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

Band: 30 (1923)

Heft: 2

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::
Beilage zum „Schweizer Frauenheim".

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

Abonnementspreis:
Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 2. XXX. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 27. Januar 1923.

Wie klug ist der, der auf der Lebensfahrt
Des Glückes schöne, rasch verwehte Spenden
Erinnernd sich zusammenspart!
Denn auch Vergessen ist Verschwenden.

Frida Schanz.

□

Das Tischgeschirr in alter und neuer Zeit.

(Nachdruck verboten.)

Der Direktion des Gewerbemuseums in Basel haben wir es zu verdanken, wenn wir von Zeit zu Zeit wieder mit Sammlungen alter Handwerkskunst bekannt werden.

Waren es in erster Linie die uns Frauen so sehr interessierenden Backmodellformen, oder kunstvolle Stickereien und handgemalte Initialen, so ist es nun das Tischgeschirr, das uns in reicher Auswahl in fortschreitender Entwicklung von ganz altem Eßgeschirr aus dem Anfang des 17. Jahrhunderts bis zum heutigen Tafel- und Teegedeck vorgeführt wurde. Wenn wir diese alten, zum Teil aus Privatbesitz stammenden Suppenteller, Saucières, Schüsseln &c. auf ihre Brauchbarkeit, ihre Verwendungsmöglichkeit prüfen, so müssen wir immer wieder staunen, wie die Künstler und Handwerker der damaligen Zeit es verstanden haben, Zweckmäßigkeit mit Schönheit der Formen zu verbinden. Sie schmiegten sich in ihren Entwürfen auf das innigste dem zu verarbeitenden Material an: für das weichere, gelb getönte Fayence gibt es rundlichere Formen, zierlichere Bemalungen in Streumustern als für das mehr bläuliche, härtere Porzellan, das Ecken und Kanten verträgt, ohne sich deßwegen schneller abzunutzen.

Um das Sichtbarwerden der allerleichtesten Beschädigungen, denen das Fayence dank seiner weicheren Beschaffenheit ausgesetzt ist, abzuschwächen, sind die daraus hergestellten Gegenstände meist mit einem in neutraler Farbe gemalten Rand versehen.

Überhaupt gibt es kaum eine Verzierung oder Form eines Gebrauchsgegenstandes, die nicht auf ein Nützlichkeitsgebot aufgebaut wäre, und was uns oft als Spielerei, als unnötiger Zierart erscheint, hat seinen ganz speziellen Grund, der oft aus jahrhundertelangen Erfahrungen hergeleitet wird. So hat z. B. die Einfassung des Eßgeschirrs mit Goldrand oder farbigem Streifen nur den Zweck, das Service besser vom weißen Grund des Tischtuches abzuheben. Interessant ist es, an Hand von bildlichen Darstellungen froher Tafelrunden den Gewohnheiten des Essens, des Tischdeckens und der dazu in Frage kommenden Requisiten nachzugehen.

Was uns heute in einer bürgerlichen Haushaltung als selbstverständlich erscheint: auch bei nicht festlichen Gelegenheiten ein Tischtuch zu entfalten, sauberes, weißes oder farbiges Geschirr darauf

zu stellen, war vor ungefähr zweihundert Jahren noch nicht Sitte. Vor jener Zeit aß man allgemein noch aus Holztellern; der Braten wurde auf großen Zinnschüsseln aufgetragen, Gabeln fehlten ganz, da die Finger dieses Instrument ersetzten mit Zuhilfenahme von Messern.

Der Übergang vollzog sich langsam, aber konsequent. Aß man im 17. Jahrh. noch von Zinn- oder Holztellern, so kam im 18. Jahrhundert die Fayence auf, um allgemach das Porzellan als Konkurrent zu erhalten, bis auch dieses wieder, für den Alltag wenigstens, durch das heute allgemein gebräuchliche Steingut ersetzt wurde. Freilich ist als feines Tee- und Kaffeeservice immer noch das Porzellan beliebt, das durch seine Durchsichtigkeit und Feinheit das Festliche eines Tafelschmucks betont.

Interessant ist es, wie jedes Tischgeschirr in seine bestimmte Epoche hineinpaßt. So denken wir uns um einen reich mit Rokoko-Täßchen besetzten Teetisch unwillkürlich eine sorgenlose, reich gekleidete und schön frisierte Gesellschaft von Damen und Herren versammelt, während uns die weichern Formen des Fayence an die breitausladenden Formen der Barokzeit erinnern. Auch heute noch können wir uns hauchfeine Porzellantäßchen nur in zarten Händen vorstellen, und es ist eine ganz natürliche Geschmacksempfindung, für den gewöhnlichen Gebrauch das Steingut zu bevorzugen. Zur Empirezeit waren goldumrandete Tassen Mode, wie auch im Eßgeschirr eine fortwährende Umbildung des Geschmacks sich geltend machte. Das natürliche Schönheitsgefühl der Frauen sagt ihnen meist, was sich zum täglichen Gebrauch eignet, und das allzu bunte Geschirr wird abgelehnt als nicht passend in unsere modernen Räumlichkeiten.

