**Zeitschrift:** Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 13 (1906)

**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: 11.07.2025** 

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



Expedition, Druck und Verlag von W. CoradisMaag, Zürich III. Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Cierzucht.

Abonnements preis: Jahrlich Fr. 2. --, halbiahrlich Fr. 1. --. Abonnements nehmen bie Expedition Baterfrage 58, und jebes Boftbureau (bei ber Boft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

M 23. XIII. Jahrgang.

Ericheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 8. Dezember 1906.

Beschränkung nach außen, Erwartung nach innen, Bedächtiges Handeln, verwegenes Sinnen, Erwerben das Gute, das Edle gewinnen, So dienst du dem Leben, so wird es dir dienen. Th. Hausenstamm.

J.

# 🍅 🤧 🌣 Das Einpökeln. 😂 😂 😂 😝

Un dieser Stelle lassen sich nur allge= meine Regeln anführen, ba die Art und Beile bes Einpotelns in Bezug auf Die verschiedenen Fleischlorten, die Große des Studs und die spater beabsichtigte Bubereitung zu fehr bon einander abweicht. Bill man das Fleisch nach dem Boteln tochen ober braten, fo muß es beim Ginfalgen anders behandelt merden, als das zum Räuchern bestimmte, ebenso tommt es barauf an, ob es nur turge Beit ober länger aufbemahrt werden foll. Um beften eignet sich berbes, saftiges, mit Fett burchwachfenes Rleisch von nicht zu jungen Tieren bagu, boch tut man gut, ben größten Teil des Fettes, namentlich bei Rindfleisch, vorabzuschneiden, da dasselbe in gepoteltem Ruftande nicht aut ichmedt. Frisch-

geschlachtetes Fleisch muß zuerft vierundzwanzig Stunden liegen bleiben und foll wo möglich vor bem Ginpoteln nicht abgewaschen, sondern nur mit einem trodenen Tuche gut abgewischt werden. Das Pokeln geschieht nun entweder auf trodenem Bege, d. h. durch Einreibung des Fleisches mit einer Mischung von Salz und Salpeter, wozu man neuerdings ftets eiwas gestoßenen Buder fügt, ber bem Fleisch einen milberen Beichmad, eine icon rote Farbe und größere Saltbarteit gibt, - ober man potelt das Fleisch mittelft einer bierzu getochten Late aus benfelben Beftandteilen, benen man nach Belieben noch verschiedene Bewürze hinzufügt. Sat man bedeutendere Diantitäten von Fleisch einzusalzen, fo legt man dasselbe in ein Botelfag von ftartem Eichenholz mit aufzuschraubendem Dedel: ju fleineren Studen, felbft ju mehreren Schinken genügt ein mäßiger Bottich ober ein großer irdener Topf mit darauf possenbem Dedel; Rinbezungen tann man in jedem beliebigen langlichen Rafferol, in einer Bfanne und bergleichen Befagen bequem einfalgen. Bom Rindfleisch eignet sich am besten das Fleisch aus der Reule von einem gutgemäfteten Ochsen.

Will man ein kleineres Stück Fleisch rasch poteln, so verfährt man am besten folgendermaßen: 3-4 Rilogramm Rleisch werben mit einer Mischung von 250 Gr. Salz, 6 Gr. Salpeter und 15 Gr. Rucker von allen Seiten eingerieben, bann in ein Stud alte, reinliche Leinwand eingehüllt, in einen Steintopf gelegt und mit einem beidwerten Dedel ober Teller zugebedt; man wendet es täglich einmal mit der Um= hüllung um und erhält auf diese Art schon nach acht Tagen ein wohlschmedendes, völlig durchpoteltes Fleisch, welches gut abgewaschen und in blogem Wasser getocht wird. — Vom Schweinefleisch benütt man die Rückenftücke. Schinken. Specieiten. Schulterblätter und Rippenftucke, ebenso die sogen. Schweinsknöchel, d. h. Rückgrat, Hals, Ohren, Ruffel und Füße zum Ginpoteln und verfährt ziemlich auf dieselbe Art wie bei dem Rindfleisch, nur daß man meist die Gewürze ganz wegläßt und etwas mehr Salz anwendet; auf 10—12 Kilogr. Fleisch rechnet man 750 Kilogr. Salz, 8 Gr. Salpeter und 20 Gr. Buder und gu einer Lake für 25 Kilogr. Fleisch kocht man 8 Liter Wasser mit 2 Kilogr. Salz, 1/2 Rilogr. Rucker und 60 Gr. Salpeter, läßt bie Late gut ausfühlen und legt bas Fleisch hinein, welches man zuvor noch mit etwas Salz und Salpeter einreiben kann und das gang bavon bebedt fein muß. Die bei bem Einschichten des Fleisches in das Faß ober bie Wanne entstehenden Lüden füllt man entweder mit kleineren Fleischftuden ober mit reingewaschenen weißen Rieselfteinen aus; Rippenstücke und Schweirsrücken läßt man blos 8-10 Tage, Speckieiten drei Bochen, Schinken und Schulterblätter vier Wochen im Bökel liegen, während die Schweinsknöchel in 12—14 Tagen zum Rochen verwendbar find.

