes Einseifen der schmutzigsten Stellen der Wäsche erforderlich.

Ein anderes einfaches Waschmittel ist die Benutzung von Regenwasser. Unsere Großmütter warteten mit ihrer großen Wäsche, bis sie das nötige Regenwasser beisammen hatten, und an vielen Häusern befanden sich Pumpen, vermittels deren man sich das Regenwasser mühelos beschaffen konnte. Das Regenwasser macht die Wäsche besonders weiß, man spart durch seinen Gebrauch Seife, auch wird durch seine Mitwirkung die Anwendung der scharfen Sodapulver, die für das „Weichmachen" des Kalk und Magnesia enthaltenden Leitungswassers erforderlich sind, überflüssig. Fr. W.

Zur Kaffeebereitung. Um Kaffee sparen zu können, stellt man die zu einer Portion Kaffee bestimmten gebrannten Bohnen auf den heißen Herd oder Ofen in einer verschlossenen Blechbüchse. Wenn er heiß geworden ist, mahlt man ihn und man ist erstaunt, wie kräftig der Kaffee schmeckt. Man kann gut einen Viertel weniger nehmen, als bis dahin. Probierts einmal! Frau L.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Flockensuppe, *Spanferkel, *Kartoffeln mit Gemüse gefüllt, *Linzertorte.

Montag: *Grünkernsuppe, †Lungenmus in Omeletten, Gedämpfte Karotten.

Dienstag: Restensuppe, *Schweinswürstchen mit Milch, *Sellerie au gratin.

Mittwoch: Braune Zwiebelsuppe, †Gefüllter Kohl, †Weiße Bohnen an einer Sauce.

Donnerstag: Julienne-Suppe, *Käsekugeln, Apfelmus.

Freitag: Brotsuppe, *Fischcroquetten, Makkaroni mit Tomaten, †Salzgurkensalat.

Samstag: †Minestra, †Kirschenkompott nach Engadiner Art (mit gebackenen Brotschnitten).

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

Kochrezepte.

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

Grünkernsuppe. Für 3 Personen. 125 Gr. Grünkern (ganz), 2 Liter Wasser, 1/3 Eßlöffel Salz, Suppengemüse, Knochen oder Kalbsfuß. Der Grünkern wird am Abend vorher eingeweicht, am folgenden Tag mit kaltem Wasser, Knochen oder Kalbsfuß, Salz und Suppengemüse aufs Feuer gestellt und langsam 3–4 Stunden gekocht. Nun treibt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, wenn nötig mit noch etwas Fleischbrühe, oder heißem Wasser und richtet sie über geröstete Brotwürfeli an.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch".

Spanferkel, gebraten. 1 1/2 Kilo Spanferkel, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, einige Eßlöffel Rahm (auch sauren), 3 Deziliter kochendes Wasser, Pfeffer und Salz. Das Fleisch wird gut gesalzen und gepfeffert, in die Bratpfanne gegeben, etwas von dem heißen Wasser darüber gegossen und mit dem Bratengemüse in den Bratofen geschoben. Von Zeit zu Zeit wird etwas Wasser nachgegossen und wenn das Fleisch etwas Farbe angenommen hat, der Rahm darüber gegeben. Der Braten soll eine schöne goldbraune Kruste haben. Beim Anrichten wird die Sauce durchpassiert.

Fischcroquetten. Mit Butter und zwei Kellen Mehl bereitet man einen hellen Mehlrost und löscht ihn mit einer Tasse kochender Milch ab, würzt mit Pfeffer und kocht die Sauce ganz dick ein. Dann mischt man in kleine Würfel geschnittenen übriggebliebenen Fisch darunter, salzt die Masse und streicht sie 1 1/2 Cm. dick auf eine flache Platte. Wenn sie erkaltet ist, sticht man handgroße, viereckige Stücke aus, paniert diese, bäckt sie hellbraun und garniert sie mit Petersilie.

Aus „Bruschga" von Frau Wiget-Thoma.

