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

Band: 30 (1923)

Heft: 23

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. 23. XXX. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 8. Dezember 1923.

Die Stimme der Einsamkeit
Fliegt mit dem Schneesturm ums Dach,
Und singt:
Die Totenklage allem, das zerbrach,
Lebensgruß allem, das sich aufwärts ringt.
Sie singt
Laut über des Sturmes Stoßen
Von ihrem Mutterrecht an allem Großen.

Dora Stieler.

Freuden der Vorweihnachtszeit.

(Nachdruck verboten)

Die Hausfrau bestimmt den Geist der Familie. Von ihr hängt es in den weitaus meisten Fällen ab, ob uns Behaglichkeit entgegenströmt, oder ob kahle Nüchternheit in ihrem Hause herrscht, von der jede wärmere Gefühlsregung im Keime erstickt wird. Keine andere Zeit des Jahres ist so sehr ein Prüfstein für diese Fähigkeiten der Hausfrau, wie die Tage, die dem schönsten aller Feste gehören und ihm vorausgehen. Die dunkelsten Tage des Jahres können doch das hellste Licht ausstrahlen und den Kindern unvergängliche Werte und Erinnerungen auf den Lebensweg mitgeben, wenn die Hausfrau und Mutter es versteht, ihnen einen besonderen Glanz zu verschaffen. Dazu gehört gar nicht so viel. Die Gemüter, und besonders die der Jugend, sind ja ohnehin nur noch von dem nahenden Feste erfüllt. Man zählt in froher Erwartung die Tage, die einen noch vom Weihnachtsabend trennen. Wie schön ist es, wenn dazu ein Weihnachtskalender benutzt wird. Kann man ihn nicht kaufen, so kann man ihn auch selbst herstellen. Er besteht aus der Fassade eines Hauses, selbstverständlich in Karton nachgebildet, die in hübscher Anordnung 23 Fenster und ein doppelflügliges Tor enthält. Die geschlossenen Fensterläden sind an drei Seiten eingeritzt und zum Aufklappen eingerichtet. Sie weisen als Verzierungen weihnachtliche Zeichnungen auf, z. B. einen Tannenzweig, Nüsse, Äpfel, eine Trompete, eine Puppe und dergleichen mehr. Die ganze Hausfassade ist mit rotem Papier unterlegt, hinter dem geschlossenen Tor ist ein kleines Leuchtbild, die Geburt des Jesuskindes darstellend, angebracht. Vom 1. Dezember ab wird jeden Tag eines der kleinen Fenster geöffnet. Entweder tun das die Kinder selbst, wenn sie morgens aufstehen, und wenn der Kalender am Fenster hängt, oder man verbindet damit in der heimeligen Dämmerstunde eine kleine Feier. Da wird hinter den aufgestellten Kalender ein brennendes Licht gesetzt und Tannensträußchen daneben gestellt. Es ist etwas sehr Stimmungsvolles, wenn anfangs nur ein mattes Fensterlichtlein den dunklen Raum erhellt und dann von Tag zu Tag jedes geöffnete Fensterlein die Helligkeit vergrößert, bis sich endlich am 24. Dezember das Tor auftut und das Wunder der Weihnacht enthüllt. Werden dazu ein

paar Weihnachtslieder gesungen, Weihnachtsgeschichten erzählt und sorgt ein angebranntes Tannenzweiglein für den köstlichen Weihnachtsduft, dann stellen sich selbst die wildesten Kinder gern zu dem Feierstündlein ein, und sie bringen wohl auch kleine Freunde und Nachbarn mit, um sie voller Stolz an dieser weihnachtlichen Vorfeier teilnehmen zu lassen. Außerdem wirkt die Mahnung: „Wenn du ungezogen bist, muß ein Fensterchen dunkel bleiben — immer — bis Weihnachten“ wahre Wunder. Die Schande möchte doch niemand auf sich laden. Als Belohnung wird dagegen das Recht verliehen, eines der Fensterchen zu öffnen. Kein Ehrenamt kann mit mehr Ehrfurcht erfüllt werden, als dies von den Kindern getan wird.