Hammelfleisch potelt man selten; in England legt man Hammelrücken und Reulen zuweilen 24 Stunden lang in eine Lake nach obiger Angabe und kocht oder brät sie dann, was als ein vorzügliches Gericht gerühmt wird, ebenso pokelt man sie in Norddeutschland 14 Tage in berartiger Lake und hängt sie danach 8 Tage in den Rauch. Ralbskeulen werden auch nur selten ge= potelt und dann entweder so wie das Rindfleisch, indem man sie mit Salz, Salpeter und Zucker einreibt und in Leinwand geshüllt 6—8 Tage in ein wohlverbeckies Gefäß legt und täglich umwendet ober inbem man fie mit zerquetichten Bachholber= beeren einreibt, Zitronenschalen und etlichen Lorbeerblättern bestreut und mit einer ge= tochten Lake von blogem Kochsalz und Wasser übergießt und unter einem beschwerten Dedel 12—14 Tage im Rühlen fteben läßt. Rindszungen reibt man mit einer Handvoll Salz, dem man eine Mefferspite Salpeter und einen Raffeelöffel voll Bucker zugesett, so lange ein, bis das Salz zerflossen und in bas Fleisch eingebrungen ift, worauf man sie 8-12 Tage lang in einer zugebectten Pfanne liegen läßt unb täglich einmal umwendet. Auch fleischige, aber nicht zu fettige Ganfe und Enten potelt man auf verschiedene Beise; man zerlegt sie in 3-4 Stücke, reibt dieselben mit Salz und Salpeter ein, wenbet sie täglich um und läßt sie so 4—5 Tage in einem gut jugebedten Gefag ober man schneibet zwei ausgenommenen Bansen Hals und Flügel ab, löst die Knochen aus, reibt sie tüchtig mit einem Gemisch von Salz, Salpeter und feingehactter Zitronenschale ein, legt beibe Ganse so übereinander, daß die haut nach außen tommt, bebect fie mit einem beschwerten Brett und läßt fie so acht Tage liegen, wobei sie jeden Tag umgewendet und mit ihrer Salzbrübe begossen werden mussen, worauf man sie abtrocknet, in Bapier hüllt und acht Tage lang räuchert.

Auf bas Räuchern ber Fleischwaren werben wir in nächster Rummer zu sprechen kommen.

## S.

# Der Essig als Heilmittel.

Unter ben Heilmitteln spielt ber Essig eine große Rolle. Dr. D. Wolff schreibt barüber in "Das rote Kreuz":

"Der Essig macht, in kleinen Quantitäten, verschiedene ber Berbauung wiberstrebende Stoffe dieser zugänglicher und wird daher diesen (z. B. den verschiedenen Salaten) zugesetzt. In großer Quantität dagegen und längere Zeit gebraucht, wirkt er schädlich auf die Verdauung. Sehr zu warnen ist daher vor den Essigkuren, die öfters von jungen, blühenden Damen mit knallroten Baden aus Eitelkeit gemacht werden, um einen modernen, mondscheinartigen, äiherisch bleich angehauchten Teint zu erhalten und die gar zu üppigen Rundungen ihres Körpers in sanste Wellenlinien zu verwandeln.

Bunächst ist der Essig von guter Wirkung bei Bergistungen mit kohlensauren und ätzenden Alkalien (Aetkali, Kalilauge, Natronlauge, Ammoniak) und gibt man denselben 10 bis 15 Exlossel mit einem halben Liter Wasser gemischt alle fünf Minuten

zu trinten.

Wenn man den Essig mit Wasser ober Zuckerwasser start verdünnt (z, B. 3 bis 4 Eßlöffel Essig auf ein Glas Wasser), so erhält man eine angenehm schmeckende, kühlende Limonade, die sich besonders als Getränk sir Fieberkranke eignet. Dieselbe wirkt auch durstlöschend, ableitend vom Sehirn und nervenberuhigend und kann daher sehr als Getränk bei Kongestionen nach dem Gehirn, bei Vollblütigkeit, sowie bei allen geistigen Aufregungen empsohlen werden.

Da ber Essig eine allgemein beruhigenbe Wirkung auf die Nerven sowohl, als auf das Herz und die Blutgefäße besitzt, kann er in obiger Form auch innerlich als blutstillendes Mittel empfohlen werden, so bei Naien-, Lungen- und anderen Blutungen. Auch als Klystier findet der Essig häufige Anwendung, da er auch in dieser Form vom Gehirn ableitend und beruhigend wirkt. Man mischt zu diesem Zwecke 3—4 Eglöffel Essig mit einem halben Liter kaltem Wasser und benutt dies zu einem Ginguß. Sehr zu empfehlen find diese Ginguffe bei Batienten, die infolge von Gehirnschlag= fluß oder Vergiftung mit narkotischen Giften (Opium, Morphium 2c) ober mit Leucht= gas bewußtlos find und innere Mittel nicht brauchen können. Auch bei starken Ohnmachten und Scheintod können diese Eingusse mit Vorteil angewendet werden. Hier wird auch reiner Essig als Riechmittel benutt, der auf diese Weise die Gehirn-

nerven reigt.