Schweinswürstchen mit Milch. 300 Gr. Schweinefleisch, ohne Knochen, gehackt, 200 Gr. eingeweichtes, ausgedrücktes Brot, 1 kleine, fein gewiegte Zwiebel, 1/2 Eßlöffel Salz, 1 Tasse (3 Deziliter) Milch oder Magermilch, 1 Tasse Brosamen, 2 Eßlöffel Fett. Zum Fleisch, Brot und Gewürz wird die Milch langsam zugegeben und die Masse mindestens 1/4 Stunde schaumig gerührt. Dann formt man Würstchen, wendet diese in den Brosamen und bäckt sie im Fett. Diese Frikandellen eignen sich besonders zu Gemüsen; sie sind warm oder kalt gleich schmackhaft.

Aus „Rezepte für einfache Gerichte" herausgegeben v. d. Zürcher Frauenzentrale.

Sellerie au gratin. Große Selleriewurzeln werden gewaschen und in Salzwasser weichgekocht; dann geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Man streicht eine Form gut aus, belegt den Boden mit Selleriescheiben, streut geriebenen Käse und Brosamen darauf, worauf wieder eine Lage Sellerie und so fort kommt, bis die Form voll ist. Zuletzt gießt man 1/2 Liter Milch über die Speise, legt obenauf einige Butterstückchen und Brosamen und schiebt den Auflauf zirka 1/2 Stunde in den Ofen, damit alles schön saftig durchzieht.

Aus „Die Vegetarische Küche" von Martha Rammelmeyer.

Käsekugeln. 150 Gr. Magerkäse (oder auch Fettkäse), 300 Gr. Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1/4 Liter Milch, 1/4 Liter Wasser, Backfett. Den fein geriebenen Käse vermischt man mit dem Mehl und gibt das Salz dazu. Das kochende Wasser wird der Milch beigegeben und mit diesem Gemisch rührt man nun Mehl und Käse gleichmäßig an, klopft den Teig gut und läßt ihn eine Stunde oder länger stehen. Er wird dann löffelweise in siedend heißes Backfett gegeben. Man läßt die Küchlein auf ziemlich starkem Feuer schön braun ausbacken. (Es braucht nur etwa 100 Gr. Fett.)

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Kartoffeln mit Gemüse gefüllt. Rohe, mittelgroße Kartoffeln werden geschält, hierauf mit einem Messer oder mit einem Löffel auf ca. 1 Cm. Dicke ausgehöhlt und auch unten ein wenig beschnitten, damit sie stehen können. Die Abfälle werden in frisches Wasser gegeben bis zu späterer anderer Verwendung (für Suppen &c.) Diese ausgehöhlten Kartoffeln werden etwa 5 Minuten in Fleischbrühe oder Wasser gekocht, dann in eine Bratpfanne neben einander gestellt und mit frischen Erbsen, abgekochten Rübenwürfeln, Rosenkohl u. s. w. gefüllt, mit etwas Fleischbrühe bedeckt und ca. 3/4 Stunden langsam weichgekocht.

Aus „100 gute, billige Kartoffelspeisen" von S. Senn.

Reis mit Aprikosen. Man blanchiert 250 Gr. besten Reis, kocht ihn in Wasser gar, doch müssen die Körner ganz bleiben, und gibt ihn zum Abtropfen auf ein großes Sieb; dann gibt man 125 Gr. Zucker, den Saft von 2 Zitronen und 3/8 Liter alkoholfreien Weißwein in eine Pfanne, läßt den Reis auf schwachem Feuer und unter öfterem Umrühren darin ziehen und dann in einem anderen Gefäß erkalten. Man rühre nun 250 Gr. Aprikosenmarmelade und 15 Gr. aufgelöste Gelatine darunter und fülle die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form.

Pröpper, „Das Obst in der Küche".

Linzertorte. Zutaten: 250 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Mandeln, 5 Gr. Zimt, 1 1/2 Ei, dicke Johannis- oder Himbeer-Konfitüre. Zubereitung: Das gesiebte Mehl und die in kleine Stücklein zerpflückte Butter werden zu feinen Flocken gerieben und mit den ungeschälten, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Zimt gut vermischt.