Daß den vorweihnachtlichen Sonntagen eine besondere Stellung gebührt, ist selbstverständlich. Ist es doch oft genug der einzige Tag der Woche, der alle Familienglieder vereinigt. Immer mehr bürgert sich die Sitte ein, an den einzelnen Adventsonntagen kleine Weihnachtsvorfeiern zu begehen und als Vorläufer des Weihnachtsbaumes ein Adventsbäumchen zu schmücken. Schon auf dem morgendlichen Frühstückstisch hat es seinen Platz. Ebenso wie sich die Erwartung auf das Fest steigert, wächst auch die Zahl seiner Kerzen. Am ersten Adventsonntag brennt nur ein Lichtchen daran, an jedem weitern Sonntag eins mehr. In der traulichen Dämmerstunde kann er noch einmal angezündet werden. Der Kerzenschein, der soviel milder ist als alle anderen Beleuchtungsarten, wirkt ganz besonders stimmungsvoll. Und für die kleinen Leckermäulchen findet sich wohl auch als Kostprobe irgend eine Näscherei vom St. Niklaus oder vom Christkind dabei.

Sehr hübsch ist es auch, in den Adventstagen einen weihnachtlichen Leuchter anzuzünden, den man selbst herstellen kann. Man braucht dazu nur einen großen, recht gleichmäßig gewachsenen Apfel. Ferner spitzt man vier Hölzchen zu oder nimmt Zahnstocher, befestigt daran aus Draht gedrehte kleine Kerzenhalter, die zur Aufnahme der verschiedenfarbigen kleinen Kerzen dienen, und steckt die Hölzchen in regelmäßigen Abständen in den Apfel. Zwischen die Lichter kommen außerdem noch Tannenzweiglein. Mit einer roten Schnur wird der Weihnachtsleuchter aufgehängt, am besten über dem Tisch. Und auch er sendet seinen milden, zarten Schein in die Dunkelheit der Winterabende. Nicht nur die Jugend, auch die Erwachsenen tragen von solchen Vor-Weihnachtsstunden reichen Gewinn davon, und der Lichterschein erlischt in der Erinnerung nicht bis in die fernsten Tage. Das aber ist die schönste Belohnung, die der Hausfrau und Mutter, der Veranstalterin dieser Vorweihnachtsfeiern, zuteil werden kann. C.

Unser Schweizergebäck.

(Nachdruck verboten.)

Bald naht die liebe Weihnachtszeit und die Vorbereitungen, die einen Teil der Freude jeder Hausfrau ausmachen, beginnen. Das Selbstgebackene erfüllt immer mit Befriedigung und mundet auch den Familiengliedern oft besser als alles Gekaufte.

In allen Ländern, die die schöne Sitte der Christfeier erhalten, fangen die Vorbereitungen anfangs Dezember an. In Schweden herrscht ein emsiges Schlachten und Backen, denn fast in jeder Haushaltung wird ein spezielles Weihnachtsbrot bereitet, ist doch dort die Erlernung des Brotbackens noch heute die erste Forderung in einer Haushaltungsschule. In England wird das Mincemeat und der Plumpudding vorbereitet, wobei die hübsche Sitte besteht, daß jedes Haushaltmitglied einmal den Teig rühren muß. Wie schwer muß es den deutschen Müttern fallen, heute wohl mehr als je, auf ihre Hausbäckerei verzichten zu müssen. War doch gerade die deutsche Hausfrau als Künstlerin

in der Bereitung von Kleingebäck bekannt und gewohnt, auf Weihnachten an Hand von meist handschriftlich erhaltenen Rezepten, die sich von Generation auf Generation vererbten, wahre Meisterstücke hervorzubringen.

Aber auch in der Schweiz war die Hausbäckerei von jeher üblich und die Zuckerbäcker des Kantons Graubünden haben sich einen Weltruf verschafft. Daß diese Kunst auch auf ihre Frauen übergegangen, ist selbstverständlich. Unsere lieben Bündnerinnen verstehen es auch in dieser Beziehung, eine starke Anziehungskraft für ihre wunderschöne Heimat auszuüben. Viele ganz alte Gebäcke mögen mit den dazu gehörigen Festen und Gebräuchen verschwunden sein oder haben sich im Laufe der Zeiten umgeändert. Aber manches hat sich erhalten und an der uns unvergeßlichen schweizerischen Landesausstellung von 1914 in Bern konnte man auch auf dem Gebiete der Backkunst vieles sehen, das Zeugnis ablegte von schweizerischer Eigenart. Ein seltsamer Hauch von Poesie ist damit verbunden. Man erinnere sich nur der Urnerspezialitäten, die in Form eines Wickelkindes, eines Uristiers oder eines Herzens mit einer Flamme als Landsgemeindegebäck doch etwas rührend Gläubiges haben. Diese Erinnerung gab auch uns Veranlassung zu einem eingehenden Studium über Schweizergebäck. Welch eine Fülle von feinen Spezialitäten bietet unser Land! Jeder einzelne Kanton zeigt auch darin wieder seinen besonderen Charakter. Sie alle hier anzuführen, wäre ganz unmöglich. Es können nur die Kantonsspezialitäten erwähnt werden und einige Rezepte mögen aufmuntern, unser Schweizer Eigengebäck wieder mehr auf den Weihnachtstisch zu bringen.