Immer aber haben wir dem mehr konservativen Sinn des Bauernstandes es zu verdanken, daß er an den als praktisch sich erweisenden Formen festhielt, seien sie nun aus Holz oder Zinn, oder das unter dem Namen „Bauerngeschirr" fröhlich und farbenfroh bemalte Geschirr.

Es zeugt von einem großen Pietätsgefühl, daß wir in der Ausstellung ganze Eß-Service aus den Jahren 1720, 1750 und aus späteren Epochen finden, die vollständig erhalten sind. Welches Maß von Sorgfalt, von Anhänglichkeit an das Ererbte gehört dazu, um diese meist mit ganz zarten Henkeln, oft Vogelköpfe darstellend, geschmückten Teekannen, Suppenschüsseln, Schöpflöffel bis auf die heutigen Tage zu erhalten. Welche Liebe zum Hausrat beanspruchte die jeweilige Reinigung dieses Geschirrs, denn daß es benutzt wurde, sieht man ihm an, es waren nicht nur Luxusgegenstände. Freilich findet man auch unter dem ausgestellten Geschirr einige wenige Service, die durch ihre ganze Ausstattung und Bemalung dokumentieren, daß sie nur bei festlichen Gelegenheiten hervorgeholt wurden.

Da finden wir Marken von Manufakturen, die sich auch heute noch eines Weltrufes erfreuen, und wir Schweizer brauchen nicht zurückzustehen, hat doch das Zürcher Porzellan der Manufaktur „Schoren" aus der Zeit des Idyllendichters Sal. Geßner einen großen Wert, Das Porzellan kam von China zu uns. bald aber wurde es von Böttcher im Jahre 1710 für Europa neu erfunden. Anfänglich waren die Service aus diesem Material so teuer, daß nur Fürstlichkeiten sich ihrer bedienen konnten. Allgemein bekannt ist die sogenannte „Schwerter-Marke" der Manufaktur Meißen, aber auch die Berliner und Nymphenburger Manufaktur.

Die Herstellung des Porzellans wurde im Laufe der Jahrhunderte verbilligt und es ist heute in jeder Familie zu finden. Immer noch gilt es als edelstes Erzeugnis der Keramik, da es besonders weiß, dicht und dennoch transparent ist. Häufig wendet man es auch in der Elektrotechnik an.

Als Gebrauchsgeschirr gilt heute, wie schon erwähnt, das Steingut. Aus ihm werden nicht nur Eß-Service, sondern auch Küchen-Garnituren hergestellt. Kulturgeschichtlich nicht ohne Bedeutung ist es, daß es ein Engländer, Josiah Wedgewood, war, der gegen Ende des 18. Jahrhunderts die in den Töpfereien von Staffordshire heimische Gattung verbessert und eine Fabrikation im modernen Sinne gegründet hat, die dem Steingut zu einer kontinentalen Verbreitung verhalf. Beachtenswert ist, daß heute noch dieselben Formen erzeugt werden wie vor vielen Jahren, nur kann natürlich die Qualität nicht mehr dieselbe sein, da die Herstellung unter den heutigen Verhältnissen bedeutend teurer geworden ist.

Es ist immer interessant, an Hand von älterem Geschirr festzustellen, welche Formen sich im Gebrauch bewährt haben und auch weiterhin angefertigt werden. Interessant ist es für uns Frauen auch, an der Größe der Kaffeekannen zu ermessen, von welcher Zeitepoche an der Kaffee billiger wurde! Die Kännchen aus den Jahren, da der Kaffee noch ein Luxusgetränk war, nehmen sich sehr bescheiden aus neben ihren heutigen großen Schwestern.

Es ist immer wertvoll, zu wissen, wie die Künstler und Handwerker früherer Jahrhunderte geschaffen und gearbeitet haben. Das heutige Geschlecht braucht nicht zu stolz zu sein auf die Errungenschaften der Neuzeit; unsere Vorfahren haben sich oft unter viel schwierigeren Verhältnissen durchgerungen und dennoch, oder gerade aus diesem Grund, Großes und Schönes geschaffen. Daß uns Produkte ihres künstlerischen Fleißes erhalten blieben, haben wir meistens der Pietät und der Sorgfalt der Frau zu verdanken, die das zerbrechliche Erbstück, das ihr zu täglichem oder festlichem Gebrauch anvertraut war, mit treuen Händen behütete. M. L.

Vom Apfel.

