

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **30 (1923)**

Heft 24

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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. 24. XXX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 22. Dezember 1923

Mir ist das Herz so froh erschrocken,
das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre fernher Kirchenglocken
mich lieblich heimatlich verlocken
in märchenstille Herrlichkeit.
Ein frommer Zauber hält mich nieder;
anbetend, staunend muß ich stehn;
es sinkt auf meine Augenlider
ein goldner Kindertraum hernieder;
ich fühls: ein Wunder ist geschehn.

Theodor Storm.



Weihnachtsfeier in der Familie.

(Nachdruck verboten.)

Einen ganz besonderen Reiz gewinnt die Weihnachtsfeier in der Familie dadurch, daß auch die Kinder an den Festvorbereitungen teilnehmen dürfen. Die oft so stark überlastete Hausfrau wird dabei die Beobachtung machen, daß die Kinder, sofern sie auch während des Jahres schon zu Hausarbeiten herbeigezogen worden sind, sich als flinke und geschickte Helfer einstellen und nicht selten durch fantasievolle Unregungen das Fest und die Vorbereitungen dazu zu verschönern verstehen. Um Kinder an den Tagen vor dem Fest und an den Festtagen selbst richtig beschäftigen zu können, bedarf es einer rechtzeitigen und genauen Überlegung vonseite der Hausmutter, damit eine richtige Arbeitsteilung stattfindet und dabei die frohe Stimmung erzeugt und festgehalten werden kann, die solchen Tagen ihr besonderes Gepräge verleiht.

Meine kleinen Trabanten gehen schon am 23. Dezember nachmittags in den Wald, suchen kleine Tannenzweiglein, Stechlaub, Immergrün, Efeu, und fragen bei dem Bauern am Sumpf, ob er ihnen wieder Misteln geben will. Am schulfreien Vormittag des 24. Dezember füllen sie damit alle unsere Vasen, binden kleine Sträußchen oder Kränzchen mittels einiger Silberfäden zum Schmucke der Abendtafel, der Gabentischen und des Leuchters. Aus Fadenspulen werden kleine Leuchterchen vor jeden Teller gerichtet. Die obere Flachseite der Spule wird mit Stanniol umwickelt, die Spule etwa dreimal mit einem Streifen von doppelt gelegtem rosa Krepp-Papier, das an der Umlegseite über einen Bleistift eng zusammengeschoben wird, damit es nachher aussteht, wie ein kleines Köschchen, recht lose. Unter jedes Leuchterchen gehört ein kleines Rund von feinen Tannenzweiglein oder ein Kränzchen von Immergrün. Oben ins Loch der Spule wird ein weißes zugespitztes Kerzchen gesteckt. Vielleicht kann eines der Kinder mittels einiger Leistchen und Brettchen einen Weihnachts-Leuchter konstruieren. Das rohe Holz wird zuerst mit grünem Krepppapier umwickelt und darüber werden Zweiglein gebunden, da und dort hängen einige Silberfäden herab. Einige rote Beeren, Föhrenzäpfchen und kleine, rote Apfelein oder Goldnüsse werden angehängt. Einige Kerzenhalterchen vom Christbaum dienen

zum befestigen weißer Lichtchen in dem grünen Kunstwerk, das zusammen mit den Einzelleuchterchen unsern Tisch recht lieblich erhellen wird. Das älteste Töchterchen darf dann den Tisch mit dem allerschönsten Geschirr und hübsch gefalteten Servietten decken; inzwischen zeichnet ein anderes auf Plakärtchen allerlei Zweiglein, Glöckchen, und was ihm sonst noch Weihnachtliches einfällt, und schreibt die Namen darauf. Am Nachmittag helfen alle zusammen beim Brötchen richten; das Kleinste darf die Eier schälen und die Sardellen durchstreichen, die größeren dürfen aus Eiweiß und Eigelb Blümchen schneiden und Körbchen und Streifen zum auflegen, aus Cornichons Blättchen und Bäumchen. Über alles hübsch säuberlich mit Messer und Gabel und frischgewaschenen Händen! Wiederum die Älteste darf Sardellenbutter aufstreichen, Fleisch und Wurst und Garnituren auflegen.