Da der Essig auch desinfizierend und zusammenziehend, besonders auf die Schleimshäute wirkt, so kann er auch bei allen Entzündungen des Halses, der Mundschleimshaut und des Zahnsleisches als Mundsund Gurgelwasser benutt werden, man mischt zu diesem Zwecke 4—5 Eslöffel mit einem Glase Wasser.

Da der Essig als slüchtige Substanz durch seine schnelle Verdunstung kühlend auf die Hautoberstäche wirkt, so wird er ganz vorteilhaft zu Waschungen der Körperoberstäche bei allen sieberhaften Krankheiten benutt (in einer Verdünnung mit Wasser von 1:2). Besonders zu empsehlen sind solche Waschungen bei siebernden Kindern, die kalte Bäder meist nicht vertragen.

Da der Essig auch eine zusammenziehende Wirkung auf die Schweißporen der Haut ausübt, so wird er auch gern als Wasch-mittel bei übermäßigen Schweißen benutt, indem man einen großen Badeschwamm in eine Lösung von Essig mit Wasser 1:2) taucht. Diese Waschungen wirken auch sehr beruhigend bei Jucken der Haut, wie solches bei verschiedenen Hautkrankheiten, wie Ekzem, Resselsucht u. dgl. auftritt.

Da der Eisig auch direkt auf die Blutgefäße zusammenziehend wirkt, wird er häufig als äußeres Blutstillungsmittel benutt, so bei Nasenbluten, indem man einen mit reinem Essig getränkten Wattepfropf in die blutende Nasenböhle einschiebt, dann noch als Umschlag auf blutende Wunden.

Die häufigste Anwendung aber findet der Essig (in Verdünnung von 1:3 Wasser) bei allen äußeren Kontusionen und Versstauchungen, wo er als Umschlag (mit kaltem Wasser verdünnt) kühlend und beruhigend wirkt und die Entzündung dämpft.

Willst du Großes, laß das Zagen, Tu nach kühner Schwimmer Brauch: Rüstig gilts die Flut zu schlagen, Doch es trägt die Flut dich auch. Emanuel Geibel.

## Unsere Wohnräume im Weihnachtsschmuck.

Weihnachten naht! Noch ein paar Tage — und wir stehen schon vor der Aufgabe, unser Heim sür das Christsest auszuschmücken. Wie dieser Schmuck den hohen Festtagen angepaßt werden kann, ohen daß dabei das Dezemberbudget der Hausfrau allzusehr überschritten wird, zeigt Luise Holle in ihrer Schrift "Feste und Geselligkeiten im häus-lichen Kreis".

"Biel Tannengrün, Stechpalmen mit roten Beeren, Lametra, Silber- und Goldlilien, selbstverfertigte Rosen aus Krepppapier, auch fleine Tannenbaumchen braucht man gur Ausschmüdung der Raume. Diese fleinen Tannen follen in dunfle Eden geftellt merden und daher minterlichen Schmud erhalten, indem man ihre Zweiglein und Spipen erft mit dunnfluffigem Leim beftreicht und gleich darauf mit Brillantine und Salz bestreut. Besonders hubich läßt fich ein Erter gestalten, ben man gang mit Tannengrun austleidet. Die Tannenzweige werden nicht, wie vielfach üblich, von unten berauf hintereinander geftedt, fondern von oben berab fallengelaffen; fie wirken bann natürlicher und anmutiger. Ihre Befeftigung ift leicht durch Bindfaden an kleinen Haten zu bewertstelligen. In dem Tannengrun bringt man Lilien oder Rosen aus Papier an. Schöner noch sind goldene, nicht zu große Sterne.

Auch Hängelampen und Kronleuchter erhalten einen reichen Schmud von Tannengrün und Stechpalmen oder anderm Wintergrun. Im Speifezimmer machen fich Tannengewinde an den Banden, aus benen rotbadige fleine Aepfel hervorleuchten, besonders gut. Selbst auf dem Borflur joll weihnachtlicher Schmud nicht fehlen, ihn gieren mit Rosen oder Lilien geschmudte Tannerzweige und filbern oder golden bronzierte Stechpalmen. Um das Abfallen der Naheln der Tannenzweige zu verhin= bern, gibt es ein einfaches Mittel: bas Sineintauchen ber Zweige in eine Dischung von gleichen Teilen Baffer und Gly= zerin. Rach dem Abtropfen find die Nadeln fehr widerstandsfähig geworben.