(Nachdruck verboten.)

Es ist eine betrübende Erscheinung, wenn der Bauer über den reichen Obstsegen klagt. Und ebenso betrübend war, im vergangenen Herbst zu beobachten, wie an vielen Bahnhöfen die mit Obst gefüllten Wagen sich stauten, bis die herrlichen Früchte endlich alle vom Schlund der Mostmühlen verschlungen wurden, um schließlich als vergorene Getränke, zumteil gar als Branntwein der Konsumation wieder zugeführt zu werden. Nicht nur eigentliches rauhes Mostobst war darunter, auch feines Tafelobst, das bei dem heurigen Überfluß keine bessere Verwertung fand Und sorgenvoll mustert der Bauer heute seine gefüllten Keller und Dielen, ängstlich berechnend, ob der erhoffte Absatz im Frühjahr bei den niedrigen Preisen ihm doch den Zins für sein Gut einbringen werde.

Darum und in ihrem ganz eigenen Interesse hat es sich wohl jede Hausfrau zur Pflicht gemacht, möglichst viele Äpfel zu verwerten. Das Loch, das sie bereits in ihrem Vorrat bemerkt, sollte sie möglichst bald wieder anfüllen, umsomehr, da meistenorts die Früchte immer noch zu guten Preisen erhältlich sind.

Es gibt in unserem Lande kaum eine Frucht von so viel feinem Wohlgeschmack und von so mannigfacher Verwendungsmöglichkeit bei ebenso geringem Preis wie der Apfel. Sein eigentlicher Wert besteht nicht in aufbauenden Nährstoffen, sondern vielmehr im Reichtum an Fruchtsäuren, Salzen (Eisen, Phosphor), Vitaminen und Fruchtzucker. Diese Stoffe haben einen großen Einfluß auf die Verarbeitung der übrigen Nahrung, auf die Beschaffenheit des Blutes und der Knochen und auf die Tätigkeit der Nerven. Die wohltuende Wirkung eines Apfels vor dem Schlafe, während der Arbeit und nach der Mahlzeit genossen, ist der beste Beweis dafür. Eine Apfelkur für Nervöse, Blutarme, Skrofulöse und Stoffwechselkranke vermöchte wohl

ähnlichen Erfolg zu zeitigen, wie die viel gerühmten Traubenkuren. Sie hat diesen gegenüber den Vorteil, daß sie viel billiger ist und längere Zeit sich durchführen läßt. Es ist der Hausfrau ein Leichtes, die Lust zu reichlichem Apfelgenuß in ihren Familiengliedern zu wecken, wenn sie die Früchte überall hübsch einladend bereitstellt: in Körbchen und Glasschalen auf dem Eßtisch, im Spiel- und Arbeitszimmer. Einige Äpfel für die Schulpause oder zur Arbeit als Znüni und Zabig ersetzen aufs Beste ein Stück Brot, Schokolade, Wurst und allerlei Getränke. Roh genossen, mit der Schale, ist der Wert des Apfels am höchsten, jedoch können wir ihn durch Verarbeitung in der Küche auch mit großem Vorteil ausnützen und ihn immer wieder in neuer Form vorsetzen, als Beigabe zu festern Speisen an Stelle der dies Jahr weniger reichlichen Gemüse und in Verbindung mit andern Nahrungsmitteln zu vollständigen Gerichten.

Wie verschieden kann allein das Apfelmus dargereicht werden. Werden die Äpfel mit Schale und Kernhaus gekocht und durch ein Sieb gestrichen, wird es kräftiger und gehaltreicher, ohne Schalen gekocht und mit ein wenig Milch, Rahm oder Butter verrührt, milder und sättigender. Gar hübsch sieht es aus, wenn die Oberfläche des etwas dicklichen Muses durch den Löffel Vertiefungen erhält, so daß der darauf gestreute Zucker diese mit glänzendem Saft füllt, oder wenn die glatte Oberfläche dicht mit Zucker bestreut und dieser mit einem über Gas oder Kohlenfeuer glühend gemachten Eisenschäufelchen zu einer aromatischen braunen Kruste gebrannt wird, oder wenn aufgequollene Rosinen oder Weinbeeren, halbierte Mandeln, Hasel- oder Baumnüsse die glatte Fläche zieren, oder gar, wenn eine Schicht geschlagenen Eiweißes auf das Mus in einer feuerfesten Platte gestrichen und im Ofen fest und gelblich gebacken wird. Mandel- oder Haselnußsplitter nehmen sich hübsch aus darauf.