Die Bernerkümmel-, die Zürcher- und Schaffhauserbölle-, die Aargauerkartoffelwähe, sowie die Basler Käs-, die Speck-, Kraut-, Rahm-, die Bündner- und Glarner- dürre Birnen- und Zwetschgenwähen gehörten früher zu jedem Festessen. Sie datieren sehr weit zurück, wie die oben erwähnten Urnergebäcke. Originell sind die Einsiedlerkuchen mit dem Schafbock oder dem Kloster oder einem frommen Spruch darauf, eine Begleitgabe des Pilgers auf den Heimweg. Sehr alt sind auch der Solothurnergrittibänz (Klaustag) und das Glarnerbirnenbrot. Auf die Mitte des 15. Jahrhunderts weisen die Zürcher Hausleckerli und Tirggeli zurück. Die feinen Bärenmutzen, die St. Galler Bibermannen, die Baslerleckerli sind auch außer Landes seit langem berühmte und beliebte Spezialitäten geworden. Wie oft schon mögen die Badenerkräbeli als Geschenk- oder auch Trostgaben von der Badenerkur mitheimgebracht worden sein! Ebenso beliebt sind die weitverbreiteten Willisauerringli. Und nun gar die Bündner Leckereien: die Churer Totenbeinli, die Crucants des Unterengadins, die Crocanti des Münstertals, die Butterleckerli, die Grasetz und Grassins, die Fusins des Oberengadins, die Ehestandsbusserln und Tirggeli, die Speculatius und wie die unzähligen Leckerliarten alle heißen. Die Schaffhauserzüngli, die Marzipanleckerli und die Marrons glacés des Tessins sind auch nicht zu verachten, und da wir gerade am „süggele" sind, müssen auch die Nidelzeltli des Toggenburgs erwähnt werden. Der „Sucre de Lausanne" spielte bei den hübschen Waadtländerinnen wohl von jeher die größere Rolle als ihre Waadtländerbretzeli. Dann gibts Genferleckerli, aus Mandelteig mit Orangenblütenwasser, das Neuenburger Konfekt erhält eine Zugabe des berühmten Weins. Erwähnt seien noch die Freiburgerli, die „Petits salés de Bex", die namentlich auch unsern Herren willkommen sind, die Speculacis, die Basler Brunsli, die Aarauerleckerli, und die Freude jedes Kinderherzens: die Appenzellerfladen.

Ein altes Leckerlirezept aus einem Berner Kochbüchlein von 1740 lautet wörtlich: Nimm zu einer Maas

Honig zwey Glas voll Wasser, zwey Loth gelb Pulver, ein Loth Nägelipulver, ein Loth Imber, ein Loth Pfeffer, zwey Loth Zimmetpulver, ein Loth Aenis, ein halb Loth Coriander, rein gestoßen, mache von weißem Mehl ein Teiglein an, würke ihn wohl, und drücke Model daraus, in die großen Lebkuchen soll man Zimmet und Nägelein stecken, und wenn er bald gebacken ist, soll man Wein in ein Geschirr nehmen, denselben läu machen, und den Lebkuchen mit einem Bürstlein überfahren, welches ihm den Glanz gibt, wann das Brod aus dem Ofen ist, so thue den Lebkuchen darein und laß ihn vollkommen backen und im ausziehen mit einem nassen Lümplein sauber abwaschen.

Hier noch einige Rezepte:

Freiburgerli: 125 Gr. Zucker, 5 Eier, Zitronenrinde, 10 Gr. Anis, 125 Gr. Mehl. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, das Eigelb mit dem Zucker und dem Schnee auf dem Feuer gerührt bis es dämpft, nachdem es erkaltet ist, nochmals aufs Feuer gesetzt, und wieder gerührt bis es dämpft. Dann wird die Zitronenrinde in lange Streifen geschnitten, und mit dem gereinigten Anis unter die Masse gemischt, wenn erkaltet, das Mehl daruntergewirkt. Hierauf kleine Formen mit Butter, Zucker und Mehl bestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

Neuenburger Konfekt: 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, 5 Gr. Nelken, 5 Gr. Zimt, Weißwein. Die Zutaten werden mit dem Wein zu einem elastischen Teig gewirkt, ausgewallt, Formen ausgestochen, und bei schwacher Hitze gebacken. Man lasse den Teig vor dem Auswallen einige Zeit ruhen.