Bon allen Räumen bes Hauses trägt natürlich die Weihnachtsftube den reichsten Schmud. An Stelle der Tur tritt für die Weihnachtstage bei ihr ein weihnachtlich geschmückter zweiteiliger Borhang aus grünem Baumwollfries, welcher an Ringen oberhalb ber Tür befestigt wird, damit man ihn leicht gurudichieben tann. Man bekleidet den Vorhang dicht mit Tannenzweigen, zwischen benen man Gold- und Silberfternchen anbringt. 280 ein folcher Borhang nicht anzubringen ift, ertält bie Tür zum Beihnachtszimmer jedenfalls eine Umrahmung von Tannengrun und Stechpalmen. Oben über dem Türrahmen wird ein durch Lichter erhelltes Weihnachtstransparent angebracht ober auch nur ein Beihnachtespruch in buntfarbigem Runftdruck, wie man folche in jeder Papierbandlung zu taufen befommt. Alle überfluffigen Möbelftude muffen aus der Beihnachtsftube entfernt, die im Zimmer verbleibenden Sachen aber möglichst mit Tannen geschmüdt werben. Um besten vollendet man ben Schmud ber Beihnachisftube. bevor man mit dem Ausput des Chrift= baumes beginnt. Dem letteren, als Mittel= punkt der ganzen Feier, muß vor allem der richtige Blat, der ihn gut zur Birtung tommen läßt, angewiesen werden; er follte ftets einen ruhigen Hintergrund haben und rundherum leicht zugänglich fein.



Staubfeind. Seit einiger Zeit wird von C. Schneider, Badenerstraße 47, Zürich III, ein Kehrpulver in den Handel gebracht, mit dem Fußeböden jeder Art, seien sie aus Tannens oder Hart, seien sie aus Tannens oder Hart, bolz, Holzzement, Terrazzo, mit Linoleumbelag zc. oden Staudausswirdelung sich reinigen lassen. Das Biäparat ist leicht grölt und erleichtert infolge dessen auch die Instandhaltung der Möbel. Zur Berwendung kommt es wie die früher vielges brauchten Sägespäne. Auch Teppiche lassen sich mit Staubseind reinigen. Das Kehrpulver erfüllt seinen Zweck jedenfalls am besten in stark des gangenen Lokalitäten. Zu beziehen ist es schon in kleineren Duanten (5 Kilo d. Fr. 1. 50) durch oben angegebene Udresse.

Schnee ist bekanntlich ein gutes Mittel jum Reinigen ber Teppiche, jedoch nur unter bestimmten Boraussezungen; der Schnee darf näm=

lich nicht schmelzen ober erweichen. Der trockene, gefrorene und knirschende Schnee, ber sich schlecht ballen läßt, ist am besten. Um das Erweichen zu verhüten, muß der Teppich dieselbe Temperatur besitzen, wie die Außenlust; er darf also nicht direkt aus dem warmen Zimmer kommend, dieser Behandlung unterzogen werden, sonst würde der Schnee teilweise schmelzen und die verunzeinigenden Stoffe tieser in das Gewebe hinein besördern. Hat der Teppich jedoch längere Zeit vorher im Freien gehangen, so kann der Schnee lange darauf hin und her gedürstet werden, er wird den Schmutz aufnehmen und läßt sich dann vollständig herausklopsen.

fettflecke aus Lampenglocken u. Milch-glasscheiben zu entfernen. Man knetet gesbrannte Magnesia mit Benzin zu einer Masse zusammen, die in einer dicht schließenden Flasche ausbewahrt werden muß. Reibt man mit einem Leinwandläppchen etwas von dieser Masse auf den Fleck, so wird derselbe verschwinden. Das gleiche Mittel braucht man, um

Oelflecken in Tapeten zu vertilgen. Man macht einen Brei von Magnesia und Bengin, der nicht mehr breit läuft und bringt diesen ohne Reibung auf die settige Stelle. Die Mischung kann 12 Stunden liegen bleiben, wonach man den Brei sehr behutsam von der Wand entsernen muß. Sollte der Fleck noch nicht gewichen sein, so wiederhole man das Verfahren. Bei gewöhnslichen Tapeten erfüllt Pfeisentonerde und Wasserbenselben Zweck.

Der Gemüsekeller im Ainter. Durch unsgenügende oder versvätete Nachichau im Gemüsekeller ist ichon oft das schönfte Wintergemüse zum größten Teile unbrauchbar geworden. Alle angestecken und angefaulten Gemüse sind immer sosout sorgsam zu entsernen, damit kein gesundes Stück davon angesteckt werde. Besonders bei den verschiedenen Kohlarten, die im Keller überwintert werden, ist österes Nachsehen überaus notwendig; sehr vorteilhaft ist es, wenn der Keller mährend der wärmeren Mittagsstunden für kuize Zeit geslüstet werden kann.

Auch im Karioffelkeller erscheint es angezeigt, genaue Nachschau zu halten. Wenn im Winter starke Kälte eintritt, kann bekanntlich die Temperatur auch in guten Kellern sich oftmals so gestalten, daß ein Süßweiden oder hie und da auch ein Erfrieren der Kartoffeln leicht möalich ist. Werden die Kartoffeln in solchen Käumlichkeiten überwintert, wo die Temperatur zu hoch ist, so wird das frühe Keimen gegen das Frühjahr hin begünstigt. Die beste Temperatur ist 8°C.