Auch das Kompott läßt sich auf mancherlei Weise verändern: Stückli ganz oder streifenweise geschält, hübsch auf die Schüssel geordnet, und mit dem glänzend dicklich gekochten Saft übergossen; Halbäpfel, die Höhlungen mit Rosinen, Quitten- oder Johannisbeer-Gelee oder Marmelade gefüllt oder die Hälften umgekehrt mit Mandel- oder Nußstiften besteckt gleich Igeln, und ebenfalls mit dem eingedickten Saft begossen. Dieser wird kräftiger, wenn man einige Apfelschalen, Zimtrinde oder Zitronen- oder Orangenschale mitkocht.

Als vollständig sättigende Speisen, ganz besonders als Abendgerichte empfehlenswert können die verschiedenen Apfelkuchen, Apfelküchlein, Apfelkrapfen, Apfel-Omeletten, Apfelstrudel, Apfelcharlotte, Apfelreis, Apfelmais, Apfelrösti &c. gelten.

Der Apfelvorrat muß fleißig nachgesehen werden. Auch bei guten Qualitäten zeigen sich einzelne bald verderbende Exemplare, die zur Verhütung von weiterer Ansteckung vorweg ausgelesen werden müssen. In warmem Keller schrumpfen einzelne Sorten leicht. Solche werden am besten zu Mus, zu ungeschälten Stückli, zum Kochen oder Dörren verwertet. Bei nicht ausreichender Verwertungsmöglichkeit für den täglichen Gebrauch kann man auch Mus sterilisieren oder kochend in Gläser oder Flaschen einfüllen. Erfahrungsgemäß folgen überreichen Ernten wieder recht magere, sodaß wir vielleicht im nächsten Herbst froh sind über solche Vorräte. Auch der Verwendung zu Pasten sollte größere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Selbstverständlich kauft die kluge Hausfrau im Herbst auch verschiedene Sorten ein und verwendet sie ihrer Haltbarkeit entsprechend. Die saftigen aromatischen Gravensteiner, die Sommerer oder Erdbeeräpfel sind schon aufgebraucht. Wenig über Neujahr hinaus halten die Berner Rosen, die Zitronen-

und Goldreinetten; letztere faulen leicht von innen heraus bei außen noch guter Beschaffenheit. Calville, Jacques Lebel, Kastner, Boscop, Baumanns Reinetten, Winter Zitronen, halten bis Ende Februar, länger noch die spätern Boscop, Kasseler Reinetten, Lederäpfel und Boiker; letzere eignen sich besonders zum kochen für Mus und Küchlein und sind erst gut, wenn ihr Fleisch gelb wird. Am längsten halten die Blauacher; der Bauer spart sich solche meist auf die Heuernte auf. Wir können also bis zur Beerenzeit uns eines Apfelvorrates freuen. Und wir fahren dabei so viel billiger, als wenn wir gleich nach den ersten Südfrüchten greifen. Vergleichen wir das Quantum Äpfel, das wir um 1 Fr. bekommen, mit Orangen um den gleichen Preis. Zudem ist die bestmöglichste und ausgiebigste Verwertung unserer eigenen Landesprodukte mehr denn je soziale Pflicht der Hausfrau. H. E.

Haushalt.

Kartoffeln mit sogenannten Wassersäcken, d. h. solche, deren unteres Ende sehr wässerig und schlechtschmeckend ist, werden in ihrer Schmackhaftigkeit wesentlich verbessert, wenn man in jede Kartoffel in noch rohem Zustande an dem verdächtigen untern Ende einen tiefen Einschnitt macht. Dadurch wird bewirkt, daß das überflüssige Wasser, das sich in den Kartoffeln angesammelt und die Frucht fast ungenießbar macht, viel eher austreten und verdunsten kann. Ein zweites Mittel, das in Verbindung mit dem schon genannten anzuwenden ist, besteht noch darin, daß sehr wäßrige Kartoffeln mit nur wenig Wasser über Feuer gesetzt werden dürfen, ferner soll man sie nach dem Kochen womöglich noch 10 bis 15 Minuten lang gut zugedeckt auf der Herdplatte stehen lassen, bevor man serviert. G.

Gefrorene Eier

werden wieder genießbar, wenn man sie in kaltes Wasser legt, dem man auf 1 Liter 2 Eßlöffel Salz zusetzt.

Neue Strümpfe, Woll- u. Garnhandschuhe

halten die dreifache Zeit, wenn sie vor Gebrauch auf der Rückseite mit Garndurchzug (oder feiner Wolle) an den Fersen und Spitzen verstärkt werden.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Eierstichsuppe, * Hühner-Ragout, Kartoffelrand mit grünen Erbsen, † Orangentorte.

Montag: † Gemüsereissuppe, * Hefepudding, Gemischtes Dörrobst oder sterilisierte Früchte.

Dienstag: Eiergerstensuppe, † Kutteln auf italienische Art, Kartoffelstock, * Gedämpfte Karotten.