Der Dessert, das bleibt mein Geheimnis! Wenn dann alles fertig und aufgeräumt ist, ziehen wir unsere besten hellen Sonntagskleider an und erzählen Weihnachtsgeschichten, bis wir den Vater kommen hören. Raum ist er unter der Türe, stimmen wir an: „O du fröhliche...“, hernach sagt das Kleinste sein Verslein, dann spielen die größeren ein vierhändiges Weihnachtstück. Während eines weiteren Vortrages der Ältesten huschen die Kleinen schon heraus, damit ihnen die Mutter die duftigen Kleidchen und die Flügel für die Englein im Weihnachtsspiel anziehen kann. Dann wird der große Moment kommen, wo sie als Englein beim Lichterbaum erscheinen und die Weihnachtsgeschichte erzählen. Dazwischen werden alle Weihnachtslieder gesungen. Vater und Mutter helfen mit! Und die Geschenke! Wie wärs, wenn das Christkind sie in einem Tannenkörbchen hereinbrächte und die Kunstwerke der Kinder Vater und Mutter überreichen würde? O, wird das schön werden! Wärs nun nicht schade, wenn

die Kinder vorher schon an die Feier des Jugendbundes oder sonst wohin gingen? Wir wollen nur zuhause zum ersten Mal Weihnachten feiern, und an einem der Feiertage, wenn Verwandte kommen, veranstalten wir nochmals das gleiche Fest, vielleicht sogar mit etwas reicherm Festessen. e-



Etwas über Gelatinespeisen.

(Nachdruck verboten.)

Die Gelatine wird als Nährstoff noch sehr wenig geschätzt und doch enthält sie nach ihrer chemischen Zusammensetzung große Ähnlichkeit mit den Grundstoffen des Eiweißes. Sie kann also diese zum Teil ersetzen.

Gelatine wird durch Kochen von leimgebenden Substanzen wie Knochen, Knorpeln, Sehnen, Bindegeweben, hergestellt. Des faden Geschmacks wegen ist sie für sich allein keine Nahrung, aber in Verbindung mit Gemüse, Obst, Fleisch erzielt man damit sehr nahrhafte, schmackhafte Speisen und bringt auch Abwechslung in unsere Küchenzettel. In Sanatorien und Krankenanstalten verordnen die Ärzte häufig die Verwendung von Gelatine. Sie ist sehr leicht verdaulich, weshalb sie auch Schwerkranken verabreicht werden darf (Sülzen). In allzu großen Mengen genossen erregt sie allerdings leicht Durchfall. Die weiße Gelatine wird auch als Heilmittel bei Blutungen verwendet und zwar sowohl bei innern durch Einspritzung von Lösungen, wie auch zur Stillung von äußern starken Blutungen.

Mangel an Verständnis für die richtige Zubereitung der Gelatinespeisen, vielleicht auch gewisse Vorurteile betreffend deren fabrikmäßige Herstellung, mögen die Ursache sein, daß sie verhältnismäßig noch wenig in unsern Küchen verwendet wird. Die letztern Gründe sollten allerdings wegfallen, denn durch intensiven Koch- und Dampfprozeß wird alles zerstört, was möglicherweise Bedenken erregen könnte.

Gelatine wird durch kurzes Aufweichen der Blätter in frischem Wasser schnell aufgelöst. Die Lösung wird dann der kochend heißen Flüssigkeit unter beständigem Rühren beigelegt. Läßt man die Gelatine einige Sekunden kochen, wird sie auch ohne Klären mit Eiweiß genügend klar. Es soll aber nicht mehr Gelatine verwendet werden, als unbedingt notwendig ist, damit der Leimgeschmack nicht vorherrscht. Für die Sülzen muß längeres Kochen der Gelatine unbedingt vermieden werden, da sie sonst schwer erstarrt. Ein langes Stehenlassen an kaltem Ort ist erforderlich (in fließendem Wasser oder im kalten Keller bis 24 Stunden), um die nötige Festigkeit zu erzielen, deshalb werden die Speisen am Tage vor der Verwendung zubereitet. Je kälter der Aufbewahrungsort, desto besser und schneller erreicht man die richtige Festigkeit.

Um die Geleespeisen gut aus der Form zu bringen, taucht man letztere in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab und stürzt sie unter festem Schütteln auf eine Platte. Für alle Gelatinespeisen können auch Resten verwendet werden von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch etc.

Maximalzusatz von Gelatine für Fleisch, Gemüse, Pilze: auf 1 Liter Flüssigkeit 12—15 Blatt Gelatine. Beim Einrühren ist darauf zu achten, daß sich keine Klumpen bilden. Die Speisen werden mit der Gelatine stets kurz gekocht, dann vom Feuer genommen, etwas abgekühlt in die gespülte Form oder Schüssel gegossen und sofort kalt gestellt. Für Gemüse und Fleischspeisen verwendet man Resten von Saucen, Jus, Gemüswasser oder gibt etwas Suppenwürze bei. Einige Rezepte mögen die vielseitige Verwendung der Gelatine zeigen:

Gelee von Bratenresten: Beliebige Bratenresten werden fein geschnitten, einige Kapern und fein gehackte Zwiebeln beigelegt, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Jus oder einem Bouillonwürfel und Grünem wird gut abgekocht, passiert, mit etwas Essig und

Salz und 5—7 Blättern in kaltem Wasser aufgelöster Gelatine aufgekocht und dann sofort vom Feuer genommen. Man läßt einige Minuten erkalten, rührt dann die Bratenresten darunter und gießt alles in eine kalt gespülte Form oder Schüssel, welche man sofort in die Kühle stellt. Es können auch Wurstresten oder Schinken mit dem Fleisch vermischt werden.