Die Eier werden gut verklopft, zu den vermischten Zutaten gegeben, mit diesen rasch zu einem festen, gleichmäßigen Teig verarbeitet und einige Zeit ruhen gelassen. 2/3 von dem Teige werden auf einem vorbereiteten Tortenboden gleichmäßig ausgewallt. Von einem Teil des übrigen Drittels wird eine fingerdicke Walze geformt, auf den Kuchenboden als Rand aufgedrückt und verziert. Ein letzter Teil des Teiges wird ziemlich dünn ausgewallt und mit einem Messer oder Rädchen in 1 Cm. breite Streifen geschnitten. Der Kuchenboden wird vorgebacken, bis er nicht mehr feucht ist, herausgenommen und mit einer Lage Beerenkonfitüre bedeckt. Über die Konfitüre legt man kreuzweise die Teigstreifchen, drückt sie an dem Tortenrande gut an und bepinselt Rand und Streifchen mit Eigelb oder Wasser. Die Torte wird noch 20 bis 30 Minuten gebacken. Aus „222 Rezepte."

Weihnachtsgebäck.

Guteli. (Billiges und sehr ausgiebiges Gebäck.) 80 Gr. Butter werden schaumig gerührt, 500 Gr. Zucker, 2 Eier, 1/4 Liter Rahm (süß oder sauer) dazu gegeben. Diese Masse wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, 1 Prise Salz, 1 Theelöffel Backpulver, 1 Kilo Mehl nach und nach dazu gerührt und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig gut verschafft. Der Teig wird messerrückendick oder noch dünner ausgewallt, mit einem Reibeisen leicht darauf gedrückt, damit es ein Zeichen drauf gibt, dann mit einem runden Förmchen ausgestochen und auf gut eingefettetem Blech in mittelheißem Ofen hellgelb gebacken. Gibt ungefähr 240 Stück. Zum guten Gelingen ist Hauptsache: frisches Backpulver, tüchtig schaffen und dünn auswallen.

Aus „Was koche ich morgen?"

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

Haferbrot. 200 Gr. Hafermehl 200 Gr. gewöhnliches Mehl, 4 Deziliter Wasser, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker, wenig Salz, 10 Gr. Backpulver. Das Wasser wird an die aufgelöste Butter gerührt, Zucker und Salz dazu gegeben und nach und nach die beiden mit dem Backpulver vermischten Mehlsorten hineingearbeitet. Dieser Teig wird halbcentimeterdick ausgerollt, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit dem Rädchen in gleichmäßige viereckige Stücke zerschnitten, mit einer Gabel durchstochen und in mäßig heißem Ofen eine halbe Stunde gebacken.

Fruchtkugeln. 500 Gramm Apfel- oder Pflaumenmus, 200 Gr. Datteln oder Feigen, 50 Gr. Orangeat, 100 Gr. Sultaninen, 200 Gr. Mandeln, 250 Gr. Grahammehl. Die fein gewiegten Feigen, das Orangeat, die gewaschenen Sultaninen, die fein gemahlenen Mandeln werden dem Apfelmus beigemischt und das Schrotmehl dazu gerührt. Von diesem Teig formt man nußgroße Kugeln, welche auf eingefettetem Blech in schwacher Hitze 3/4 Stunden gebacken werden. Sie eignen sich auch vorzüglich als Reiseproviant.

Luzerner Lebkuchen (Spezereibrot). 250 Gr. Mehl, 150 Gr. Bienenhonig, 100 Gr. Zucker, 1 Ei, 1/2 Deziliter Milch, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Zimt, 1 Theelöffel gestoßener Anis, 1 Messerspitze gestoßener Sternanis, Abgeriebenes von 1 Zitrone, 2 Gr. Triebsalz (1 Messerspitze). Honig, Zucker und Milch werden auf dem Feuer lauwarm gemacht und gleichmäßig verrührt. Dann rührt man, vom Feuer genommen, die verschiedenen Gewürze, ein wenig Mehl und das zerquirlte Ei dazu. Das übrige Mehl wird mit dem Triebsalz vermischt, nach und nach in den Teig gemischt. Man gibt ihn auf ein eingefettetes, mit Mehl ausgestreutes Kuchenblech, das im Durchmesser 20—25 Cm. mißt, verstreicht ihn gleichmäßig und backt den Kuchen in schwach geheiztem Ofen 3/4 Stunden. Nach dem Backen kann man ihn mit Honig oder Zuckerwasser bestreichen.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Stuttgarter Schnitzbrot (Hutzelbrot). 1 1/2 Kilo feines Mehl, 25 Gr. Preßhefe, 1 Liter dürre Birnenschnitze, 1 Liter dürre Zwetschgen, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. abgezogene, grobgeschnittene Mandeln, 250 Gr. Nußkerne (über Nacht in kaltes Wasser gelegt), die feingeschnittene Schale von 1 Zitrone, 125 grobgeschnittene Feigen, 50 Gr. grobgeschnittenes Zitronat, 50 Gr. grobgeschnittenes Orangeat, 20 Gr. Zimt, 4 Gr. gestoßene Gewürznelken. Birnen und Zwetschgen werden zuerst jedes für sich in Wasser weichgekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der 1 Liter übrig sein soll, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warmgestellt und von der Hefe und der lauwarmen Obstbrühe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes Brot, füge den Rest der lauwarmen Brühe bei und lasse den Teig wieder gut gehen. Jetzt kommen