Mittwoch: Hafermehlsuppe, * Chou en surprise, Risotto, Orangensalat mit Äpfeln.

Donnerstag: Baumwollsuppe, * Leberknödel, Sauerkraut, Spätzli.

Freitag: Zwiebelsuppe, † Gedämpfte Fische, * Kartoffelkügelchen, Gemüse-Ragout, * Amerikanische Bratäpfel.

Samstag: Panadesuppe, Wienerli, * Weiße Böhnli mit Tomatensauce, Apfelmus.

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

Koch-Rezepte.

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

Weiße Bohnensuppe.

100—250 Gr. weiße Bohnen, 1 Liter Wasser, Speck oder Rauchfleisch, 2 Eßlöffel Gerste, Suppengemüse, 1/2 Dezil. Milch. Man weicht die Bohnen abends in reichlich kaltem Wasser ein, dem man eine Messerspitze Natron beifügt, gießt dieses Wasser, weil von laugenartiger Schärfe, weg (es soll sich übrigens zum Waschen von schwarzen Strümpfen und farbigen Baumwollstoffen vorzüglich eignen) und setzt die Bohnen mit frischem lauwarmen Wasser an. Man kocht sie 2 Stunden und fügt das Fleisch, sowie die Gerste oder den Reis bei. Man kann die Bohnen ganz oder teilweise durchtreiben. Die Suppe wird über die Milch angerichtet.

Leberknödel (bayrisch).

500 Gr. Rindsleber, 20 Gr. Rindermark oder gehacktes Nierenfett, 2 kleine altbackene Brötchen (ca. 100 Gr.), 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 20 Gr. Mehl, 2 Eier, Grünes, Majoran, 2 Liter Wasser, Salz. Die Leber wird enthäutet und mit dem Mark oder Nierenfett zweimal durch die Fleischhackmaschine gelassen, das Brot in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, und in dem heißen Fett mit den Zwiebeln gedünstet, zuletzt das Grüne und der Majoran noch ein wenig mitgedünstet und etwas erkalten lassen. Die Eier, das Mehl und diese Farce werden gut mit der Leber ge-

mischt, von der Masse eigroße Klöße geformt und in das siedende, etwas gesalzene Wasser eingelegt, 15 Min. gekocht, herausgezogen und mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen bestreut und sofort serviert.

Aus „Gritli in der Küche".

Ragout von jungen Hühnern oder Hähnen.

Diese werden gut gereinigt, im Suppentopf 15 Min. gekocht, dann abgeschwenkt, beliebig zerschnitten und in einer Buttersauce noch völlig weich gekocht. Das Fleisch wird dann angerichtet, die Sauce noch mit 1—2 Eigelb vermischt und darüber gegossen.

„Bürgerl. Küche" von Frau Wyder.

Chou en surprise.

1—2 gut geputzte und gewässerte aber unzerschnittene Krautköpfe werden eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt und gut ausgedrückt. Dann biegt man die Blätter sorgfältig auseinander, nimmt das innerste Herzchen heraus und füllt statt dessen gehacktes Nierenfett und geschälte Kastanien hinein. Man biegt nun die Blätter wieder zur ursprünglichen Form des Krautkopfs zusammen, umbindet sie mit Bindfaden und stellt die Köpfe in eine Casserole mit etwas Bouillon, fügt ein wenig Salz, einige Pfefferkörner, eine zerschnittene Karotte, eine Zwiebel und ein Bündelchen Küchenkräuter bei, deckt die Casserole zu und läßt das Kraut weich dämpfen. Beim Anrichten nimmt man die Bindfäden ab und übergießt das Kraut mit Béchamel-Sauce. Der Chou en surprise kann auch mit kleinen gebratenen Würstchen gefüllt werden.

Kartoffelkügelchen mit Süßbutter-Sauce.

Die Kartoffeln werden roh geschält und mittelst eines Löffelchens od. Ausstechers in Kügelchen ausgestochen. (Im Frühherbst können auch gleichmäßig kleine neue Kartöffelchen abgeschält werden). Sie werden mit dem nötigen Salz im Wasser langsam weichgekocht, so, daß sie nicht zerfallen. Inzwischen wird eine Süßbutter-Sauce zubereitet, die Kartoffeln trocken angerichtet und mit dieser Sauce, welche hiefür eher dick sein soll, begossen. Nach Belieben kann in die Sauce auch noch ein oder mehrere Eigelb eingerührt werden.

Gedämpfte Karotten.

Man röstet zwei Eßlöffel voll Mehl hellbraun, gießt unter Umrühren soviel kalte Fleischbrühe oder Wasser hinzu, bis man eine dünnflüssige, kochende Sauce hat. Dann gibt man die rohen, zugeschnittenen Karotten bei und füllt soviel kochendes Wasser nach, daß diese gut in der Brühe liegen, würzt mit dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker und kocht sie weich. Paßt zu Würsten und Fleisch ohne Sauce, auch zu Kartoffelklößen.