Zunge in Gelee: Die Zunge wird wie gewohnt gekocht, die Brühe entfettet, $\frac{1}{2}$ Liter davon mit etwas Essig und Salz aufgekocht, 4—6 Blätter aufgelöste Gelatine beigelegt, rasch nochmals aufgekocht und ein Teil davon in eine kalte Form gegossen. Man läßt die Flüssigkeit halb erstarren, ordnet feine geschnittene Zungenstreifen, in Scheiben geschnittene rote Ränder, gehacktes Grün und Cornichons darauf, gießt den Rest der Gelatine darüber und stellt die Form kalt.

Ebenso Geflügel-, Fisch-, Sardinengelee.

Gemüsegelee: Resten aller Art wie Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Bohnen, Sellerie, Lauch, Rabis, Rohl etc., werden in Streifen oder Scheiben geschnitten. Nimmt man frische Gemüse, werden sie zuerst gedämpft, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Bratenjus oder einem Bouillonwürfel, gehackter Petersilie, Salz und etwas Essig aufgekocht, dann 7 bis 8 Blatt aufgelöste Gelatine beigelegt, nochmals rasch aufgekocht und dann vom Feuer genommen. Ein Teil der Flüssigkeit wird in eine kalt gespülte Form gegossen und halb erstarren gelassen. Dann arrangiert man die Gemüsestücke in hübscher Weise darauf, gießt den Rest der Gelatine darüber und stellt die Form kalt. Selbstverständlich kann auch nur Gemüse einer Art verwendet werden.

Tomatengelee: 5—6 Tomaten werden mit wenig Wasser weich gedämpft und durch ein Sieb getrieben, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser wird mit Bratenjus oder einem Bouillonwürfel, gehackter Petersilie, Salz und einem Löffel Essig aufgekocht, 7 Blätter Gelatine beigegeben

und vom Feuer genommen. Das halb starre Gelee wird in eine kalt gespülte Form gegossen, sodas der Boden derselben gut bedeckt ist, das Püree schön gleichmäßig darauf verteilt und dann das übrige Gelee dazu gegeben. An Stelle des Pürees können auch rohe Tomatenscheiben mit einigen zerschnittenen Cornichons verwendet werden.

Ebenso werden Salate aller Art mit Gelatine bereitet.

Für die Obstspeisen verwendet man den abgekochten Saft von Schalen und Kernhaus oder fügt etwas Fruchtast bei. Besonders schöne Köpfschen erzielt man durch Benutzung von roter und weißer Gelatine zu süßen Speisen: auf ein Liter Flüssigkeit 10—12 Blätter.

Birnen in Gelee: Gute Kochbirnen werden geschält, in Viertel geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Wasser und ein Viertel Obstast, dem nötigen Zucker und $\frac{1}{2}$ Zitronenrinde halb weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgezogen und hübsch in eine ausgespülte Form geschichtet. Der Saft wird mit 4—6 Blättern aufgelöster Gelatine nochmals aufgekocht und erkaltet über die Birnen gegossen. Will man zwei Farben, so wird die rote Gelatine in einer Hälfte des Saftes aufgekocht und etwas erkaltet über die Birnen gegossen, die weiße Gelatine der andern Hälfte des Saftes beigegeben und kalt gestellt.

Beerenfrüchte werden einzeln oder in verschiedenen Sorten zusammen in der Form arrangiert und der gekochte Saft mit der Gelatine darüber gegossen. Sterilisierte Früchte werden ebenso verwendet.

Noch ein gutes Rezept für ein Kranzengericht, das sehr erfrischend und zugleich nährend wirkt. In einem halben Liter Milch wird Zucker nach Bedürfnis aufgekocht, 6—7 Blätter Gelatine aufgelöst, unter beständigem Umrühren der abgekühlten Milch beigegefügt und nach Belieben mit Zitronen- oder Himbeerast (nur einige Tropfen) gewürzt, in eine kalt gespülte Form oder Gläser gefüllt und sofort kalt gestellt. H.

Das Aufstellen des Weihnachtsbaumes.

(Nachdruck verboten.)

