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

Band: 12 (1905)

Heft: 22

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: 15.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 22. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 25. November 1905.

Wenn du bei allem, was du sinnst und trachtest,
Stets nur die Grenzen reiner Pflicht beachtest
Und nie der freien Regung Raum gewährst,
Wenn du, statt deinem Nächsten frei zu dienen,
Gezwungen nur, mit sauersüßen Mienen,
Ihm grad' das nötigste bescherst,
Wird keiner wohl auf deinen Lebenswegen
Zum Dank dir reichen eines Blümleins Zier;
Ein Quentchen nur brauchst du aufs Maß zu legen,
Und sieh — ein Scheffel Dank wird dir dafür.

Friedrich Nestler.

Das Anrichten der Speisen.

Das Anrichten der Speisen muß stets mit der äußersten Sauberkeit und Zierlichkeit geschehen, denn es genügt nicht, dieselben schmackhaft und gut hergestellt zu haben, sondern man muß es auch verstehen, sie so auf den Tisch zu bringen, daß sie dem Auge einen wohlgefälligen Anblick darbieten und schon unwillkürlich den Appetit erregen. Braten und Geflügel legt man deshalb stets mit der schönsten Seite nach oben, Gemüse und breiartige Speisen müssen schön glatt gestrichen sein und nie darf eine Schüssel zu voll gemacht werden. Die Hauptsache beim Anrichten ist jedoch das Verzieren und Garnieren der Schüsseln, was ungemein zur Erhöhung des appetitlichen Aussehens beiträgt; so garniert man Fische und kalte Fischgerichte mit Petersilie, Zitronenschalen, Kapern und harten Eiern, die Gemüse mit Koteletten, Würstchen, Schinken- und Zungenschnitten, Spinat mit gebratenen Kartöffelchen und Spiegeleiern, Linsen gleichfalls mit Spiegeleiern, Kohl mit Kastanien, Salat mit harten Eiern. Spargel richtet man auf einer runden Schüssel an, die Köpfe alle nach innen; Rindfleisch, auch Schinken wird mit Petersilie oder geriebenem Meerrettig garniert; gedämpftes Fleisch mit Zitronenscheiben und Kapern, ebenso die Ragouts. Die Braten müssen nach neuerem Gebrauch tranchiert auf den Tisch kommen und werden entweder nach dem Zerschneiden wieder in ihrer vorigen Gestalt zusammengelegt oder die Scheiben kranzförmig auf der Schüssel angerichtet. Krebse legt man auch rund um die Schüssel mit den Köpfen nach außen und garniert sie mit Petersilie. Die breiartigen Gemüse verziert man je nach der Art, wie sie zubereitet worden sind; Reis, der mit Fleischbrühe gekocht ist, mit

Blumenkohl und kleinen Klößchen, mit Pilzen u. drgl.; ist er mit Milch gekocht, so wird er wie Milchgries und Milchhirse mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit brauner Butter übergossen; Kartoffelbrei wird mit würfelig geschnittenem, gebratenen Speck, braungebratenen Zwiebeln oder blos mit brauner Butter angerichtet, indem man mit einem Löffel kleine Vertiefungen in den Brei drückt und die Butter hineingießt. Andere Gemüse, wie z. B. Erbsen, bestreut man mit gerösteten Semmelbröseln, Blumenkohl garniert man mit kleinen Klößchen, Krebsschwänzen, Morcheln u. s. w. Manche Schüsseln umgibt man mit gerösteten Semmelschnitten, nur muß man überall darauf bedacht sein, daß die Verzierung auch ganz im Einklang mit der Natur des Gerichts steht. Braten und Fische, sowie alle größeren Fleischgerichte verziert man in vornehmen Häusern mit den sehr gebräuchlich gewordenen Silberspießchen, an welche Trüffeln, Morcheln, Krebse oder zierlich in allerhand allegorische Figuren ausgeschnittenes Wurzelwerk gespießt werden, womit man dann das Fleisch oder den Fisch besteckt, auch fertigt man da ganze Schüsselgarnierungen von künstlich ausgezackten harten Eiern, Wurzeln, oder Nudelteig, von Figuren aus Blätterteig; ebenso hat man zierlich façonnierte silberne Schüsselränder, welche mittelst Charnier um die Schüsseln befestigt werden.

Wie soll unsere Winterkleidung beschaffen sein?