J. Senn, „Gemüseküche".

Hefepudding.

250 Gr. Mehl, 3 Dezil. Milch, 4 Eier, 250 Gr. Rosinen, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 10 Gr. Hefe. Die Hefe wird mit lauer (nicht warmer) Milch angerührt und das Mehl dazu gearbeitet, worauf man den Teig in zirka 1 Std. in Stubenwärme zur doppelten Größe aufgehen läßt. Dann rührt man die Eigelb, die flüssige Butter, den Zucker und die in warmem Wasser gewaschenen Rosinen und zuletzt die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß dazu. Nun läßt man die Masse nochmals zur doppelten Größe aufgehen, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Form und kocht sie 1 1/4 Stunden. Für dieses Quantum braucht es eine zwei Liter fassende Form, da der Pudding stark aufgeht. Man serviert eine Fruchtsauce dazu.

Biskuitrolle.

5 Eier, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Mehl, 1 Eßlöffel Wasser, 250 Gr. Marmelade, Gelee oder Obstmus. Eigelb und Zucker werden 15 Minuten tüchtig gerührt, das Wasser dazu gequirlt, dann das gesiebte Mehl und das steif geschlagene Eiweiß damit vermischt. Der Teig wird nun auf ein gut ausgestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech von 50×30 Cm. (oder entsprechende Größe) gegossen, gleichmäßig verstrichen und im heißen Ofen 15 Min. gebacken. Aus dem Ofen genommen, wird der Kuchen sofort mit Marmelade überstrichen und zusammengerollt. Diese Rolle schneidet man, wenn sie erkaltet ist, schräg in Schnitten. Sollte der Kuchen infolge zu schwacher Hitze durch langsames Backen brüchig geworden sein, so legt man ihn in den Keller, wo er weich wird, und rollt ihn dann auf.

J. Spühler „Reformkochbuch".

Feine Orangenkonfitüre.

Orangen papierdünn schalen, so daß absolut nichts von der innern weißen Rinde dazu kommt, die Schale in feine Riemchen schneiden und diese sehr weich kochen (zirka 2 Stunden); dann die weiße Schale von den Orangen entfernen, diese in Schnitze teilen und die Kerne herausnehmen, den Saft gut auspressen und aufheben, das Orangenfleisch wägen und hacken (am besten mit der Fleischhackmaschine) und mit ganz wenig Wasser einige Minuten kochen. Das gleiche Gewicht Zucker (oder nach Belieben) wie Orangefleisch mit diesem bis zur Konfitüreprobe einkochen, die weichgekochte Rinde und den ausgepreßten Saft dazu geben und alles zur richtigen Dicke einkochen. Auf 10 Orangen kann man auch 1—2 Zitronen beifügen, wodurch die Konfitüre einen angenehmen Geschmack erhält.

„Die Herstellung der Konserven."

□

Gesundheitspflege.

Gegen Haarausfall und Kopfschuppen.

Eine vorzüglich wirkende Salbe bereitet man aus 6 Gr. Schwefelmilch, 6 Gr. Lanolin und 44 Gr. Vaseline oder läßt diese Mischung in der Drogerie oder Apotheke herstellen. Diese Salbe wird abends mit nicht zu weichem Pinsel auf die Kopfhaut aufgetragen, wobei man nicht vergessen darf, daß die Kopfhaut vorher wöchentlich zweimal mit Seifenspiritus gereinigt werden muß. C. F.

Krankenpflege.

Entstehung und Behandlung von Furunkel.

Der Furunkel ist eine mit mehr oder weniger Schmerz verbundene Hautentzündung, die mit Vorliebe an solchen Körperstellen auftritt, welche sich durch mindergroße Reinlichkeit auszeichnen und zugleich durch Reiben und Scheuern einem ständigen Reize ausgesetzt sind. Besonders beweiskräftig hiefür ist das häufige Auftreten der Furunkel im Nacken der Männer. Dort wird namentlich bei dickhalsigen Personen die Haut fortwährend gerieben und gereizt von Kragen und Rock, es entstehen mikroskopisch kleine Hautverletzungen, welche günstige Eingangspforten für Eitererreger bilden, die, stets überall in der Luft vorhanden, gerade dort auf der schweißigen Haut sich leicht ansammeln. Verhüten kann man die Furunkel namentlich an dieser Stelle am besten durch Tragen von niedrigen, weichen (nicht gestärkten) Kragen, wiederholte Reinigung der Rockkragen, häufigen Wechsel der Wäsche (Hemdkragen) und tägliches Abseifen des Nackens.