Eine ständige Sorge für die Hausfrau bildet der Weihnachtsbaum, wenn er nicht fest und sicher in seinem Fuße steht. Nur zu leicht kann es vorkommen, daß er umgerissen wird und daß dadurch Feuer entsteht. Man achte daher von vornherein darauf, daß der Baum einen festen und sicheren Stand hat. Die käuflichen Christbaumständer aus Metall sind in den meisten Fällen für kleinere oder mittlere Bäume gedacht; für große Bäume, deren Äste weit ausladen und die auf den Boden zu stehen kommen, bieten die einfachen Holzkreuze den sichersten Stand. Sie können mit schweren Gegenständen belastet werden, wodurch die Gefahr des Umfallens so gut wie ausgeschlossen ist. Außerdem ist es ratsam, den Baum durch zwei vom Wipfel ausgehende Drähte, die an den beiden gegenüberliegenden Zimmerwänden befestigt werden, zu sichern. Steht der Baum in einem stark geheizten Zimmer, so werden die Nadeln bald abfallen. Um dies hinauszuschieben, benutze man als Fuß für den Baum einen mit feuchtem Sand gefüllten Kübel (mit Untersatz), dessen Inhalt durch tägliche Wassergüsse feucht gehalten wird.

Das Schmücken des Baumes, ebenso das Aufstecken der Kerzen hat in der Hauptsache in den höheren Regionen schon vor dem Aufstellen auf den Tisch zu geschehen. Die Kerzen plaziere man so, daß Feuergefähr durch Entzündung des Baumes verhütet wird. Außerdem beachte man bei solchen Bäumen, die nicht in der Mitte des Zimmers stehen, daß sie niemals zu dicht mit den Gardinen in Berührung kommen. Hat man noch vom vorigen Jahre Kerzen, so stecke man diese an den oberen Teil des Baumes, da sie bereits gut ausgetrocknet sind und längere Brenndauer besitzen. Schließlich unterlasse man es niemals, in der Nähe des Baumes einen mit Wasser gefüllten Eimer, Besen und

einen Lappen bereit zu halten. Sollte es trotz aller Vorsichtsmaßregeln doch passieren, daß irgend eine Flamme emporlodert, so genügt ein Schlag mit dem nassen Lappen, um ein Unglück zu verhüten.

M. A. T.

Gaushalt.

Wie läßt sich die gute Qualität Kaffee erkennen?

1. Gute Kaffeebohnen sind schwer und sinken im Wasser alsbald zu Boden, während schlechte oben auf schwimmen; erstere sind auch viel härter.

2. Bringt man drei Löffel voll Kaffeebohnen in ein Glas Wasser, läßt sie über Nacht darin liegen, so wird andern Tags nach dem Herausnehmen noch ebenso viel Wasser im Glase sein, während schlechter Kaffee auffallend viel Wasser in sich aufgesogen hat und weicher geworden ist. Guter, völlig ausgereifter Kaffee bleibt auch nach dem Wasserbade hart und zähe.

3. Ob ein Kaffee gefärbt ist, erkennt man, wenn man ihm Wasser zusetzt und dann tüchtig schüttelt oder umrührt. Bei nicht gefärbtem Kaffee bleibt das Wasser hell, bei gefärbtem wird es trübe, weil die Farbe dadurch aufgelöst wird.

4. Auf dem Transport von Meerwasser beschädigten Kaffee erkennt man daran, daß die Bohnen einen übeln, modrigen Geruch besitzen und oft aneinander kleben; diesen Geruch nimmt jedoch auch solcher Kaffee an, der in feuchten Räumen gelagert wird, wobei nicht ganz reife Bohnen leicht ersticken und schwarz werden.

—r.

Honig auf seine Echtheit und Reinheit zu prüfen.

Man gießt einen Eßlöffel voll Honig in ein kleines Fläschchen, fügt drei Eßlöffel voll Weingeist hinzu und schüttelt das Ganze eine zeitlang stark. Wenn sich dann nach kurzer Ruhe in dem Fläschchen ein trüber und weißer Bodensatz bildet, kann man sicher sein, daß der Honig mit Traubenzucker verfälscht ist. Reiner Honig löst sich dagegen ganz im Weingeist auf. Der Honig von Koniferen erzeugt in der weingeistigen Auflösung einen schwachen Niederschlag von Dextrin.

Um die Frische der Milch zu erkennen, ist das Lakmuspapier (das blaue sowohl wie das rote) ein treffliches Mittel, denn die frische Milch darf das blaue nicht deutlich röten, das rote aber nicht stark bläuen.

□

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: * Eierbrotsuppe, * Italien. Pastete, Salat, Kastanienpudding.

Montag: Gemüse-Kartoffel-Suppe, Maispfluten mit Käse, Apfelschnitze.

Dienstag (Weihnachtstag): Königin-Suppe, * Hirschziemer mit Kruste, Endiviensalat (garniert), Erbsen mit Karotten, * Panierte Kartoffelschnitten, * Weihnachtstorte.

Mittwoch: Zwiebel-Suppe, * Blumenkohl im Schlafrock, Tomatenreis, * Orangen-Creme.

Donnerstag: † Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen, * Sauerkraut-Auslauf, Wienerli.

Freitag: Brotsuppe, Spaghetti mit Tomaten und Käse, Gemüsesalat.