Darzflecken entfernt man leicht, ohne weber Stoff noch Farbe zu schäbigen, mittelft gewöhnelichem Spiritus und man tut gut, den Flecken mit einem Lappen vom selben Stoff auszusreiben. Spiritus ist Terpentin weit vorzuziehen, weil er absolut keine Ringe im Stoff hinterläßt.



#### Rodirejepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Vorteil burch alkoholfreien Wein ober waffersverdunnten Strup und zu fauren Speisen burch Zitronensaft ersetzt werben.

Tropfensuppe. Zeit 40 Minuten. 40 Gr. Mehl, 2 Eier, 1 Eglöffel Milch, Salz, Backfett, 1 Liter Bouillon. — Aus ben obigen Zutaten (ohne Bouillon) einen dickflüssigen Kfannkuchenzteig bereiten. Backfett in der Backpfanne heiß werden lassen. Den Teig durch einen großlochigen Schaumlöffel in das Fett tropfenweise einlausen lassen und schwimmend backen. Es darf nur wenig Teig auf einmal hineingegeben, und der Schaumlöffel muß sedesmal wieder gewaschen werden, sonst gibt es Schwänzchen, während die Tropfen zu runden Kügelchen aufgehen sollen. In die Suppenschissel legen und mit siedender Fleischbrühe begießen.

Vol-au-vent mit Milkenragout. 850 Gr. Paftetenteig wird 1 Cm. dick ausgewallt auf febr wenig Mehl, nach einem umgekehrten Teller schön rund geschnitten. Dann legt man einen zweiten kleinen Teller leicht auf, so dog ringsum ein 2 Centimeter breiter Rand bleibt. Dut einem icharfen Miffer schneibet man dieser Linie enilang ben Teig 1/2 Cm. tief ein, aber ja nicht burch. bringt man ben Teig auf ein bebuttertes Blech, bestreicht ibn mit zerkleppertem Gigelb, wobei nichts an ben Seiten herunterfließen darf und schiebt ihn in den heißen Ofen. In 1/2 Stunde soll die Bastete boch aufgegangen und gelb sein. Mun schneibet man nach bem bezeichneten Strich forgfältig ben Dedel los, und nimmt von bem weichen Teig so viel heraus, daß eine entsprechend große Böhlung entfteht. Diefe füllt man nun mit einem feinem Milten-Ragout, gießt aber möglichst wenig Sauce zu und legt ben Deckel

Milken-Ragout. Zeit 1½ Stunden. 1 Kalbs: mille, 50 Gr. fitiche Butter, 1 Zwiebel, 3 Degiliter Fleischbrühe, Zitronensaft, 1 Zweiglein Thymian, Gewürz, 1 Kochlöffel Mehl, Salz. — Die Milten werben von allem Säutigen und bem Fett befreit, blanchiert und abgekühlt, in feine Scheibchen geschnitten und in der Hälfte der Buter etwas gedämpft, ohne Farbe nehmen zu laffen, Dann wird die Fieischbrühe nach und nach zugegoffen und die Millen weichgekocht. Run wird eine weiße Grundsauce zubereitet von der andern hälfte ber Butter, mit Zitronenfaft gewürzt, nach Belieben mit Champignons gemischt und mit Gi= gelb abgezogen und an die Milten gegoffen. Sie schmeden auch ohne diese ausgesuchten Butaten vortrefflich, merben jedoch baburch verfeinert. Das Gericht muß schon weiß bleiben.

Ente mit Kohl. Zeit 2 Stunden. 1 Ente, 2 kleinere Kohlköpfe, 100 Gr. Speck, 50 Gr. Fett, 3 Liter Wasser, Salz. — Man brät die Ente in der Pfanne im heißen Fett braun an, blanchiert inzwischen den gevierteilten Kohl in Salzwasser, tühlt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn abstropsen. Dann bringt man ihn rings um die Ente, schiedt einige Speckscheiben darunter, gießt von dem Kohlwasser 1/2 Liter zu und dünstet zusgedeckt alles zusammen weich.

Aus "Gritli in ber Rüche".

Leber-Kartoffeln. 1 Kilo Kalbsleber wird mit Salz und Suppengrün 1/2 Stunde gekocht, bann herausgenommen, von Haut und Sehnen befreit und sein gehackt. In einer Kasserolle läßt man Butter zergehen, gidt die Lebermasse nebst einer seingesackten Zwiedel, etwas Fleischbrühe, Salz und Pfesser dazu und läßt sie gut durch dünsten. Unterdessen hat man einen Suppenteller voll Kartoffeln in der Schale gekocht, abgezogen und gerieden, vermischt sie nebst vier zerquirlten Giern und mit der Leberfarce, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriedener Semmel ausgestreute Form und läßt sie im Ofen 30—35 Minuten backen.

Blumenkohlsalat mit Rahm. Man kocht einen schönen Kopr Blumenkohl in schwachem Salzwasser mit etwas Essig ober durchgeseihtem Zitronensast aar, doch nicht zu weich, läßt ihn abtropsen, pflückt die Blume auseinander und übergießt sie mit folgender Sauce: Dicker saurer Rahm wird mit einigen hartgekochten Eigelb verzührt und nach und nach Oel, Zitronensast, Salz, gestoßener Pseffer, eine Prise Zucker und ein klein wenig geriebene Muskablüte daran gegeben. Man kann den Salat mit Kapern garnieren.