Für Personen, welche fast stets in geschlossenen Räumen verweilen und nicht durch körperliche Tätigkeit in Schweiß geraten, ergeben sich keine besonderen Vorsichtsmaßregeln. Geschlossene Räume können durch die Heizung in behaglichen Temperaturen erhalten werden. Gehen solche Personen ins Freie, so schaffen ihnen Oberkleider den nötigen Wärmeschutz, die aber sofort beim Betreten des Zimmers wieder abgelegt werden sollen. Als innerster Kleidungsbestandteil ist ein Baumwoll- oder Leinenhemd vollauf genügend. Nur wer zu Erkältungen, namentlich zu Erkrankungen der Atmungswege, Gelenkrheumatismus und Muskelreißen neigt oder sonst kränklich oder schwächlich ist, möge wollene Hemden anziehen. Ebenso sollten diejenigen, welche die meiste Zeit des Tages draußen zubringen und alle Unbilden der Witterung auszuhalten haben, nur wollene Unterkleidung tragen, denn die wollenen Stoffe gewähren vermöge ihres größeren Porenreichtums einen wirksameren Schutz gegen Kälte als alle anderen. Und gerade in der dem Körper zunächst anliegenden Unterkleidung muß eine ausgiebige Gewähr des Wärmeschutzes gegeben sein, welche durch die Oberkleidung erhöht, aber nicht erst ersetzt werden soll. Ein Wollhemd spart doppelt so viel Körperwärme als ein Rock und ermäßigt bedeutend die Menge und Dicke der Oberkleidung, was im Interesse der Beweglichkeit und freien Atmung nicht gering anzuschlagen ist. Aus diesen Gründen sagt auch der Hygieniker Hiller: er würde in der Einführung wollener Hemden in die Armee einen wichtigen Fortschritt in der Gesundheitspflege des Heeres erblicken.

Leider wird aber mit der wollenen Unterkleidung vielfach ein gesundheitswidriger Mißbrauch getrieben, indem viele Leute dieselbe weit seltener wechseln als weiße Wäsche. Während man Kragen und Manschetten wohl schon der Leute wegen wechselt, sobald sich das geringste Schmutzfleckchen zeigt, trägt man das Wollhemd, das ja niemand zu sehen bekommt, womöglich Wochen hindurch ungewechselt und ungewaschen.

Eine besonders wichtige Rolle spielt im Winter die Halsbekleidung. Bis vor kurzem wurde darin am meisten die Männerwelt verwöhnt, vom jüngsten Knaben an bis zum alten Manne. Nur Männer tragen jene unförmlichen, den Hals mehrfach umwurstelnden Shawls und Cachenez, und die Mütter, Schwestern, Bräute und Gattinnen, obgleich für sich darauf verzichtend, bestärkten uns in dieser schädlichen Gewohnheit, indem sie uns solche Gegenstände zum Geschenk machten oder wohl gar eigenhändig anfertigten. Sie sind freilich jetzt auch nicht „frei von Schuld und Fehle“. Denn mit

ihren unförmlichen Stehkragen an der Taille, den Pelzen und dergleichen sündigen sie nicht nur gegen die Gesundheit, sondern auch gegen den guten Geschmack. Und dabei erfüllt weder das wurstartig zusammengelegte Halstuch noch der hochgeschlagene Kragen den erwünschten Zweck, den Hals äußerlich und durch ihn hindurch wohl gar die im Halsinnern gelegenen Organe, besonders den Kehlkopf, warm zu halten. Denn dadurch, daß der Nacken luftig und unbedeckt bleibt, tritt dort bei jeder Bewegung die warme, in den Kleidern nach oben steigende Luft heraus und wird sofort durch kalte Außenluft ersetzt; es entsteht an dieser Stelle immer wieder ein Gefühl von „Zug" und Kälte, welches den ganzen Körper fröstelnd zusammenschauern läßt. Daher haben auch so viele Leute gerade im Nacken und Rücken Rheumatismus. Halstuch und Rockkragen sind zu vergleichen mit fehlerhaft angelegten und deshalb Nebenluft gestattenden Ofenklappen. Handelt es sich um richtiges Warmhalten der Halsgegend, wie es in kalten Tagen, bei windigem Wetter und langen Bahn- und Wagenfahrten zum Bedürfnis werden kann, so muß dies folgendermaßen geschehen: das Halstuch werde nicht zum schmalen, mehrschichtigen Streifen, sondern nur einmal mit der Spitze nach dem Rücken hinunter umgelegt, oder noch besser zwischen Hemd und Weste (oder Taille) eingefügt. Auf diese Weise wird auch der schädlichen Einschnürung und Zusammenziehung am Halse vorgebeugt, welche, den Rückfluß des Blutes aus Kopf und Gehirn behindernd, zu Luftmangel, Blutüberfüllung des Gehirns, Kopfschmerz und Schwindel Veranlassung gibt.

Aber auch die rationellste Kleidung, die größte Fülle an Unterkleidern, Röcken, Mänteln und Pelzen kann uns nur in dem Maße warm halten, als wir aus uns selbst heraus Wärme hervorbringen, da, wie wir vorhin gesehen haben, auch die wärmste Kleidung weiter nichts vermag, als unsere Körperwärme gut beisammen zu halten. Also auch hier drängt sich wieder von neuem die Pflicht der körperlichen Bewegung und Abhärtung auf. Wenn der Gelehrte oder Bureaumensch beim Stillesitzen an seinem Schreibtisch friert, so soll er nicht noch mehr Unterkleider und Ueberröcke anlegen oder immer wütender drauflosheizen, sondern soll durch körperliche Bewegung die Blutzirkulation energisch anregen; das ist bedeutend gesünder und sichert allein wirklich dauernden Erfolg! Dr. Sch.

Die Kastanie.