Samstag: Käse-Suppe, † Gold und Silber, † Leberwurst.

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

Roch-Rezepte.

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

Suppe mit Eierbrot.

Man schneidet Semmeln in nicht ganz 1 Cm. dicke Scheiben, dreht sie, ohne sie einzuweichen, in geschlagenem Ei um, bäckt sie dann auf beiden Seiten schön gelb, läßt die Butter gut abtropfen, legt sie hierauf in eine gut durchwärmte Suppenschüssel und gießt eine kräftige kochende Fleischbrühe darüber. Diese Suppe muß sofort serviert werden. Die Schnitten können auch in Würfel geschnitten werden.

Senn: 100 Suppenrezepte.

Hirschziemer mit Kruste.

Weniger zarten Hirsch- oder Gamsenrücken oder Schlegel- und Schulterfleisch dünstet man mit Wurzelwerk, Gewürzen, Bouillon 2—3 Stunden und transchirt es dann, schiebt die Stücke wieder zusammen, bestreicht die Oberseite mit Ei und überzieht sie mit einer Masse, die man aus 20 Gr. Mehl, 1 gefalzten Ei und 50 Gr. Stoßbrot hergestellt hat. Diese Kruste wird mit Butter oder Fett bestrichen und der Braten noch eine Weile in den Ofen gestellt, wo sie fest werden und ganz wenig Farbe annehmen soll.

Italienische Pastete.

250 Gr. feingehacktes Kalbfleisch, ein in Salzwasser gekochter, nudlig geschnittener Kohlkopf, 70 Gr. guter Reis, 1 Ei, Salz und Pfeffer werden gut zusammengemischt und in eine gut gefettete feuerfeste Form gefüllt. Nun rührt

man 80 Gr. Butter mit 2—3 Eidottern, 2 Löffeln Rahm und 2 Löffeln Mehl recht flaumig, zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter und gießt diese Masse über die vorbereitete Schüssel. Diese Pastete soll sehr rasch gebacken werden.

Der Endiviensalat

läßt sich für die festliche Tafel sehr hübsch arrangieren, indem man in die Mitte der Schüssel ein großes Bouquet davon legt, um dieses einen Kranz von roten Rübenscheiben, dann einer von Sellerie und als Einfassung vielleicht noch einen Kranz von Brunnenresse oder Kapünzchen. Jede dieser verschiedenen Arten wird vor dem Anrichten für sich mit Salatsauce angemacht.

Blumenkohl im Schlafrock.

Der Blumenkohl wird im Salzwasser sorgfältig weichgekocht, abgetropft und in eine feuerfeste Schüssel gelegt. Dann bestreicht man ihn überall gleichmäßig mit einer dicken Süßbutter- oder Rahmsauce, die mit einem Eidotter abgezogen wurde, bestreut ihn mit geriebenem Käse und Stofsbrot und begießt ihn noch mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter und läßt ihn dann im Ofen solange backen, bis er oben rötlich-braun geworden ist.

Panierte Kartoffelschnitten.

Diese eignen sich gut als Garnitur zu Fleisch und Gemüse. In den Schalen gekochte Kartoffeln, die nicht zu mehlig sind, werden warm in dicke Scheiben geschnitten, dann in zerflopfem Ei, dem ein wenig Salz beizugeben ist, und geriebenem Brot umgedreht und in Fett oder Butter auf beiden Seiten hellgelb gebraten. C.

Kalt gerührte Orangen-Creme.

4 Eigelb, 125 Gr. Zucker, 2 Löffel Zitronensaft, 6 Löffel Orangensaft, $\frac{1}{4}$ abgeriebene Orangenschale, 5 Blatt Gelatine, 3 Löffel Wasser, 4 Eiweiß oder nur 2 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 4 Löffel gezuckerte Orangenwürfel. 4 Eigelb oder 2 Eier und Zucker werden 20 Minuten schaumig gerührt, dann fügt man die Orangenschale und durch ein Sieb den Orangensaft und die aufgelöste Gelatine hinzu. Wenn die Creme anfängt steif zu werden, zieht man rasch den Eierschnee oder den steif geschlagenen Rahm darunter und füllt sie entweder in eine Cremeschüssel oder in eine Charlotte russe oder zum Stürzen in eine mit Öl bestrichene und mit Zucker bestreute Form.

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur.“

Rastanienpudding.

Man brate oder koche 500 Gr. Rastanien, schäle und stoße sie fein. Koche dann aus 300 Gramm Zucker, einem Stückchen Vanille und

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser einen dicklichen Sirup, verühre die Rastanien damit und richte sie in eine mit Wasser ausgespülte Form an, lasse erkalten, stürze und gebe eine kalt bereitete alkoholfreie Rotwein- oder Fruchtsoße dazu. Man kann den Pudding auch mit Schlagrahm verzieren.