Kohlrüben, die auf die gewöhnliche Art gekocht wenig beliebt sind, schwore man wie folgt.
Sie schwecken dann den Teltowerrübchen sehr ähnlich: Man schneidet die Rübe in Form von Rübchen, kocht sie 10 Minuten und gießt das Wasser ab, aber nicht fort. Nun macht man Butter sehr braun, tut Zucker dazu und läßt auch diesen braun werden. In diese braune Masse schüttet man die trockenen Kohlrüben und salzt und schwort sie unter viel Kühren, da sie leicht andrennen, ganz braun. Nach und nach aießt man lösselweise das Wasser, worin sie gekocht wurden, zu, und streut trockenes Mehl darüber, das ebenfalls schnell braun wird.

Apfelauflauf. Man schäle und halbiere ein Duzend schöne Aepfel, entferne das Kernhaus und lasse sie mit der Schale einer Zitrone, einem Stücken Zimt und, wenn die Aepfel nicht recht saftig sind, ein wenig Wasser ganz verkochen, wie Warmelade; treibe sie durch ein Sied, vermische sie mit einem Exlösfel Kartoffelmehl, 250 Gramm Zucker und 60 Gr. frischer Butter und rühre dies auf dem Feuer, die sich die Wasse von der Kasserole ablöst. Man gebe, wenn dies abgekühlt ist, 6 Sier hinein und gieße die Masse in die mit Butter bestrichene und mit gesiedtem Zwiedack bestreute Foim. Man bäckt den Auflauf in mäßig heißer Röhre, stürzt ihn und serviert Johannisbeergelee dazu.

Vacherin. Man schlägt 10-12 Eiweiß zu fehr steifem Schnee, mischt 500 Gr. feingesiebten Bucker barunter und teilt bie Maffe in zwei gleiche Teile, die man in ziemlich flachen, mit Butter beftrichenen und mit Zucker ausgestreuten Torten= blechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Ruchen badt. Wenn biefelben ertaltet find, fturgt man fie aus ber Form, legt einen bavon auf eine Schuffel, belegt ihn mit einer 2 Centimeter hoben Schicht von festgeschlagenem, mit Banillezuder gewürztem Rahmichaum und bedt ben zweiten Ruchen barüber, ben man gleich= falls mit einer Lage Rahmschaum überzieht und nach Belieben noch mit Obftgelee verziert. Anftatt bes Rahmschaumes wendet man bisweilen auch Schokoladen: ober Kaffeecreme, die mit Gelatine vermischt und gehörig ftarr geworben ift, zum Füllen des Bacherins an.

Orangenbowle. Man gebe die ausgekernten Schnize von 4 Orangen in die Bowle, bestreue sie mit 375 Gr. Zuder, gieße 3 Flaschen Weiße wein hinzu, stelle sie bedeckt 5—6 Stunden an die Kühle oder aufs Eis und gebe vor dem Auftragen noch 1 Flasche Selterswasser woussieren:

ben Wein hingu.

Glühwein. 1 Liter alkoholfreien Wein, ½ Liter Wasser, 1 Zitrone, 150 Gr. Zucker ober Bienenhonig, 1 Zimtstengel. — Wein, Wasser, Zitronensaft und Schale, Honig und Zimtstengel werben aufs Feuer gebracht, heiß gemacht und sosort serviert. Den Zimtstengel kann man auch weglassen, besonders wenn der Trank für Kranke bestimmt ist.

Aus "Reformtochbuch" von J. Spühler.

### Weihnachtsgebäck.

Harauer Leckerli. 250 Gr. alten Sonig, 250 Gr. feingestoßenen Kanbiszuder, 250 Gr. feinzerschnittene Manbeln, 375 Gr. Staubzucker, 100 Gr. feingeschnittenes Zebrat, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Nelkenpulver, 4 Gr. Muskatnuß, bie feingewiegte Schale von 11/2 Zitronen, 2 Deziliter Kirschwasser, 750 Gr. Mehl. Zur Glasur: 250 Gr. meißen, feingestogenen Buder, 11/2 Degil. Wasser. — Der Honig wird mit dem Randis= zucker kochend gemacht, die Mandeln und die übrigen Gewürze unter beftanbigem Rühren aut bamit vermischt und 2-3 Minuten tochen gelaffen. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießt bas Kirschwaffer zu, sett fie wieber auf und rührt bie halfte bes Mehles barunter. Bon ber andern Salfte wird auf bem Wirkbrett eine Grube ge= macht, die heiße Teigmasse hineingeschüttet und alles miteinander gut verwirkt. Man wallt ben Teig 1/2 Centimeter bid aus, sticht beliebige Formen aus ober zerschneibet ben Teig mit bem Differ, ftellt die fo bereiteten Lederli über Macht auf bem Wirkbrett an die Rühle und badt fie andern Tags im gefetteten Blech. Bur Glafur wird ber Buder mit bem Baffer unter beständigem Rühren aufgetocht und die warmen Lederli bamit beftrichen.