Die Kastanie oder Marone ist die Frucht des echten oder edlen Kastanienbaumes, so genannt zum Unterschied vom wilden oder Roßkastanienbaum mit den bitteren, ungenießbaren Früchten. Die edle Kastanie ist im südlichen Europa (Italien, Südfrankreich, Griechenland, Spanien und Portugal) einheimisch und wird auch in Süddeutschland und am Rhein häufig angepflanzt. Der Baum erreicht eine bedeutende Höhe und Stärke und hat weit auszebreitete Aeste mit glänzend dunkelgrünen, 16—18 Cm. langen und 6 Cm. breiten, scharf gezähnten, spitz zulaufenden Blättern; die langen, weißlichen männlichen Blütenkätzchen stehen in den Blattachseln über den weiblichen Blüten mit sechsfächerigen Fruchtknoten, und die Blütezeit des Baumes ist im Juni. Die von einer stacheligen, im Herbst aufspringenden Hülle umgebene Frucht ist größer als eine Nuß und enthält wie bekannt 1—3 Samen oder Kerne, welche auf einer Seite plattgedrückt, auf der anderen erhaben sind und und eine lederartige, braune, innen faserige Schale haben. Die Kastanien besitzen ein süßes, mehliges Fleisch, müssen aber zuvor geröstet oder gesotten werden, um sie genießbar und leicht verdaulich zu machen. Die besten Kastanien oder Maronen erhalten wir aus Italien oder Südfrankreich; in den Gegenden, wo sie daheim sind, bilden sie ein Hauptnahrungsmittel für den ärmeren Teil der Bevölkerung und werden auch zur Fütterung und Mästung des Viehs in Menge verbraucht. In der Küche finden sie vielfache Verwendung und werden teils einfach gedämpft und geschält, auch glasiert, zur Garnierung von Fleisch und Gemüsen,

teils zu Mus oder Püree zerstampft, auch selbst als Gemüse benützt, ebenso dienen sie als Füllung von Geflügel, werden zum Dessert geröstet, kandiert oder als Kompott aufgetischt und zu Mehlspeisen und Backwerk verarbeitet. Außerdem verbraucht man sie auch bei der Herstellung von billigen Schokoladen und als Kaffee-Surrogat. Frische Kastanien halten sich nur bis zum Februar oder März.

Um die Kastanien auch da, wo sie bis heute selten auf den Tisch gekommen sind, einbürgern zu helfen und zu zeigen, wie vielfache Verwendung die Frucht finden kann, haben wir aus einer Reihe von Rezepten die nachstehenden herausgegriffen:

Gedünstete Kastanien. Man entfernt zuerst mit einem scharfen Messer die braune Schale, wirft die Kastanien dann in siedendes Wasser, läßt sie eine kurze Zeit kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, reibt mit einem Tuche die braune Haut ab und dünstet sie in einem glasierten Topf mit Wasser, Butter und ein wenig Zucker weich. Man läßt sie trocken ablaufen und legt sie in feine Ragouts oder garniert damit Kohl- oder Spinatgerichte u. s. w.

Gedämpfte Kastanien. 500 Gr. Kastanien werden an der Spitze mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen, in siedendem Wasser eine reichliche Viertelstunde gekocht, abgeschält, in ein Kasserol mit reichlich steigender Butter gelegt, umgeschwenkt, mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt und abermals ein Weilchen umgeschüttelt, bis sie sich gelblich zu färben beginnen. Dann fügt man einen Löffel Zucker hinzu, übergießt die Kastanien mit kräftiger Fleischbrühe, deckt sie zu, dämpft sie eine Stunde lang und gibt sie schließlich als Gemüse zu Rind- oder Hammelbraten, Koteletten, gebackener Kalbsmilch u. dergl.

Kastanien-Crême. 250 Gr. geschälte, blanchierte und abgehäutete Kastanien werden in 1 Liter Milch mit etwas ganzem Zimmt und Zitronenschale oder kleingeschnittener Vanille eine Stunde langsam gekocht, durchgestrichen und mit 180 Gr. Zucker versüßt, worauf man 6 Eidotter und zwei Löffel feines Mehl in 1/4 Liter Rahm oder Milch zerquirlt, zu den Kastanien gießt und unter fortgesetztem Umrühren zu einer dicklichen Crême verkocht, die man in eine Schale schüttet und nach dem Erkalten serviert.

Kastanien-Köpflein. 500 bis 750 Gramm schöne Kastanien werden roh geschält, in Wasser weich gekocht, abgezogen und im Mörser zu feinem Brei gestoßen, mit einem aus 375 Gr. Zucker, 1/4 Liter Wasser und etwas gestoßener Vanille bereiteten Sirup gut verrührt und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form getan. Nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit versüßtem Rahmschnee garniert.

Feine Kastanientorte. Kastanien werden abgeschält, so lange in kochendes Wasser getan; bis die Haut sich ablösen läßt, dann mit etwas Salz, Zucker und Butter weich gekocht, abgetropft und durch ein Sieb passiert. 150 Gr. von diesem Püree werden mit 150 Gr. gestoßenen Mandeln, 250 Gr. Zucker, 50 Gr. feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, sowie 6 Eigelb eine halbe Stunde lang stark gerührt. Dann zieht man den Eierschnee darunter und bäckt die Torte in einer Springform langsam eine Stunde, nimmt sie heraus und läßt sie abkühlen. Nun macht man von Zuckerglasur eine Verzierung darauf oder legt auch nur einen Kreis kandierte Kastanien auf und dazwischen sehr festen Schlagrahm. — Es ist dies eine der feinsten Torten, die es gibt.