Jeder entstehende Furunkel soll möglichst gleich mit Spiritus oder Kölnisch Wasser sanft eingerieben werden, was seine schmerzhafte Entwicklung heilend beeinflußt. Dann legt man bei ganz kleinen Entzündungen nur ein Läppchen mit Salbe oder macht bei schon fortgeschrittenen 96%ige Alkoholumschläge. Bewährt haben sich auch feuchtwarme Umschläge mit essigsaurer Tonerde oder getrocknete Bierhefe, aus der Apotheke zu beziehen und genau nach Gebrauchsanweisung anzuwenden. Stets achte man darauf, ob in der Nähe gelegene Lymphdrüsen (beim Nacken die Achseldrüse, beim Bein die Leistendrüse) anschwellen oder bei Druck mit den Fingern schmerzen. Tritt dies ein, so liegt Gefahr im Verzuge und es muß der Arzt geholt werden. S.

□

Gartenbau und Blumenkultur.

Zum Samenbezug.

Das Bibelwort: „Was der Mensch säet, das wird er ernten," wird auf so mancherlei Fälle des täglichen Lebens angewendet. Das „Säen" wird hier immer nur bildlich gemeint. Vollkommen zutreffend ist der Spruch aber auch wörtlich genommen. Wenn wir geringe Saat in den Boden streuen, so können wir keine guten Ernten erwarten. Trotzdem wir alle Jahre von neuem diese Erfahrung machen, wird leider noch immer auf die Auswahl des Gemüsesaatgutes nicht die notwendige Sorgfalt verwendet. Es werden noch unendlich viel schlechte Sorten ausgesät, die Erträge sind infolgedessen geringer, als sie sein könnten; große Summen gehen dem Gemüsebau dadurch verloren.

Der Gemüsegärtner kann sich bis zu einem gewissen Grade vor schlechter Samenlieferung schützen, wenn er es sich zum Grundsatz macht, nur da zu kaufen, wo er gut bedient worden ist. Er lasse sich durch keine noch so verlockende Anpreisung von der bewährten Bezugsquelle abwendig machen.

Eins muß der Gemüsezüchter vor allem sich zum Grundsatz machen: er greife nicht immer zum Billigsten, sondern bezahle gern für guten Samen den höheren Wert.

Es wäre nun ebenfalls verkehrt, im Samen-Preisverzeichnis nur die teuersten Sorten auszuwählen. Teurer Samen ist ja häufig gut, weil gute Sorten meistens wenig Samen tragen, der Preis für gute Saat also erhöht werden muß. Oft ist aber auch teurer Samen schlecht und ungeeignet. Nicht der Preis, sondern die Güte der Sorten kann einzig für die Auswahl des Samens maßgebend sein. Gegenwärtig ist die richtige Zeit zur Samenbestellung J. B.

Tierzucht.

Sorget rechtzeitig für die Winterfütterung der Vögel.

Wenn draußen der Boden mit Schnee bedeckt oder hart zugefroren ist, sind unsre freilebenden Vöglein ganz auf die Mildtätigkeit der Menschen angewiesen, sie müssen gefüttert werden. Diese Fütterung setzt aber leider vielfach zu spät ein, wenn schon Hunderte und Tausende von Vögeln der Kälte und dem Hunger zum Opfer gefallen sind. Der Nahrungsmangel macht sich eben gerade bei unsern Insektenfressern, den nützlichsten Vögeln, schon im Spätherbst je länger je mehr fühlbar, wird ihnen aber erst bei Eintritt strenger Winterkälte zum Verhängnis, weil eben ein ausge-

hungertes Vöglein viel früher erfriert, als ein gutgenährtes. Die Futterplätze werden aber meist erst dann eröffnet, wenn die Kälte schon mehrere Tage gedauert hat und die Schneedecke schon tagelang die Erde bedeckt. Mittlerweile irrt der Vogel hungrig und erschöpft umher und stirbt vor Ermattung, bevor er das ausgestreute Futter gefunden hat. Es ist daher sehr wichtig, daß man die Vögel schon vor Eintritt großer Kälte an ihre Futterplätze gewöhnt, indem man ihnen, wenn auch noch nicht regelmäßig, so doch hin und wieder Futter ausstreut, wenn sie dann die Not zwingt, kehren sie ohne weiteres zu ihren gewohnten Futterstellen zurück. Man muß aber auch wissen, was für Futter man dieser oder jener Vogelart reichen darf. Man hüte sich zum Beispiel, den Vögeln zerkrümeltes, frisches Brot, Mehlklöße oder überhaupt Teigwaren auszulegen, denn dieses Futter geht in Magen und Gedärmen der Tierchen sehr bald in Säurung über, was Durchfall und meist den Tod herbeiführt. Insektenfressern (Meisen, Rotkehlchen, Bachstelzen, Grasmücken etc.) gibt man am besten Obstkerne, alte Gemüse- und Blumensamen, Fleischabfälle, Grieben, Nußkerne und die öligen Sonnenblumenkerne. Körnerfresser (Finken, Amseln, Drosseln, Sperlinge etc.) sind weniger empfindlich, ihnen darf man alle möglichen Tisch- und Küchenabfälle, auch Brosamen von ganz altbackenem Brot, Kartoffeln, Beeren, Samen und Früchte jeder Art reichen, doch sorge man dafür, daß die Futterplätze möglichst vor Schnee und Regen geschützt sind, damit das ausgelegte Futter nicht durchnäßt wird. -r-

Frage-Ecke.