alle die übrigen erwähnten Zutaten hinein und werden tüchtig damit verarbeitet. Man läßt den Teig nochmals eine Stunde gehen und formt 6 Brote daraus, die man wie anderes Brot backt.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gesundheitspflege.

Nicht nur die **Unterkleidung** auch die **Oberkleidung** muß in erster Linie luftdurchlässig sein. Genügen auch die Tuche und Kleiderstoffe dieser Forderung in den meisten Fällen, so liegt die Sache doch anders hinsichtlich der Futterstoffe. Denn hier werden außerordentlich häufig glatte, schlecht durchlüftbare und, wenn feucht geworden, gänzlich undurchlässige Stoffe bevorzugt, schon wegen des besseren Halts, welchen diese härteren glatten Zeuge für den „Sitz“ der Kleidung nach Schnitt und Form gewähren. Derartiges glattes Futterzeug verhindert die Wasserverdampfung aus der Kleidung nach außen hin. Es sollte unter allen Umständen durch locker gewebten Stoff ersetzt werden.

Die Art der Bekleidung in Bezug auf Schwere und Dicke oder Leichtigkeit und Dünne der Kleiderstoffe hat sich nach der Luftwärme und den Witterungsverhältnissen zu richten derart, daß Verweichlichung ebenso vermieden wird, wie übertriebene Abhärtung.

Wichtig ist vor allem aber für Gesundheit und Wohlbefinden, daß die Kleidung die freie Bewegung des Körpers nirgendwo hindere, noch durch Druck den Blutumlauf an bestimmten Körpergegenden störe; daß sie weder den Atemgang beeinträchtige, noch auf innere Organe ungünstig einwirke, noch gar das knöcherne Skelett verunstalte. Dr. Sch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Lust- und Unlustgefühle des Säuglings pflegen sich in verschiedener Weise zu äußern und sollten von jeder Mutter sorgsam beobachtet werden. So ist z. B. das Abwenden des Kopfes beim Darreichen der Brust oder Flasche, herabgezogener Mundwinkel, Zukneifen der Augen und plötzliches Schreien als Unlustgefühl aufzufassen. Dabei unterscheidet sich der Schrei beim Hungergefühl des Kindes ganz wesentlich von jenem, den der Schmerz erzeugt. Will das Kind Hunger anzeigen, so schreit es kurz, kneift die Augen zu und spitzt den Mund bei Annäherung der Mutter oder des Saugers. Hat es Schmerzen, so schreit es langanhaltend und mit ziemlich hoher Stimme und bleibt der Brust und Flasche gegenüber unempfindlich. Glänzende, weitoffene Augen bei zappelnden Bewegungen zeigen ein Lustgefühl des Kindes an. In der 14. Woche spürt es die Annehmlichkeiten des Aufbindens seiner Packung, die Annäherung der Mutter, die Wohltat des Trockenlegens, den wohltätigen Einfluß des Bades usw.; in der 20.—24. Woche vermag es schon dargereichte Gegenstände zu ergreifen, Papier zu zerreißen, mit Kinderklappern zu spielen usw. In der 24. Woche stellt sich das wirkliche Lachen ein; alle ähnlichen Muskelbewegungen im Gesicht des Kindes vor dieser Zeit beruhen auf einer Täuschung der „glücklichen Mutter“. Mit 44 Wochen vermag es schon in die Händchen zu klatschen und auf Wunsch diese und jene niedliche Bewegung zum Entzücken der jungen Mutter, sowie der ganzen Verwandtschaft auszuführen, — leider, möchte ich sagen, denn allzufrüh dem Kinde allerlei überflüssige „Mätzchen“ beizubringen, ist entschieden abzuraten. Der Säugling soll sich ohne jeden Zwang ganz nach seiner Naturanlage entwickeln dürfen. Dr. Schöner.