Haushalt.

Es rückt die Zeit heran, wo bei den Herren der **Lackschuh** und bei den Damen der **Ballschuh** wieder in seine Rechte tritt. Für die Erhaltung der Lackschuhe wird nun stets von größtem Vorteil sein, wenn sie während der Zeit, da sie nicht gebraucht werden, auf Leisten ruhen, da dies sie vor dem Brüchigwerden schützt. In Ermangelung von Leisten aber fülle man stets die Schuhe, so lange sie unbenutzt stehen, mit Papier aus, da dies wenigstens einen kleinen Ersatz bietet.

Unsauber gewordene weiße Ballschuhe lassen sich vortrefflich mit Watte reinigen, die man in leicht gewärmten Spiritus getaucht hat. Es lassen sich auf dieselbe Weise auch weißseidene Kleider und seidene Schlipse reinigen.

Im freien erfrorene Pflanzen läßt man an Ort und Stelle stehen, ohne dieselben zu berühren, überspritzt sie öfters mit kaltem Wasser und schützt sie bei Sonnenschein, indem man ein leichtes Tuch darüber breitet.

Bekanntlich nehmen **Zwiebeln,** wenn sie geschält sind, alle schlechten Ausdünstungen auf, weshalb man sie auch dazu verwendet, unangenehme Dünste aus Schubladen und Schränken, Speisekammern und Schlafzimmern abzuziehen. Diese Eigenschaft der Zwiebel, üble Gerüche und dergleichen aufzusaugen, legt nun aber auch der Hausfrau und der Köchin die Pflicht auf, in der Küche beim Gebrauch der Zwiebel vorsichtig und achtsam zu sein. Bedarf die Köchin zum Beispiel zur Bereitung der Mahlzeit nur eines Stückchens Zwiebel, so nimmt sie gewöhnlich eine ganze Zwiebel, schält dieselbe, schneidet sie auseinander, gebraucht einen Teil davon und läßt den Rest liegen, um ihn vielleicht erst in zwei bis drei Tagen zu verwenden. Inzwischen hat der Zwiebelrest aber alle verdorbenen Dünste in sich aufgesogen, hat vielleicht Krankheitskeime und dergleichen aufgenommen und ist mithin zum ferneren Kochgebrauche unbrauchbar. Eine geschälte und angeschnittene Zwiebel darf daher niemals frei liegen bleiben, sondern muß in einem ganz reinen Topf mit gutschließendem Deckel, in guter Luft stehend, aufbewahrt werden.

Regenflecken aus Kleidern zu entfernen. Man nimmt ein Glas oder eine Tasse voll weiches, gekochtes Wasser und setzt demselben 8—10 Tropfen Weinsteinöl zu. Nachdem durch tüchtiges Umrühren beides innig vermischt worden ist, benetzt man die Flecken mit der Flüssigkeit, die man aber zuerst eine halbe Stunde ruhig stehen lassen muß. Dann wird mit reinem leinenen, in frisches Wasser getauchtem Tuch, die betreffende Stelle reingewischt und mit einem nicht zu heißen Glätteeisen geglättet.

Kochrezepte.

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

Gelberübensuppe. Man schält die Rüben (auf jede Person wird eine Rübe gerechnet) und schneidet sie in Stücke. Dann gibt man in den Suppentopf ein Stück Butter und wenig Wasser, sowie die Rüben und läßt dies kurze Zeit dämpfen. Man füllt dann das nötige Wasser auf, gibt Salz, Pfeffer und Petersilie hinzu und läßt die Rüben sehr weich werden, treibt sie durch ein Sieb, gibt alles wieder in den Topf, läßt es nochmals aufkochen und richtet die Suppe über einen Löffel Rahm an, den man nach Belieben mit einem Ei abziehen kann.

Rehrücken. Zeit 1—1½ Stunden. 1½ Kilo Rehrücken, 250 Gr. Butter, 100 Gr. Speck, 2 Deziliter sauren Rahm, 3 Deziliter Wasser, Salz. — Der abgelagerte Rücken wird gereinigt und enthäutet, gespickt und mit feinem Salz bestreut, in eine Bratpfanne gelegt und mit der kochend heißen Butter begossen, in den heißen Bratofen gebracht und unter öfterem Begießen mit der Butter braun gebraten. Von Zeit zu Zeit gießt man 2—3 Eßlöffel heißes Wasser unter den Braten und in der letzten Viertelstunde nach und nach den sauren Rahm dazu. Ist der Braten herausgenommen, bindet man die Sauce mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl und gießt eventuell noch etwas heißes Wasser zu unter Lospinseln des Bratenfonds. Aus „Gritli in der Küche".