Weihnachtstorte (Hohlkuchen mit Früchten).

Man lege eine große, glatte, runde Form mit Blätterteig aus und fülle sie mit trockenen Erbsen, backe den Teig in mäßiger Hitze und stürze dann diese hohle Kruste auf eine Schüssel. Lasse dann 10 schöne eingemachte Aprikosen gut abtropfen, koche den Saft auf, vermische ihn mit 6 Eßlöffeln Aprikosenmarmelade, $\frac{1}{8}$ Liter alkoholfreiem Weißwein und 10 Gr. aufgelöster Gelatine, stelle das Ganze recht kalt, am besten auf Eis, bis es dick wird. Verrühre es nun mit 2 Dezl. steif geschlagenem Rahm, häufe es, unmittelbar vor dem Servieren, in die Blätterteig-Kruste und umlege es mit den Aprikosen.

Pröpper, „Das Obst in der Küche.“

Glühwein.

$1\frac{1}{2}$ Liter alkoholfreier Rotwein (Rotenberger), 375 Gr. Zucker, ein Stückchen Zimt, 2 Nelken, Zitronenschale, 125 Gr. Rosinen. Man koche dies in einer Messing- oder Kupferpfanne, bis der Zucker aufgelöst ist, nehme es vom Feuer und lasse es 5 Minuten zugedeckt stehen; dann wird der Glühwein durch ein Sieb geseiht und warm serviert.

Aus „Wie kocht man ohne Alkohol?“

* * *

Weihnachts- und Neujahrs-Gebäck.

Birnenbrot.

Dürre, weich gesottene Birnen- und Apfelschnitze werden fein gehackt, mit Zimt, gestoßenen Gewürznelken und grob gehackten Nußkernen gemischt. Sollte das Haschee trocken sein, so muß es mit einem Zusatz von Most oder Birnenhonig durchfeuchtet werden, damit es gut auseinander gestrichen werden kann. Hernach wird 500—750 Gr. gut bereiteter Brot- oder Hefeteig zu einem runden, nicht zu dünnen Kuchen ausgewalzt und das Obsthaschee darauf gleichmäßig verteilt, so daß der Teig bis etwa 2 Cm. vom Rand ganz bedeckt ist. Das Ganze wird dann aufgerollt, daß es wie eine große Wurst aussieht, mit gerührtem Eigelb bestrichen und bei starker Hitze wie Brot im Ofen gebacken. „Die bürgerliche Küche.“

Kräbeli.

500 Gr. Zucker, 4 Eier, 2 Löffel erlesener, gereinigter Anis, 1 Messerspitze Triebsalz, 460 bis 500 Gr. Mehl. Zucker und Eier werden zusammen 30 Minuten gerührt, Anis, Trieb-

salz und Mehl darunter gemengt und alles zu einem Teig verarbeitet. Man rollt ihn mit den Händen zu fingerdicken Stangen aus, schneidet 6—8 Cm. lange Stücke davon ab, spitzt sie auf der einen Seite etwas zu, macht 2—3 schräge Einschnitte, legt sie hufeisenförmig auf ein mit Mehl bestäubtes Blech oder Brett und läßt sie über Nacht an warmem Orte antrocknen. Man bäckt sie bei schwacher Hitze; sie müssen auf der oberen Seite weiß bleiben. — Nach Belieben kann man Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone in den Teig geben. W.

Vanille-Gipfeli.

140 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 60 Gr. geschwellte geriebene Mandeln, 40 Gr. Zucker und eine Prise Salz werden rasch zu einem Teig verarbeitet, aus dem man kleine Gipfelformt, die nur ganz hell gebacken und in reichlich Vanillezucker gewälzt werden. Sehr gut.

Schokolade-Kartoffeln. (Marzipan.)

$\frac{1}{8}$ Kilogr. geschälte Mandeln werden gerieben oder gestoßen und in einer Schüssel mit $\frac{1}{8}$ Kilogr. Zucker so gut wie möglich verrührt, daß sich die Masse etwas bindet. Dann gibt man Vanille und $\frac{1}{2}$ Eidotter und 1 Eischnee dazu und verrührt es gut. 8 Löffelbiskuits schneidet man je in 5 Teile, setzt zwei und zwei mit Marmelade zusammen und formt aus der etwas verkneteten Mandelmasse, um die Biskuitstücke gepreßt, diese zu Kugeln, die man in mit Zucker vermengter geriebener Schokolade wälzt und etwas trocknen läßt.

Berzuckerte Nüsse.

$\frac{1}{8}$ Kilo ausgelöste Nußkerne rührt man auf schwachem Feuer in einer kleinen Kaffeemaschine mit $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, Vanille und zwei Eiweißen, bis der Zucker die Goldfarbe der Nüsse hat. Man legt davon schnell, ehe sich der Zucker härtet, kleine Häufchen auf Oblaten und läßt sie in der Ofenwärme (aber nicht im Rohre) trocknen, worauf man sie von den Oblaten loslöst und in Papierkapseln aufbewahrt.