Lenzburger Guteli: 4 Eier, 600 Gr. Zucker, 500 Gr. Mehl. Die Zutaten zu einem elastischen Teig wirken, einige Stunden ruhen lassen, auswallen und in Formen ausstechen. In mäßiger Hitze backen.

Petits Salés de Bex: 125 Gr. Zucker, 150 Gr. Butter, 250 Gr Mehl, 1/2 Päckchen Vanillin, 5 Gr. Salz, 1—2 Lfl. Wasser. Die Zutaten werden gut miteinander vermengt und mit dem Wasser zu einem nicht allzu feuchten Teig verarbeitet, den man über Nacht zugedeckt an der Kühle stehen läßt. Hierauf wird er papierdünn ausgewallt, runde Plätzchen ausgestochen und sorgfältig auf einem Blech in ziemlich heißem Ofen 7 bis 10 Minuten gebacken.

Grassins (ein beliebtes Bündner Neujahrsgebäck): 500 Gr. Butter, 500 Gr. Mehl, 250 Gr. feiner Zucker, 1 Ei, etwas Salz und Vanille. Die Zutaten werden zusammen geknetet, ziemlich dünn ausgewallt, mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen und in ziemlich warmem Ofen gebacken.

Hosenknöpfe (Thusis): 500 Gr. Mehl, 375 Gr. Zucker, 60 Gr. Butter, 1 Ei, Zitronenschale, etwas Rosenwasser zu einem festen Teig vermengen, hierauf fingerdicke Rollen aus dem Teig drehen, diese in 2 Cm. lange Stückchen schneiden und sie zwischen den Handflächen zu Knöpfen formen. Sie werden auf dem Blech im abgekühlten Ofen hellgelb gebacken.

Anisini (Puschlav): 3 Eier, 50 Gr. feiner Zucker, 8 Gr. Anis, 8 Gr. Fenchel, 140 Gr. Mehl. Eier und Zucker werden tüchtig gerührt, dann das übrige hinzugetan und zu einem festen Teig verarbeitet. Man rollt ihn zweimesserrückendick aus, sticht kleine Formen aus und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

H.

□

Technische Haushaltungshilfsmittel als praktische Weihnachtsgeschenke.

(Nachdruck verboten.)

In den Tagen hoffnungsvollen Wünschens und freudigen Erfüllens interessiert sich manche Hausfrau und vielleicht auch mancher Hausherr für allerlei Erzeugnisse, die geeignet sind, die Hausarbeit zu erleichtern. Darum mag heute auf einige solcher hingewiesen werden.

An wie vielen Orten, wo scheinbar alles Nötige vorhanden ist, sind die alltäglichen Gebrauchsgegenstände in so bedenklichem Zustande, daß ihre Handhabung der Hausfrau täglich Ärger und vermehrte Mühe verursacht; dennoch wagt sie es nicht, für Dinge, mit denen man sich immer noch behelfen kann, Geld auszugeben. Wie vermöchte aber eine derartige, scheinbar prosaische Weihnachtsgabe manche Erleichterung zu verschaffen!

Wie viel Mühe macht das Zerdrücken von Kartoffeln zu Suppe und -Stock mittels Stößel oder Gabel! Eine Kartoffelpresse macht diese Arbeit viel rascher und feiner. Die neuern Pressen mit einem becherförmigen, unten und ringsherum fein gelochten Aufnahmegefäß und einer die Öffnung genau ausfüllenden, aufdrückenden Scheibe an einem starken Hebel sind denjenigen mit zwei unten spitz zulaufenden Lochseiten vorzuziehen.

Eine Fleischhackmaschine fehlt auch in mancher Küche. Eine solche, die sich leicht an den Küchentisch anschrauben läßt, hat verschieden fein arbeitende, auswechselbare Scheiben. Man kann sich ihrer zum Zerkleinern rohen und gekochten Fleisches, sowie Gemüse, Brot und dergleichen bedienen.

Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, kann man gelegentlich gemahlen kaufen, doch wenn wir eine Mandelreibe besitzen, wissen wir genau, welche Qualität von Rohprodukt wir verarbeiten. Auch bei diesen wähle man nur die besten Fabrikate.

Eine ganz einfache, nicht sehr kostspielige Vorrichtung vermag die Zubereitung von Spätzli bedeutend zu erleichtern: ein Sieb mit nur 2 Cm. hohem Rand und weitem flachem Boden, der durch kleine Füßchen auf die Wasserkasserole aufgesetzt werden kann und etwa 1 Cm. weiten, schräg und scharfkantig ausgestanzten Löchern, durch die der Teig mittels eines Kochlöffels gerührt, in gleichmäßigen kleinen Tröpfchen ins kochende Wasser fällt. Diese „Ideal-Spätzlimaschine“ ist aus Aluminium in verschiedenen Größen erhältlich.