Gesottenes Rindfleisch auf französische Art. 1—2 Kilogramm Bug- oder Federstück wird gut zugedeckt in der Knochenbrühe mit Garnitur 3—4 Stunden langsam gekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten bereitet man folgende Sauce: Man dünstet in wenig frischer Butter etwas feinverwiegte Zwiebeln und Schalotten, fügt wenig Mehl dazu, dünstet es kurz mit, rührt alles nach und nach mit der nötigen Fleischbrühe zur Sauce an, würzt diese nun mit Salz, Pfeffer, in Scheiben geschnittenen Cornichons, feingewiegter Petersilie und einem Güßchen Weißwein und kocht es zirka 10—15 Minuten auf. Das Fleisch wird hübsch tranchiert, auf eine heiße Platte angerichtet, die Sauce mit etwas „Maggis Suppenwürze" im Geschmack gehoben und über das Fleisch angerichtet oder extra dazu serviert.

Selleriegemüse mit Kartoffeln. Eine schöne Sellerieknolle wird geschält und in Scheiben geschnitten, die man in schwach gesalzenem, mit einem Theelöffel Essig versetzten Wasser weich kocht und auf einem Siebe abtropfen läßt. Gleichzeitig hat man 1½ Kilo Kartoffeln in der Schale fast weichgekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, unter die man nun die Sellerieschreiben mengt. Eine Zwiebel und ein Bündchen Petersilie hackt man fein, dünstet dies mit dem Gemüse unter öfterem Umschütteln in Fett, schmeckt ab, fügt etwas leichte Brühe dazu und verbessert das Gemüse beim Anrichten mit einem halben Theelöffel Maggis Würze.

Blumenkohlsalat (sehr fein). Ein großer Kopf Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt, der Strunk geschält, in dicke Scheiben geschnitten, und alles in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Ein Stück Butter wird zu Schaum gerieben, langsam unter beständigem Rühren drei Löffel Oel hinzugefügt, sowie Salz und Pfeffer, zwei Löffel Essig und zwei Löffel saurer Rahm. Ist diese Mayonnaise zu scharf, so verdünnt man sie mit Blumenkohlwasser. Wünscht man sie sehr pikant im Geschmack, so fügt man geriebene Zwiebel und einen Kaffeelöffel voll mit Essig angerührtem Senf hinzu. Nun nimmt man von dem Blumenkohl einige besonders schöne Röschen, taucht sie zunächst in die Mayonnaise und legt

sie zurück. Das übrige vermengt man recht vorsichtig, damit nichts bröckelt, mit der Sauce, gibt es in eine Kristallschüssel, gießt die etwa noch zurückgebliebene Mayonnaise darüber und legt die zurückbehaltenen Blumenkohlröschen obenauf. Sehr schön sieht es aus, wenn man diesen Salat unmittelbar vor dem Gebrauch mit etwas Tomatenpüree nett verziert.

Brotklösse. 80 Gramm schaumig geriebene Butter ist allmählich mit drei Eiern, einem Theelöffel voll Salz, etwas geriebener Muskatnuß, sowie mit 100 Gr. geriebenem, in der Röhre erwärmtem Brot zu vermischen, worauf von der Masse kleine Klöße geformt werden. Diese kocht man sechs Minuten in Fleischbrühe und gibt sie dann entweder in der mit einigen Eiern und etwas Mehl legierten, mit geriebener Muskatnuß, gestoßenem Pfeffer und gewiegter Petersilie gewürzten Brühe oder als Beilage zu Spinat zu Tisch. Auch als selbständiges Gericht können sie mit gerösteter Semmel und brauner Butter serviert werden, doch wird in diesem Falle von allen Zutaten etwas mehr verwendet.

Wiener Koch. Zeit 1 Stunde. 100 Gr. Aprikosenmarmelade, 100 Gr. geriebene Mandeln, 100 Gramm Grieszucker, 4 Eier. — Marmelade, Zucker und Mandeln 1/2 Stunde rühren, ein Eidotter noch ein wenig damit rühren und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß darunter ziehen, und in bebutterter Form 1/2 Stunde backen. — Man kann die „Koch" mit verschiedenen Marmeladen und auch ohne Mandeln zubereiten. Sie liefern einen guten und billigen Nachtisch, eignen sich auch zu Thee. Aus „Gritli in der Küche".

Süsse Speise von Orangen (fein). Auf der Presse werden 5 schöne reife Orangen und 1 Zitrone gut ausgepreßt und der gewonnene Saft mit 125 Gr. Zucker aufgekocht. Nachher gibt man 6 Blatt weiße Gelatine, die in etwas Wasser aufgelöst wurde, dazu, läßt alles noch einmal aufkochen und stellt es dann zum Erkalten unter stetem Rühren bei Seite. Sobald es etwas verkühlt ist, wird 250—300 Gr. geschlagener Rahm darunter gerührt, das Ganze in eine mit Wasser ausgespülte Form aus Glas oder Porzellan gefüllt und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Weihnachtsgebäck.