Aus „Was kochte ich?“ von F. Zingerle.

Rinderpflege und -Erziehung.

Das zu späte Zubettgehen

und die dadurch stark verkürzte Schlafenszeit haben einen sehr ungünstigen Einfluß auf die Gesundheit der Kinder. Das durch den zu kurzen Schlaf verzögerte Aufstehen hat Verdrißlichkeit, Hast und Unruhe zur Folge. Die Angst, zu spät in die Schule zu kommen, läßt auch manches Kind sein Frühstück zu hastig oder gar nicht genießen. Alle diese Umstände verunmöglichen die so nötige Sammlung und Konzentration für den Unterricht. Geistige und körperliche Schädigung ist die Folge. Eine

zu wenig beachtete Ursache der Scheu, rechtzeitig zu Bett zu gehen, ist gegenwärtig das kalte Bett des Kindes. Man fragt sich, ob nicht die strenge Regel des kalten Schlafzimmers und Bettes im Interesse der Kinder durchbrochen werden sollte! Eine Durchwärmung des Bettes, insbesondere da, wo das Schlafzimmer nicht heizbar ist, scheint mir empfehlenswert, jedenfalls für schwächliche Kinder; auch sollte durch Barhentbettücher und Nachthemd und Bettstrümpfe im Winter der Kältereiz vermieden werden. Wo Wärmeflaschen und -Steine zur Erwärmung des Bettes dienen, sollen solche aber zur Verhütung von Verweichlichung vor dem Zubettgehen aus diesem entfernt werden. Lieber ein warmes Bett und geöffnete Fensterflügel zu guter Luftzirkulation, als die schlechte Luft, die mancherorts auch von Kindern während der Nacht eingeatmet werden muß. E.

Gartenbau und Blumenkultur.

Die Azaleen als Winterblüher.

Es gibt wohl keine dankbareren Winterblüher und keine, die leichter zu behandeln sind, als die prächtigen Azaleen. Man kann sie auf Weihnacht-Neujahr zum Blühen bringen, doch geschieht dies am besten auf Januar-Februar, da dies eigentlich die blütenärmste Zeit des ganzen Jahres ist. Sobald sie verblüht haben, bringt man sie vom sonnigen Fenster und aus der warmen Stube hinaus in einen kühlen, jedoch frostfreien, halbdunkeln Raum. Sind keine Fröste mehr zu befürchten, holt man sie hervor und stellt sie ins freie Land an einen schattigen Ort, läßt sie hin und wieder vom Regen abspritzen, aber sonst braucht man sie nicht oder nur nach lang anhaltender Trockenheit hin und wieder zu gießen. Hier beläßt man die Pflanze bis Anfangs-Mitte September, dann stellt man sie ins Zimmer ans sonnige Fenster, gießt sie nun regelmäßig jede Woche einmal, bespritzt sie auch abwechselnd von oben mit frischem Wasser, hält sie aber im übrigen möglichst kühl. Erst nach Neujahr bringt man die Azalee ins mäßig geheizte Zimmer, aber auch hier in die Nähe eines sonnigen Fensters, worauf sie bald ihren Flor entfalten wird. Kurz vor und besonders während des Blühens muß die Pflanze aber täglich durchdringend begossen werden. In diesem Zustande benötigt sie nämlich vieler Feuchtigkeit, und wenn man nur einen einzigen Tag das Gießen unterläßt, wirkt dies schon nachteilig auf den Flor ein. Die Pflanze läßt dann ihre sonst so anmutigen Blumen schlaff herabhängen. Sobald man dies wahrnimmt, begieße man die Azalee ausgiebig mit nicht zu kaltem Wasser; dergleichen werden auch die Blätter, überhaupt die ganze Pflanze mit

solchem Wasser fein besprüht. Vor dem Blühen gebe man ihr einen Düngguß von in Wasser aufgelöstem Blumendünger. Man muß diese Pflanze mindestens alle 2—3 Jahre in frische Erde umsetzen. Gegen Kälte ist die Azalee nicht empfindlich, man bringe sie nach dem Blühen daher in ein ungeheiztes, aber frostfreies Zimmer. —r.

Tierzucht.

Woran erkennt man ein gutes Leghuhn?