Eine Passiermaschine, ein gegen oben sich stark erweiterndes Gefäß mit verschieden feinen Einsätzen und einer Vorrichtung zum Umdrehen und gleichzeitig Aufdrücken des Inhaltes ermöglicht rasches und müheloses Durchstreichen von Suppen und Musen.

Diesem Zwecke dient auch das „Universalsieb.“ Es ist weiter als die Passiermaschine, hat wie diese verschieden feine Einsätze, die bei Abnützung immer wieder ersetzt werden können.

Ganz besonderes Interesse erfahren in letzter Zeit die verschiedenen Backapparate. Es sind verschiedene sehr gute zum Aufstellen auf Petrolherde, Gasrechauds und elektrische Platten im Handel. Die erste kleinere Vorrichtung nach den etwas schwerfälligen früheren Backaufsätzen war wohl die „Wunderkasserole“. Sie beansprucht wenig Raum und wenig Brennstoff und bäckt bei Beachtung der vorgeschriebenen Zeit zum Erhitzen sehr gut. Der Backapparat „Moderna“ gleicht außen einer hohen Kasserole, ist aus Aluminium und ermöglicht das Backen in beliebigen Formen, wie Gugelhopf, Cakes, Ringe, Aufläufe, tiefe und flache Kuchen. Beide Fabrikate sind in extra starkem Material auch für elektrische Platten verwendbar. Neben den angeführten existieren noch verschiedene ähnliche Backapparate. Sie sind vor allem auf solide Konstruktion und auf die Möglichkeit zur Verwertung event. schon vorhandener Backformen hin zu prüfen.

Eine Kochkiste kann der mit Hammer und Hobel vertraute Hausvater oder Sohn in einer den Raumverhältnissen am besten entsprechenden Form selbst zurecht zimmern. Solche sind aber auch in verschiedener Ausführung mitsamt den dazu passenden Geschirren fertig käuflich. Es ist vor allem wichtig, daß die Wände gut abgedichtet sind.

Da, wo viel warmes Wasser gebraucht wird, leistet der Caldor gute Dienste.

Er ist ein Gefäß mit Ausguß, zum Aufstellen auf verschieden große Töpfe, anstatt eines Deckels.

Wie viel leichter wäre während der Einmachzeit das Unterbringen der vielen Früchte gewesen, wenn man über genügend und weite Sterilisiergläser verfügt hätte, und auch über eine passende Kochvorrichtung. Darum, bitte, liebes Christkind ...

Und noch etwas dazu: Einen in den Sterilisiertopf hineinpassenden Gemüsedämpfer und einen Fruchtsaftgewinner. Mit ersterem können z. B. auf einmal 4—5 Kilogramm Bohnen im Dampf weich gemacht werden, gerade so viel, wie man für die in den Topf hinein passenden Gläser bedarf. Durch den Dampf, der durch die vielen Löchlein in den Wänden und im Boden des Einsatzes aufsteigt, werden die Gemüse weich, ohne wertvolle Stoffe zu verlieren.

Auch aus der Waschküche steigen Wünsche auf: Eine Waschmaschine! Sie würde des mühsamen Reibens von Hand entheben und man brauchte weniger Zeit. Vielleicht würde ab und zu auch ein männlicher Arm das Treiben übernehmen wollen. Oder am Ende wäre die Börse im Falle, einen Wassermotor anbringen zu lassen. Der freilich kostet mehr, als die Maschine selbst; er läßt sich auch nachträglich an eine schon vorhandene Maschine anbringen.

Und eine Auswindmaschine dazu? Nun ja, wenn zwei Personen bei ihrer Bedienung sich helfen können.

Es fehlt hier an Raum, um über die Vorzüge des elektrischen Staubsaugers an dieser Stelle noch zu berichten. Hausfrau und Hausherr werden sich aber mit den gegebenen Anregungen begnügen wollen. L. H.-E.

□

Wenn so ein gutes Weib kocht, brät und schürt,
Und in den Topf den Wunsch des Herzens rührt,
Daß es den Gästen schmecke und gedeihe,
Das gibt den Speisen erst die rechte Weihe.

Nikolaus Lenau.

Haushalt.

Wie man schlechte Gerüche aus Zimmern entfernt.