Gartenbau und Blumenkultur.

Der Balkon wirkt zur Winterszeit ohne jeglichen pflanzlichen Schmuck geradezu nüchtern. Zu seiner Ausschmückung eignen sich besonders kleine Tannen in Töpfen, die sehr dekorativ wirken, wenn sie mit Zapfen behangen die Brüstung des Balkons zieren. Kleine Kübel mit Taxuspflanzen bringen mit ihren roten Früchten Leben in das Ganze. Auch mit der halt- und dankbaren Wintererika mit ihrem leuchtendroten Blütenflor erzielt man die gewünschte Abwechslung.

Die Pflege der Zimmertanne. Im Winter bildet die Zimmertanne einen beliebten Zimmerschmuck, oft sogar den einzigen, da sie bei entsprechender Pflege sich vorzüglich hält und mit dem prächtigen Grün ihrer zierlichen Zweige das Auge entzückt. Sie ist jedoch bezüglich des Standortes etwas empfindlich, will kühl stehen und liebt es nicht, wenn sie bald hier, bald dort aufgestellt wird. Ferner muß sie möglichst trocken gehalten, jedenfalls nicht täglich gegossen werden. Ist die Erdoberfläche trocken, so lockere man sie vorsichtig und gieße gründlich mit zimmerwarmem Wasser, die Reste entferne man bald aus dem Untersetzer. Wöchentlich einmal befreie man sie mittels Zerstäuber und lauem Wasser von allem Staub und stelle sie etwas hohl auf den Untersetzer, damit die Luft auch ungehindert zu den Wurzeln dringen kann. H. A.

Tierzucht.

In der „A. Z. Z.“ erinnert ein Leser (B. F.) an unsere Pflicht gegenüber den **Vögeln.**

Seinen Ausführungen entnehmen wir folgendes. „Es gibt im Haushalt so vielerlei, das man in Ergänzung der mangelnden und teuren Sämereien für die Vögel aufsparen kann. Da sind z. B. die Kernhäuser (mit Kernen) der Äpfel und Birnen, die man trocknet und dann fein zerstößt; die Rückstände von zerlassenem Fett (Grieben genannt) zerhackt; Brotresten, getrocknet und fein zerstoßen. Diese drei Sachen zusammengemischt geben ein gutes Futter, welches von allen Vögeln gerne genommen wird und allen wohlbekömmlich ist. Wie werden Meislein und Finklein ihren frohen Ruf erschallen lassen, wenn sie das Tischlein also gedeckt finden; auch die Amseln werden sich freuen und die Rotkehlchen und andere Insektenfresser, die etwa bei uns bleiben, werden dabei ihr Notwendiges finden. Nichts Hübscheres gibt es, als die Vögel zu füttern und ihr Treiben zu beobachten; man soll aber schon früh damit anfangen und man wird dann bis zum Winter eine große Gesellschaft am Futterplatze haben. Mit Sonnenblumen und Nüssen zieht man besonders Meisen und Zitronenfinken an, doch nehmen Meisen auch Brot, gekochte Kastanien und Zwiebackkrumen. So ziemlich alle Küchenabfälle (gekocht) werden von den Vögeln gerne genommen; Arbeit macht das nicht viel, aber viel Freude. Darum hofft der Vogelfreund, daß von diesen Zeilen recht viele Notiz nehmen mögen."

Frage-Ecke.

Antworten.

108. **Klaviertasten** lassen sich mit Wasser und Spiritus zu gleichen Teilen reinigen. Man reibt nachher mit weichem Leder trocken.