Haselnüsse in der Hülse als Weihnachtsgebäck. Recht große Haselnuß- oder Mandelkerne werden gut gewaschen und getrocknet. Dann macht man eine Zuckerglasur und taucht die Kerne hinein, legt sie auf einen mit etwas Zucker bestreuten Porzellanteller und läßt sie antrocknen. Nun knetet man folgenden Teig zusammen: 125 Gramm in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 4 ganze Eier, 250 Gr. Zucker und etwas Vanillezucker, 500 Gr. Mehl. Man rollt diesen Teig messerrückendick aus und schneidet Dreiecke davon, die so groß sind, daß sie den Nuß- oder Mandelkern, den man in die Mitte aufrecht setzt, beim Zusammenklappen nicht ganz bedecken. Man drückt den Teig rundum an, so daß die obere Hälfte der Nuß, respektive Mandel, frei bleibt, und das Ganze wie eine Haselnuß in der Hülse aussieht. Nun setzt man sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze hellgelb. Dies Konfekt sieht reizend aus und schmeckt ausgezeichnet.

Feiner Weihnachts-Lebkuchen. Von 5 Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und gibt nach und nach 250 Gr. Zucker dazu. Hierauf rührt man in diesen Schnee 150 Gr. geschälte und fein geriebene Mandeln, 50 Gramm feingehacktes Zitronat, 50 Gr. feingehackte Orangenschalen und 30 Gr. Mehl. Diese Masse streicht man 1—1 1/2 Centimeter dick auf Oblaten, schneidet sie in 6 Teile und gibt sie auf ein Blech. Die Kuchen bestreicht man mit Eigelb, drückt in die Mitte einen halben Nußkern und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

Holländische Kakes. Man bereitet von 300 Gramm Mehl, 200 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker auf dem Brette einen Teig. Diesen rollt man 1/2 Centimeter dick aus und sticht mit einem Kakes-Ausstecher Blättchen aus, die man auf ein Blech legt und in heißem Ofen bäckt.

Anishörnchen. Von 300 Gr. Mehl, 120 Gramm Zucker, 200 Gr. Butter, 50 Gr. Mandeln und 50 Gr. Haselnüssen, fein gerieben, 2 Eigelb, 20 Gr. feingestoßenem Anis, bereitet man auf einem Brette einen Teig. Diesen teilt man in drei Teile, rollt von jedem eine daumenstarke Stange und schneidet sie in 25 Teile. Von jedem so erhaltenen Stückchen Teig formt man ein Hörnchen und bäckt diese auf einem Blech in nicht zu heißem Ofen. Noch heiß, bestebt man die Hörnchen mit Vanillezucker.

Gartenbau und Blumenzucht.

Gartenblumen im Winter. Wo an sonnigen Novembertagen noch Blumen in den Gärten winken, vielleicht auch Reseden und andere, die der Reif noch nicht getroffen, Rosenknospen, die dem Aufbrechen nahe sind, da wollen wir nicht versäumen, sie uns nach und nach herein zu holen. Nicht nur, um für den Moment eine Zierde der Wohnräume zu haben, wo sie im geheizten Zimmer jetzt im besten Falle nur einige Tage halten, nein, auch für die erste Zeit eines strengen Winters wollen wir uns einen, wenn auch bescheidenen Blumenrest vom Sommer noch reservieren. Die Rosenbäume werden hingelegt und gut mit Reisig zugedeckt; da schneiden wir uns selbstverständlich noch alle Knospen ab, stellen sie in frisches Wasser, das alle 2—3 Tage erneuert werden muß, und lassen sie in ungeheiztem Zimmer. Will man einige davon noch zum Aufblühen bringen, so gibt man etwas Salz ins Wasser und nimmt sie in ein mäßig warmes Zimmer, dessen Luft nicht trocken sein darf. Ebenso werden Chrysanthemen, bevor der Frost sie knickt oder die reine weiße Farbe in braun verwandelt, auf Vorrat geschnitten

auch wenn sie z. T. nicht vollständig aufgeblüht sind. Man kann sich jedoch bei schönem Herbstwetter noch jede Woche frische schneiden, sie wachsen im Freien noch besser und das Thermometer wird uns am Abend sagen, ob wir sie holen müssen, ehe alles zu nichte wird. Aus dem kalten Garten werden die Blumen nicht sogleich in's warme Zimmer gebracht. Man kann sich von dem Vorrat jede Woche ein Sträußchen holen und der Rest wartet mitunter ganz geduldig, um an Weihnachten noch präsentabel zu sein und die festliche Tafel zu schmücken. E.

Frage-Ecke.

Antworten.

72. Wenden Sie sich an die Firma Konrad Peter & Cie., Liestal, Alleinfabrikant von Webers **Patent-Back- und Dörröfen.** Sie werden dort jedenfalls gut und reell bedient. Ihre Frage ging übrigens so wenig ins Detail, daß es nicht gut möglich war, Ihnen eine befriedigende Antwort zu geben. R. in Z.

80. **Alte Kleider,** überhaupt Stoff- und Wollresten, Strümpfe u. s. w. kann man zu neuen Stoffen verarbeiten lassen. 500 Gr. Wollresten ergeben 2½—3 Meter Stoff. Da neue Wolle mitverarbeitet wird, ist der Preis des Stoffes, je nach Qualität, verschieden. Unser Jüngster trägt seit Jahren keine andern Anzüge; die Töchter und ich selbst stecken von unten bis oben in solchen Stoffen. Wenden Sie sich um nähere Auskunft und Muster an Herrn P. Schürmann-Brand, Tuchfabrikant, Luzern, Gibraltarstraße.