Das einfachste und erste Mittel, z. B. nach frischem Anstrich, den intensiven Farbgeruch und nach Gesellschaften oder Besuchen von Rauchern den lästigen Tabaksgeruch und -rauch, sowie andere starke oder schädliche Gerüche aus Wohn- und Schlafzimmern zu entfernen, besteht in einem gehörigen Durchlüften der betr. Räume. Doch halten sich solche Gerüche oft so hartnäckig in den Zimmern fest, daß ein Durchlüften nicht genügt oder zu lange fortgesetzt werden müßte, um erfolgreich zu sein. In diesem Falle müssen noch andere Mittel angewandt werden. Ein solches besteht darin, daß man in jene Räume über Nacht weite flache Gefäße voll reinen frischen Wassers aufstellt, damit eine möglichst große Wasserfläche mit der Luft in Berührung kommt. Das Wasser saugt nun innert kurzer Zeit alle diese Gerüche in sich auf und am andern Morgen spürt man nach Entfernung dieses Wassers fast nichts mehr davon. — Auch das Verbrennen von getrocknetem Kaffeesatz oder Zwiebelschalen auf glühenden Kohlen, die man auf einer Kehrichtschaufel oder einem Schutzblech ins Zimmer bringt, soll wirksam gegen schlechte Gerüche sein.

—r.

Küche.

Koch-Rezepte.

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

Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen.

100 Gr. Gerste, 100 Gr. gelbe Erbsen, 1 Sellerieknolle, 1 Lauchstengel, 100 Gr. Wirsing, Schnittlauch, 60 Gr. Fett, Salz, 2 Liter Wasser. Gerste und Erbsen werden über Nacht in 1 Liter lauem Wasser eingeweicht. 1 Liter Wasser wird siedend gemacht, die eingeweichte Gerste samt Erbsen und Wasser hineingerührt und mit Salz, der gereinigten Sellerie und dem Lauch 2 Stunden auf kleinem Feuer gekocht. In Fett dämpft man noch einige Sellerieblätter und gibt sie mit dem Schnittlauch in die Suppe. (Kochkiste.)

J. Spühler, „Reformkochbuch".

Leberwurst. (Prätigauer Rezept.)

1 Stück Schweinsleber wird ein wenig sieden gelassen, bis sie weiß wird. Gleichviel Rindfleisch und etwas zartes, fettes Schweinefleisch wird weich gekocht, mit einem Stück Speck und mit der Leber fein gehackt, mit

Salz, Pfeffer, Muskat gewürzt, 1/2 Zwiebel fein geschnitten, in Mark gedünstet und das Fett in die Masse geschüttet. Die Därme werden schwach gefüllt, 15 Minuten in kochendes Wasser gelegt. Kalt servieren.

Pikanter Auflauf von Sauerkraut.

Gut weichgekochtes und mit einer rohen Kartoffel verdicktes Sauerkraut und steif gekochtes, recht schaumig gerührtes Kartoffelmus wird schichtweise mit in feine Scheiben geschnittenen, süßsäuerlichen Äpfeln und reichlich in Fett gedünsteter Zwiebel in eine Form gepackt und im Wasserbad eine Stunde gekocht oder in der heißen Ofenröhre ebenso lange gebacken. Oben und unten muß Kartoffelmus abschließen. Man serviert eine braune Grundsauce, Tomaten- oder Ragoutsauce dazu.

Gold und Silber.

200 Gr. weiße Böhnli, Einweichwasser, 400 Gr. gelbe Rüben oder Karotten, Salzwasser. Zur Sauce: 40 Gr. Fett oder 10 Gr. Fett und 40 Gr. Speckwürfelchen, 20 Gr. Zwiebel, etwas Knoblauch, 30 Gr. Mehl, 2 1/2 Dezil. Böhnliwasser, 2 1/2 Dezil. Knochenbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, 1—2 Löffel Zitronensaft. Die über Nacht eingeweichten Böhnli werden mit dem Eiweichwasser aufgesetzt und weichgekocht. Die Rüben werden sauber gewaschen, geputzt und in kochendem Salzwasser ebenfalls weichgekocht. Dann schält man sie und schneidet sie in 1 Cm. große Würfel. Böhnli und Rüben werden in einer mit den angegebenen Zutaten hergestellten Sauce noch zirka 10 Minuten gekocht und abgeschmeckt.

Äpfel im Schlafrock.

Saftige, nicht zu große Äpfel werden mit dem Apfelbohrer vorsichtig ausgehöhlt, ohne sie ganz zu durchstechen, und dann dünn geschält. In die Höhlung gibt man Zucker, Zimt, etwas Butter und nach Belieben auch gemahlene Mandeln. Geriebener Halbbutter- oder Blätterteig von 200 Gr. Mehl wird ziemlich dünn ausgewallt und zu viereckigen Stücken gerädert. Man stellt auf jedes Stück einen Apfel und klebt die Teigecken darüber zusammen. Man bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt die Äpfel im gut heißen Ofen goldgelb und bis sie weich sind. Zum Anrichten können sie mit Zucker bestreut werden.