Zimmetsterne. 3 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 250 Gr. Zuder, 250

Gramm feingestoßene, ungeschälte Manbeln und 15 Gr. Zimmet bazugegeben und alles tüchtig verrührt. Der Teig wird auf einem Brett gut ausgewallt, Sterne ausgestochen und in guter

Sige gehaden.

Henis-Schnitten. 250 Gr. Zuder, 4 Gier werben zusammen 1/2 Stunde gerührt, dann 250 Gr. feines Mehl hinzugefügt und in der Schüssel gut verarbeitet, ein Blech mit süßer Butter bestrichen, den Teig darauf getan und im Ofen gebacken. Nach 20 Minuten soll der Teig aufgegangen sein und oben eine schöne Glasur erhalten. Dann wird das Backblech aus dem Ofen herausgenommen, das Gebäck auf das Wirtbrett getan und noch

warm in icone Schnitten geschnitten.

Griesmakronen. 250 Gr. Zuder rührt man mit dem steisen Schnee von 4 Eiweiß ½ Stunde, gibt dann kleingehacktes Zitronat und Orangeat— im ganzen 30—40 Gr. — sowie Sast und Schale, letztere klein gewiegt, von einer halben Zitrone, ferner 250 Gr. feingeriebene Manbeln dazu, zuletzt etwa 90 Gr. Gries. Die Masse muß gut vermengt und bedeckt wenigstens mehrere Stunden stehen bleiben. Dann setzt man auf leicht gebuttertes Blech rundgesormte Häuschen, etwa in der Größe einer Nuß, und backt sie in mäßiger Hiße. Sehr sein.

# <del>9999</del>

## Krankenpflege.



Als Verbandsartikel, die in keinem Hause fehlen follten, bezeichnet Dr. Karl Marval in feiner Schrift "Leitsaben für Samariter" die folgenden:

Berbandsvatronen mit Vioforms, Jodoforms, Peroforms, AirolsGazeverbänden. Zede Batrone enthält: eine mit Vioform, resp. einem andern der oben aufgezählten Mittel getränkte Mullskompresse zum Bedecken der Wunde. (Am besten sind die sterilisierten Berbandpatronen.)

Hydrophile Watte.

Eine Mullbinde zum Befestigen des Berbandes. Ein Bachen Mull (für Kompressen) 2—5 Quadratmeter groß.

Einige Gazebinden, von 4, 6 und 8 Em. Breite

auf 5 Meter Länge.

Einige ftartere Binden aus Baumwollenftoff

ober Flanell, je 10-12 Em. breit.

Ein Päcken hybrophile Watte (200—500 Gr.). Einige größere und kleinere breieckige Tücher

(fog. Dreiede),

(Wir geben bem sogen. Esmarch ben Borzug, weil auf jedem Tuch die betr. Notverbände absgebildet find, was für den Laien wichtig ist.)

Gin Ropfverband (Schleuber).

Eine Barbelebenbinbe gegen Berbrennungen.

Einige Sicherheitsnabeln.

Ein Fläschen (geruchloses) Lysoform ober

Lysol, Karbolfaure, Sublimatpaftillen.

Das Ganze ist in ein reines Tuck, eingeschlagen, welches im Notfall als Decke für den Tisch dienen kann, auf dem das Verbandmaterial für den Gesbrauch fertig ausgebreitet liegt.

# \*

# Kinderpflege und -Erziehung.



Kleine Kinder, die sich Unarten angewöhnt haben, wie Daumenlutschen, Nägelabbeißen 2c. kuriert man am leichtesten, wenn man folgendes Mittel anwendet:

Ein Gramm Chinin aus ber Apotheke wird in einer Tasse voll frischen Wassers ausgelöst und in diese sehr bitttere, aber unschädliche Lösung werden die Fingerspitzen täglich ein paar Mal getaucht. Die Hände dürsen nicht abgetrocknet, sondern sollen so lange gehalten werden, die frieden sind. Natürlich muß die Kur lang andauernd und regelmäßig durchgeführt werden, wenn man Erfolg haben soll. Besonders des Abends deim Zudettgehen der Kleinen versäume man die kleine Mühe nicht, denn gerade vor dem Einschlasen pslegen Kinder solche schlechte Angewohnheiten ungestört zu treiben. Das Mittel stammt von einem Arzt.

# 000

## Gartenbau und Blumenzucht.



Das Sitzenbleiben der Treibhyazinthen, gleichviel ob sie in Töpfen ober auf Gläsern gestrieben werben, wird hauptsächlich baburch versanlaßt, daß man sie früher in das Treibhaus ober in das warme Zimmer bringt, als sie Töpfe ober Gläser vollständig durchwurzelt haben und ben Austrieb zeigen.

In warmen Zimmern bleiben die Hnazinthen ebenfalls sehr leicht sitzen, wenn die Zimmerluft zu trocken ist, so daß die Zwiebel oder auch die

Erbe im Topfe austrodnet.