Frau Ida.

82. Beim **Heizen** ist vieles zu beobachten. Am besten nimmt sich die Hausfrau anfangs Winters selbst des Heizens an, bis sie den Ofen gut kennt und die Magd darin unterweisen kann. Es kommt viel auf den „Zug" an; man muß denselben mit Schieber, Falle oder Schraube zu regulieren wissen. Der Ofen soll beim brennen nicht „chuten", d. h. mit großem Geräusch brennen, denn da verbrennt das Holz zu schnell und die Hitze geht durch den Kamin verloren. Dann schiebe man den Schieber etwas hinein oder drehe die Schraube etwas zu. Bei Kohlenfeuerung kann man bei den heutigen, gut eingerichteten Oefen die Wärme so genau regulieren, daß bei gleichmäßiger Außentemperatur die Briketten abgezählt oder die Kohlen für jeden Tag fast abgemessen werden können.

Bei Holzfeuerung darf nach Verbrennung des Holzes nicht vergessen werden, die Ofenklappe zu schließen; beim Heizen mit Briketten oder anderen Kohlen drehe man unten die Regulierschraube ganz zu; bei Permanentbrennern hat man hie und da zu schütteln und man kann die Schraube ziemlich nahe schrauben.

Ist endlich geheizt und gelüftet, so halte man die Wärme zusammen, renne nicht für jede Kleinigkeit hinaus, dies und jenes zu holen, wobei die Türe offen bleibt, und erlaube auch den Kindern das „türlen" nicht. Wenn Sie alles das beobachten, wird es gewiß auch bei Ihnen heimelig warm und braucht es Ihrem Manne nicht unheimelig zu werden wegen zu großen Kohlen- und Holzrechnungen. Frau Bertha.

84. Haben Sie den **Viktoria-Bodenglanz** der Firma Lobeck in Herisau schon benutzt? Ich fand dieses Präparat besser als alle früher zum gleichen Zwecke angewendeten. Wenn die Böden stark begangen werden, braucht es natürlich öftere Auffrischung. Am wenigsten Mühe hätten Sie, wenn Sie wenigstens unter dem Tisch Linoleum legen ließen und dann den übrig bleibenden Teil mit Viktoria-Bodenglanz anstreichen würden.

Hausfrau in S.

85. In meinem „Gartenbuch für Anfänger" steht geschrieben: Ernte der Röschen des **Rosenkohls** von Oktober bis Frühjahr. In kalten Gegenden gräbt man Ende November die Rosenkohlstauden aus, schneidet die Blätter ab, schlägt die ganzen Stauden in Erde ein und bewahrt sie so vor dem Erfrieren. Mina.

85. Graben Sie die **Rosenkohlstauden** getrost mit den Wurzeln aus, dann können Sie dieselben ganz gut im Keller überwintern. Sie müssen aber für Feuchtigkeit sorgen, damit die Rosen nicht abwelken. J.

85. Sofern beim **Rosenkohl** die Röschen vollständig ausgebildet sind, so kann derselbe auch im luftigen Keller wie Blumenkohl überwintert werden. Viel besser erfolgt aber die Aufbewahrung in ausgegrabenen Mistbeeten oder Gruben. In geschützten milden Lagen oder schneereichen Wintern hält der Rosenkohl ohne Schaden im Freien gut aus. Besonders vorteilhaft erweisen sich bezüglich Ueberwinterung die niederen Sorten, wie Brüsseler niedriger und Herkules halbhoher. G. L.

86. Sie haben nicht gesagt, aus was für Material Ihr Bucheinband besteht. Ein empfehlenswertes Mittel, um **Fettflecken** aus Büchern und Bildern zu entfernen, ist folgendes: Man mischt kohlensaure Magnesia mit Benzin, bis das Ganze eine dicke Masse bildet, welche sich mit Leichtigkeit auf die mit Fett getränkte Stelle aufstreichen läßt. Benzin nimmt Fett mit großer Begierde auf und da es leicht verdunstet, so läßt es das Fett in der kohlensauren Magnesia zurück, welche dasselbe weit mehr aufsaugt und festhält, als die Papierfaser es vermag. Nach dem Trocknen wird die kohlensaure Magnesia mittels einer Federfahne abgerieben. Wenn der Fleck nicht zu groß oder verharzt ist, wird er durch einmalige derartige Behandlung entfernt. War dagegen der Flecken schon verharzt, so muß der oben beschriebenen Mischung etwas verdünntes Ammoniak zugesetzt und die befleckte Stelle beim Auftragen gelinde gerieben werden. Bilder müssen immer auf der Rückseite bestrichen werden. B. in O.

87. Hier ein gutes **Sauerkraut-Rezept.** Ein Kilo Sauerkraut wird eine Stunde gekocht, das Wasser abgeschüttet und wie folgt abgekocht: Schweinefett oder Kochbutter wird heiß gemacht, zwei große, fein gewiegte Zwiebeln darin weich gedämpft, das Sauerkraut beigefügt und zwei Löffel Mehl nach und nach darüber gestreut, etwas heißes Wasser dazu gegeben (nur so viel, daß es nicht anbrennt), gesalzen und in 10 Minuten angerichtet. Sauerkraut, so zubereitet, mundet jedermann. Eine Wirtin.