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur."

Schneeberg.

Man schneidet Reste von Pudding oder Kuchen in nette längliche Stücke, bestreicht eine Porzellanschüssel mit frischer Butter und legt abwechselnd eine Schicht von diesen Stücken und eine Schicht von eingemachten Früchten, wozu man ebenfalls Reste gut benutzen kann, hinein. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 3 Eßlöffeln gesiebtem Zucker, streicht dies über die Stücke, besiebt mit Zucker und bäckt die Speise in nicht zu heißer Ofenröhre hellgelb wie Biskuit.

Pröpper, „Das Obst in der Küche."

Weihnachtsstollen (sächsisch).

1 1/4 Kilo Mehl, 1/2 Liter Milch, 300 Gr. Butter, 15 Gr. Hefe, 400 Gr. halb Sultaninen halb Rosinen, 50 Gr. Orangeat, 2 Zitronenschalen, 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Mandeln, 1 gestrichener Eßlöffel Salz. Etwa 500 Gr. Mehl werden zu einem Vorteig verwendet, indem man die schwach lauwarme Milch mit der Hefe sorgfältig mischt und zu dem Mehl rührt. Man läßt ihn zugedeckt an warmem Orte zur doppelten Größe aufgehen, was etwa 1 Std. braucht. Dann wird Salz, die zerlassene Butter, der gestoßene Zucker und ein Teil des übrigen erwärmten Mehls dazu gemischt. Nachdem das fein gehackte Orangeat, das Abgeriebene der Zitronenschalen, sowie die in längliche feine Scheibchen geschnittenen Mandeln ebenfalls dazu gemengt sind, läßt man den Teig nochmals steigen, knetet nach etwa 2 Stunden das übrige Mehl und die in warmem Wasser sauber gewaschenen Sultaninen und Rosinen dazu und läßt ihn nochmals 1 Std. gehen. Dann werden zwei längliche Brote geformt, in die man oben schräge Schnitte macht. Die Stollen werden in mittelheißem Ofen 2 Std. gebacken. Sollen sie lange gut bleiben, so bestreicht man sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit heißer Butter und reibt sie mit Staubzucker ein.

J. Spühler, Reformkochbuch.

Krankenpflege.

Ursache der Gallensteinbildung beim weiblichen Geschlecht.

Prof. F. Marchand, Marburg, hat als Ursache der Gallensteinbildung beim weiblichen Geschlechte das Schnüren kennen gelernt. Man kann sich nach Marchand leicht überzeugen, daß Gallensteine und Schnürfurchen der Leber sehr häufig zusammen vorkommen. Bekanntlich verläuft die Schnürfurche in der Regel quer über den rechten Lappen der Leber, und zwar pflegt in der Gegend der Gallenblase die Atropie auch bei den geringeren Graden am stärksten zu sein. In den höheren Graden, in welchen es zur Ausbildung eines eigentlichen Schnürlappens kommt, bleibt die Gallenblase ganz an diesem Teile des Leberlappens, so daß die verdünnte Stelle ungefähr mit der Gegend des Gallenblasenhalses und des Gallengangs zusammenfällt. Nicht selten findet man in solchen Fällen die Gallenblase stärker ausgedehnt und weit über den Rand der Leber hervorragend. Sehr häufig finden sich in der Blase Steine, einzeln oder in größerer Zahl,

locker oder fest, nebst allen ihren Folgezuständen, wie überhaupt alles, was einen Druck auf die Gallenwege, besonders den Gallengang ausübt, die Bildung der Gallensteine fördert; schon der Druck des Rippenbogens kann einen solchen Einfluß haben, weshalb auch Personen mit „sitzender Lebensweise" häufig an Gallensteinen leiden.

Dasselbe mechanische Moment kommt, und zwar in weit höherem Grade, beim Schnüren in Betracht. Marchand glaubt, daß die als eine der wichtigsten Ursachen der Gallensteinbildung von jeher angekündigte Stauung der Galle infolge der durch das Schnüren bewirkten Absperrung der Gallenwege und mangelhaften Entleerung insbesondere, wenn die Galle an sich dickflüssig und reich an festen Bestandteilen ist, zur Bildung körniger Niederschläge führt, die dann leicht zu größeren Zusammensetzungen werden.

Bei dieser Gelegenheit bezeichnet er als Folgezustand der Gallensteine, somit auch indirekt als Folge der Einschnürung, den gleichfalls auffallend häufig beim weiblichen Geschlechte zur Beobachtung kommenden Gallenblasenkrebs, wie er dies in zwei eigenen Beobachtungen nachweisen konnte. M. G.