Bei jeder Rasse, bei jeder Hühnerherde gibt es gute, weniger gute und ganz schlechte Legerinnen. Nun ist es gerade bei Beginn des Winters sehr wichtig für jede Hausfrau auf dem Land, zu wissen, woran man die guten und die schlechten Legehennen erkennen kann, um die letztern nach kurzer Mast in die Küche zu liefern und nicht nochmals zu überwintern, da die schlechten Legerinnen ihr Futter doch niemals bezahlt machen, es sei denn eben zur Mast. Einläßliche Beobachtungen haben gezeigt, daß die von Natur wachsgelbe Färbung der Augenringe, Ohrscheiben, Beine und Schnabel mit Beginn der Legetätigkeit allmählich bleicher wird. Bei schlechten Legerinnen bleibt die gelbliche Farbe namentlich der Augenringe und Ohrscheiben immer bestehen, wenn sie auch etwas bleicher wird, während sie bei guten Legehennen blendend weiß werden und so bleiben, bis die Legetätigkeit wieder aufhört. Ähnlich verhält es sich mit Ramm und Rehlappen. Bei schlechten Legerinnen bleiben diese immer blaß gelblichrot, während sie bei einem guten Leghuhn hochrot bis dunkel scharlachrot sich färben. Ein weiteres zuverlässiges Zeichen auch außer der Legeperiode ist der breite, nach hinten tief gebaute Körper. Je weiter abwärts der Legebarm, d. h. die Öffnung, wo die Eier herauskommen, von der Öffnung des Mastdarms entfernt ist, desto besser ist ein Huhn im Eierlegen. Ist also der Abstand nur ca. 2 Cm. breit, ist es ein schlechtes, bei 3 bis 5 Cm. Breite ein mittelmäßiges und bei 6 bis 7 Cm. Breite (gute Fütterung vorausgesetzt) ein gutes bis sehr gutes Leghuhn. —r.

Frage-Ecke.

Antworten.

75. Es ist inzwischen wohl zu spät geworden für mein Angebot, Ihnen persönlich Anleitung zu geben zur Anfertigung von Christbaumschmuck aus wertlosem Material. Sollten Sie oder andere Leserinnen in oder um Zürich doch meinen Rat noch in Anspruch nehmen wollen, so vermittelt die Redaktion die Adresse. Schreiben kann man darüber nicht gut, da es

Muster braucht. Besuch nur nach vorher. Anzeige erwünscht. Chermal. Rindergärtnerin.

77. Aus eigener Überzeugung kann ich Ihnen den Back-Apparat „Moderna“ sehr empfehlen. Ich backe und brate alles darin und es ist sehr angenehm, daß man auch schon vorhandene Geschirre, welche hineinpassen, verwenden kann. Ich möchte den Apparat nicht mehr entbehren. B.

78. Ich glaube, das Abfallen der Nadeln hängt mehr von der Temperatur des Raumes ab, als von der Tanne selbst. Immerhin tun Sie gut, einen kräftigen, nadelreichen Baum von tiefdunkelm Grün auszuwählen und ihn wennmöglich in einen Topf mit Erde zu stellen, die feucht gehalten wird. Steht der Baum nicht in einem Zimmer, das geheizt werden muß, so bleibt er lange grün und frisch. Leserin.

79. Ich höre nur günstiges vom Glas-Kochgeschirr, das sich namentlich durch seine Verwendbarkeit auch als Servierplatte, sein immer hübsches Aussehen von anderm Kochgeschirr unterscheidet. Eine sorgfältige Behandlung ist unter allen Umständen zu empfehlen. U.

80. Wenden Sie sich an die Firma J. G. Meister, Spezialgeschäft für Waschmaschinen, Zürich 7, Merkurstraße 35. U.

Fragen.

81. Wie kann man für Einladungen, die nicht viel kosten dürfen, eine hübsche kalte Platte herstellen? Für guten Rat dankt Unerfahrene.

82. Können Bodenmatten, die sich einem bestimmten Milieu und Zweck anzupassen haben, auch nach Bestellung angefertigt werden, oder ist man ganz auf das Lager einschlägiger Geschäfte angewiesen? Im erstern Falle: wer kann mir mit einer guten Adresse dienen? Zürcherin.

83. Könnte mir eine liebe Leserin mitteilen, wie ich ein kräftiges Gulasch bereite mit Kartoffeln? Ich habe es schon verschiedentlich probiert, aber immer sagt mein Mann, er esse dieses Gericht jeweilen im Restaurant viel besser. Zum voraus dankt Junge Hausfrau.

84. Ich bitte um ein Rezept für Honignüßli. Frau M.

85. Wie bereitet man selbst Rosenwasser? Wir haben viel Rosen im Garten, die ich dazu verwenden könnte. Besten Dank. Junges Hausmütterchen.

86. Weiß vielleicht eine werte Leserin ein erprobtes Mittel gegen Frostbeulen an den Händen? Ich war bis weit in den Sommer hinaus geplagt damit und die ersten kalten Wintertage brachten das Übel wieder. Da ich einen Haushalt zu besorgen habe, kann ich meine Hände nicht schonen. B. in B.

87. Wer kann mir ein Rezept geben für Haferslockenpudding? B. in B.