88. Eine sehr empfehlenswerte **Schnell- und Fettglanzwichse,** die das Leder konserviert, einfettet und doch glänzend macht, ist das Siral, das in Zürich III, Gemperstraße 8, bei A. Stierli zu beziehen ist. Der Prospekt sagt: Jedes Schuhwerk, das man mit Siral behandelt, wird wasserdicht, färbt nicht ab, behält den Glanz auch im Nassen, kann abgewaschen, sofort wieder angestrichen und geglänzt werden. Nach den in unserer Familie gemachten Erfahruugen beruht das Gesagte auf Wahrheit. Wir benutzen Siral mit Vorliebe. Auch in Schuhwarengeschäften soll es Verwendung finden. R.

88. Wenn die Großmütter uns lehrten, daß frisches Brot für den Haushalt und neues Leder für den Alltag sich mit Sparsamkeit schlecht vertragen, so hatten sie darin gewiß nicht so unrecht. Kinder müssen ja wohl die Schuhe bald tragen, ehe diese zu klein sind, aber dennoch halte ich es nicht für Aberglauben, daß frisches Sohlleder vor dem regelmäßigen Gebrauch etwas stehen gelassen werden sollte, um dadurch dauerhafter zu werden. Bei nassem Wetter sollte man **Lederschuhe** häufig mit Lederfett oder gutem Oel oder Fett aus der Küche behandeln, man wird dabei noch den Profit haben, keine nassen Füße zu bekommen, auch bei Schneewetter. Im Sommer werden die Schuhe nur ab und zu mit Lederfett behandelt, daneben empfiehlt sich jetzt vor allem das Tannerin, das, im Gegensatz zu der Essig haltenden Wichse, dem Leder mehr nützt als schadet. Seitdem ich dieses anwende, hält das Oberleder regelmäßig mehrere Sohlen aus. Das Tragen von Gummischuhen hilft auch wesentlich dazu, Lederschuhe zu schonen.

Noch ein Wort über das verpönte „Wärmen" (selbstredend nicht zum trocknen). Es ist dies ein ganz individuelles Bedürfnis und ist schon darum nicht unbedingt zu verurteilen. Ich habe seit mehr als 12 Jahren die Erfahrung gemacht, daß, wenn man nicht gedankenlos damit umgeht, die Schuhe durch das anwärmen, bevor man sie anzieht, nicht nur nicht ruiniert, sondern überhaupt um kein Haar weniger dauerhaft werden.

Abonnentin in G.

Fragen.

89. Wäre eine Abonnentin so freundlich, mir zu sagen, wie **„Murmeltier"** gut zubereitet wird? Im Glarnerland soll dies als Leckerbissen gelten. A. L. E.

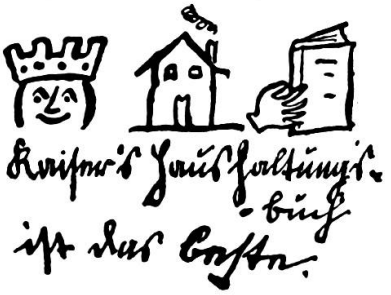
90. Letzter Tage war ich bei einer Freundin auf Besuch und habe da zu meinem großen Entsetzen gesehen, daß sie drei **Eiweiss** durch den Schüttstein fortwarf, weil sie dieselben im Moment nicht gerade verwenden konnte. Auf meine Frage, warum sie solches mache, hat sie mir geantwortet, das Eiweiß werde giftig, wenn man es stehen lasse, was ich bisher wirklich noch nie gehört habe. Da ich sehr oft solche für gelegentlichen Gebrauch beiseite stelle, so wäre ich um Auskunft herzlich dankbar. Friedy.

91, Könnte mir vielleicht jemand aus dem geschätzten Leserkreise des Frauenheim mit einem Schnittmuster für einen **Kragenschoner** für einen Herrn aushelfen? Meine Adresse liegt bei der Redaktion. Eine Abonnentin.

92. Es sind kürzlich **Bananen-Rezepte** im „Ratgeber" gestanden. Ich muß nun zu meiner Schande gestehen, daß ich gar nicht weiß, wie diese Früchte aussehen, wo sie bezogen werden können und, last not least, was sie kosten. Es gelüstet mich nämlich, die Dinger auch einmal auf den Tisch zu bringen, wenn der Preis erschwinglich ist. Hausfrau in O.

93. Ist die **Champignonzucht** wirklich als Neben- und Hausverdienst empfehlenswert und wie müßte ich es „angattigen", um dabei etwa 50 Fr. im Monat zu verdienen? Was haben die Champignons für Preise? Ich denke, als Bezugsquellen sind die Hotels aufzusuchen? Wo kann man die Brut bekommen und Anleitung zur Zucht? Vielen Dank zum voraus.

Frau Marie.



Preis Fr. 1.30 – Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co • BERN

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co.,

Wiedikon-Zürich.