Gartenbau und Blumenkultur.

Pflege unserer Zimmerpflanzen im Winter.

Wie viele der schönsten Zimmerpflanzen gehen alljährlich über den Winter zu Grunde, nur weil sie im Spätherbst nicht richtig plaziert oder später nicht richtig behandelt wurden. Den größten Fehler begehen viele damit, daß sie die Sommerblüher irgendwo in einem dunkeln, feuchten Vorkeller überwintern. Alle Zimmerpflanzen überstehen als natürliche Lichtgewächse den Winter nur dann gut, wenn sie trocken und hell, also möglichst nahe dem Fenster aufgestellt werden. Jedoch dürfen alle diejenigen Topfpflanzen, die nicht als Winterblüher bestimmt sind, ja nicht zu warm, sondern in einem zwar frostfreien, aber doch möglichst kühlen Raume überwintern, dessen Temperatur nicht unter 2, aber auch nicht über 6—8 Grad Celsius (über Null) beträgt. Dies gilt vor allem für Fuchsien, Begonien, Oleander, Geranien, Myrten, Lorbeer, Palmen &c. Aber auch die Winterblüher dürfen nicht zu warm, also nicht über 15—16 Grad Celsius gestellt werden, denn man bedenke stets, daß die Blütezeit umso bälder zu Ende geht, je wärmer die Zimmertemperatur ist. Gewisse Arten von Zimmerpflanzen, z. B. sämtliche Kakteen, vertragen auch die Dunkelheit gut. Man kann diese also ohne Nachteil am weitesten vom Fenster weg plazieren, auch am kühlsten stellen, während ganz besonders die Winterblüher wie Azaleen, Hyazinthen, Chrysanthemen, Krokus u. s. w. ganz in die Nähe des Fensters gehören, doch so, daß sie das Glas nicht berühren, andernfalls schiebe man ein Blatt Papier zwischen Scheibe und Pflanze, besonders wo Doppelfenster fehlen. Auch bezüglich des Gießens muß man sehr vorsichtig sein. Winterblüher darf man schon jeden 2. bis 3. Tag ausgiebig gießen, da diese jetzt ihre üpdigste Vegetation entfalten und im warmen Zimmer ohnehin stets viel Feuchtigkeit durch die Blätter verdünstet. Haben diese verblüht, müssen gegen Winters Ende die Frühjahrsblüher immer öfter begossen werden, die Sommerblüher aber halte man noch trocken und begieße sie höchstens wöchentlich einmal und nur jeweils ganz mäßig. G.

Frage-Ecke.

Antworten.

75. Man kann aus hübschen Bildchen aus Zeitschriften, die man auf Laubsägeholz aufklebt, sehr nette Figuren mit der Säge ausschneiden, mit lebhaften Farben bemalen und mit farblosem Lack überziehen und hat dann einen sehr dauerhaften und schönen **Christbaumschmuck.** Ich persönlich finde die Bäume am schönsten, die nur den Naturschmuck von Tannzapfen tragen, recht lebhaft rotgefärbte Äpfel und Nüsse, die zur Belebung mit Silberpapier versilbert werden können, und bunte oder einfarbige Kerzen. Allzuviel bunter Tand stört und beeinträchtigt die Wirkung des Baumes. Man kann nie zu wenig, wohl aber leicht zu viel an den Baum hängen Hausmütterchen.

77. Ich verwende mit Erfolg die **Wunderpfanne** in unserm Haushalt — es werden gewiß aber auch andere ihren Zweck gut erfüllen. Lesen Sie auch den Inseratenteil des „Frauenheims" und Sie werden gewiß das Ihren Bedürfnissen Entsprechende finden. A.

Fragen.

78. Was für einen **Tannenbaum** muß man kaufen, um zu verhüten, daß die Nadeln zu rasch abfallen: Weiß- oder Rottanne? Ich beobachte in andern Familien, das das Bäumchen jeweilen lange frisch bleibt im warmen Zimmer, während das unserige so bald dürr wird. Oder steckt noch ein besonderes Geheimnis dahinter? M. in B.

79. Bewährt sich das **Glaskochgeschirr** in der Praxis und darf ich es ruhig als Weihnachtsgeschenk verwenden?

Hausmütterchen.

80. Wer gibt Aufschluß über **Wäscheapparate** (mit Handbetrieb, elektrischer oder Wasserkraft) allerneuester Konstruktion? Erfahrenen Hausfrauen wäre ich sehr dankbar für event. diesbezügliche Mitteilungen.

Abonnentin in Italien.