Antworten.

1. In Nr. 17 (Antwort Nr. 68) des letzten Jahrgangs wurden verschiedene Schriften genannt, die über **Gartenbau** im kleinen Aufschluß gaben. Gewiß werden Sie dort auch speziell für Ihre Zwecke gute Anleitung finden; es werden in den meisten Fachschriften auch kleine Verhältnisse berücksichtigt. H.

2. Ein **Kochbuch für Junggesellen** ist seinerzeit im Verlag des Art. Instituts Orell Füßli in Zürich erschienen. Ob es Ihren Wünschen entspricht, werden Sie durch Einsichtnahme feststellen können. Auf Vegetarieransprüche scheint es nicht eingestellt zu sein.
Zürcherin.

3. Jedes Kochbuch gibt Ihnen gute, nicht zu teure **Teig-Rezepte** an. Schlagen Sie im „Gritli", Seite 191 nach. Emmy.

4. **Dörrobst** sollte sehr lange und langsam kochen, resp. im Selbstkocher recht gut aufquellen, um seine Vollsaftigkeit und seinen Wohlgeschmack wieder zu gewinnen. Manchem etwas verwöhntem Magen sagt es mehr zu in einer Mischung — z. B. Zwetschgen, Birnen, saure Äpfel in sehr guter Qualität kräftig gekocht. Am besten schmecken mir z. B. gedörrte Aprikosen. Es braucht auch für die schmackhafte Zubereitung von Dörrobst — viel Liebe!
Haustochter.

5. Gewiß können Sie die feinen, aber teuren **Marzipan-Leckerli** (auch Zürcher Leckerli genannt) im Haushalt selbst herstellen. Das hier folgende Rezept ist dem reichhaltigen Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschule Winterthur entnommen.

500 Gr. geschälte, gemahlene Mandeln, 400 Gr. Zucker, 3 Eiweiß, 1/2 Zitronenschale, 1 Löffel Rosenwasser.

Zucker und Eiweiß werden 15 Min. tüchtig gerührt, Mandeln und Gewürz beigegeben, der Teig gewirkt und einen Tag an einen kühlen Ort gestellt. Beim Wirken soll möglichst wenig Mehl verwendet werden. Die mit Holzmodell geformten Leckerli werden auf mit Mehl bestäubtem Holzteller 1—2 Tage in einen warmen Raum gestellt. Vor dem Backen bepinselt man sie mit Rosenwasser. Die Leckerli werden bei schwacher Hitze gebacken. Beim Herausnehmen bestreicht man sie mit einer dünnen, kalt gerührten Tortenglasur.

Wünscht man die Leckerli gefüllt, so bestreicht man die eine Hälfte des Teiges mit Marmelade oder Gelee und deckt die andere darüber vor dem Ausstechen. Babette.

Fragen.

6. Bei uns ist weder Gas noch Elektrizität zum kochen zu bekommen; Petrol lassen die Mädchen so rauchen und infolgedessen sind alle Pfannen rußig. Gibt es nicht **Benzin- oder Spiritus-Kochapparate** mit einfacher Bedienung, die man den Dienstboten überlassen kann? Ich bitte um genaue Auskunft, event. mit Bild und Angabe der Bezugsquelle und Erfahrungen der Leserinnen selbst. Wie bewährt sich der Record-Petrolgasherd Bösch, Ebnat? Briefe vermittelt die Redaktion.
Doktorsfrau auf dem Lande.

7. Wie reinigt man **Schlitt- u. Schneeschuhe** am besten? Hausfrau.

8. Gibt es etwas besonderes zu beachten, wenn man sehr gutes **Sauerkraut** kochen will? In unserm Haushalt schmeckt es nie so gut wie anderswo, wo es schön glänzend, weich und eben recht saftig eingekocht auf den Tisch kommt. Würde mir eine Hausfrau ihr Rezept verraten? Vielen Dank im voraus.
H. in Z.

Das
Inhaltsverzeichnis für den Jahrgang 1922
des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers"
kann gratis bezogen werden durch den Verlag
W. Coradi-Maag, Schöntalstraße 27.