Gipsfiguren kann man von Staub reinigen, wenn man sie mit dickem Stärkekleister einpinselt. Nach dem Trocknen springt er ab oder kann leicht abgelöst werden. Der Staub haftet darin. — Losen Staub soll man nur durch Abblasen entfernen oder abstauben mit trockenem Gipsmehl und weichem Pinsel.

Gipsfiguren darf man nie feucht abreiben oder mit feuchten Händen anfassen. B.

109. **Mais** sollte vor dem Gebrauch schon morgens mit kochendem Wasser oder Wasser mit Milch angebrüht werden; dann läßt man ihn 1—2 Stunden stehen. Auf diese Weise verliert sich der oft etwas unangenehme Beigeschmack und das Mais selbst wird ergiebiger. n.

109. Um Mais schmackhaft zuzubereiten, ist Hauptbedingung: langes Kochen und gutes Salzen. Zu Maisbrei nimmt man halb Wasser, halb Milch, läßt Fett in der Pfanne heiß werden, gießt dann die Flüssigkeit hinein und wenn sie siedet, läßt man den Mais einlaufen, salzt gut und läßt ca. 3/4 bis 1 Stunde auf schwachem Feuer kochen. Auch kann man statt Salz Zucker mit Zitronensaft beifügen. Dann aber kocht man den Mais so dick, daß man ihn stürzen kann und ißt ihn kalt.

Frau L.

109. Ich mischte (verlängerte) früher ca. 5 gehäufte Eßlöffel **Mais** mit 2 Eßlöffeln Maizena, heute nehme ich dazu sogar gewöhnliches Weizenmehl, weil es billiger ist, rühre diese Mischung mit kaltem Wasser an und gieße sie in die kochende Milch. 1/2 Theelöffel Salz, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker (nach Geschmack), 1/2 Theelöffel Zimtpulver (oder ganzer Zimt) und 1/2 Zitronenschale (frische) nehme ich zum Würzen. Je länger der Maisbrei kochen und hernach ausquellen kann (in Kochkiste oder Stubenofen), desto besser schmeckt er. Wir haben ihn sehr gern. Hausfrau in Z.

110. Von dem Moment an, wo die Frauen wieder mehr Freude an der Arbeit selbst haben, in hauswirtschaftlichen Dingen tüchtig und erprobt sind, erwacht auch ihr Interesse für **praktische Hausführung**. Vielfach sind die Ausgaben für Vergnügungen, Vereine &c. allzugroß geworden, so daß jede Neuanschaffung für den Haushalt unterbleibt und sich die Frauen mit dem Vorhandenen begnügen. n.

111. Nein, so weit haben wir es noch nicht gebracht, aber wer weiß, ob nicht auch an diesen Beruf nicht noch größere Ansprüche gestellt werden. Wie viele Frauen werden **Spetterinnen**, weil sie nichts anderes mehr anzufangen wissen, unbekümmert darum, ob sie auch etwas von rationeller Behandlung von Böden, Möbeln, Teppichen &c, verstehen. Ich glaube, man würde mancher Frau, die mühsam putzt und wäscht und doch nicht befriedigt, einen guten Dienst leisten, wenn man ihr Gelegenheit zu wirklicher Ausbildung in ihrem Fach gäbe! Hausfrau.

Fragen.

112. **Womit macht man das Kirschwasser**, den Rum, Cognac &c. im **Weihnachtsgebäck** entbehrlich? Abgesehen von ihrem Alkoholgehalt sollte man doch meinen, diese Flüssigkeiten wären durch andere leicht zu ersetzen. Haustochter.

113. **Wie erschließt man den Nährgehalt der Dörrfrüchte** am besten? Ist ein langes Einweichen oder längeres Kochen zweckmäßiger? B.

114. **Wie kann man Straußfedern** selbst auffrischen? M.

Schweizerfrauen!

Kauft von den **Wohlfahrtsmarken** des Schweiz. Gemeinnützig. Frauenvereins.

Der Ertrag ist für die Bekämpfung der Tuberkulose und für die Schweiz. Pflegerinnenschule bestimmt.

Generalversandstelle: Frau Artweger Asylstrasse 92, Zürich 7.