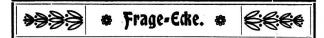
Gegen das Austrocknen der Zwiebeln verswendet man die bekannten Düten, die ja in den entsprechenden Formen und zu dilligen Preisen im Handel sind. Sie werden damit überstülpt, dis der Blütenschaft sich vollständig entwickelt hat. Gegen das Austrocknen der Töpfe schützt eine schwache Umbüllung derselben mit Moos, das an sich schon das Aussiehen der Töpfe verschönert.

Aber auch franke Zwiebeln bleiben meist sigen. Im die Zwiebeln in Gläsern vor Erkrankungen zu schügen, ist es zweckmäßig, in jedes Glas einige Stückhen Holztohle zu geben, welche ein Verberben, ein Fauliawerben des Wassers verhindern. Erkranken Zwiebeln in Töpfen, so ist das, wenn die Zwiebel nicht schon vorher krank gewesen ist, auf zu schwere, oder auch auf solche Erde zurückzusübren, die unzersetzen tierischen Dung enthält.

In diesem Falle nimmt man die Zwiebeln aus dem Topfe heraus und pflanzt fie in leichte sandige Erde wieder ein. Das ist selbst bei schon blühens den Zwiebeln möglich, da fie das Umpflanzen ohne jede merkbare Störung vertragen.

Man tut gut, nur gefunde, fette und schwere

Zwiebeln zu taufen.



#### Antworten.

Das beste Bustenmittel ift die Abhartung ber Rinber! Sie lachen gewiß über biefe Untwort, fie hat aber entschieden viel Bahres für fich. Der huften ift, wie ich furglich einmal las, gar nicht eine Krantheit für fich, fonbern bas Bestreben ber Natur, trantmachende Stoffe aus: juwerfen. Weben Sie ben Rinbern Sonig, machen Sie einen näbilichen Leibumidlag und reiben Sie bie kleinen Batienten morgens früh mit einem Frottierhandicub und lauem Baffer ab. Suchen Sie die Wohn= und Schlafzimmerluft immer rein zu halten. Man kommt oft in Wohnungen und Zimmer, wo die Temperatur so hoch und die Luft so verdorben ift, daß man sich nicht munbern muß, wenn bie reigbaren Atmungsorgane in ber freien Luft sich dann erkälten. Härten Sie die Kinder auf vernünftige Weise ab; natürlich jest mitten im Winter fonnen Sie nicht mit talten, fondern lauwarmen Waschungen beginnen; es läßt fich mit gutem Willen fehr viel tun. Bernunftige Hautpflege ift ein Universalmittel gegen ben huften. Frau E in B.

86. Stopfen Sie vielleicht die Quittenwürste nicht genug, respektive ist die Fülle nicht steif genug? Wenn Sie die renitenten Dinger nit dicker Zuckerlösung bestreichen, verhelfen Sie ihnen gewiß nachträglich noch zu Glanz und Anssehen. Eine Freundin von mir gibt unter die Masse immer geschälte und in Streifen geschnittene Mandeln, bindet in Fingerlänge ab, und bängt die Würste auch in der Nähe des Ofens auf.

Mimmy.

87. Zum Vertreiben ber Holzwürmer empfiehlt sich folgendes Versahren: Sind kleine, kreiszunde Löcher, die der pickende Wurm gebohrt hat, sichtbar, so sprift man dieselben mit einem mit Betroleum gefüllten Nähmaschinen-Oelkannchen tüchtig aus und schließt die Löcher mit ein wenig Glaserkitt. Dann klepft man das Möbel von hinten jeden Tag fünf Minuten, am besten stets zur selben Zeit mit einem Hammer. Auf der rechten, der polierten Seite, an der Stelle, wo der Wurm gearbeitet hat, legt man ein Tuch auf, damit die Politur nicht von dem Hammer leidet und klopft auch auf dieser Stelle täglich einen Augenblick.

88. Zum Kitten von Elfenbeinfiguren rührt man am besten feinen Alabastergips mit Eiweiß zu einem Brei an, bestreicht die Bruchstellen bamit, bindet die Teile ganz fest, daß die Bruchstücke aneinander anliegen, und entfernt mit einem Taschenmesser vorsichtig die ausquillende Flüssigkeit. Man läßt den Gegenstand einige Tage unberührt stehen. Dann erst entfernt man das umgewickelte Garn.

89. Ungebrühte Masche zn tragen, ist birett ungesund. Denten Sie übrigens nach, burch wie manche hand bas "blutenweiße Linnen" schon

gegangen ist, ehe es six und fertig in die Brautslabe zu liegen kommt. Das Verarbeiten und Nähen mit der Maschine macht ja die Wäsche auch immer etwas unsauber. Also brühen, resp. kochen Sie das Zeug nur lustig durch, wenn es auch anderwärts nicht Mode sein soll! Wir Frauen (die Männer zwar auch) ahmen gar manches blindlings nach, das streng und mit offenen Augen besehen, zum mindesten eine große Torheit ist. Elisabeth.

#### Fragen.

90. Könnte mir vielleicht eine ber werten Mitabonnentinnen ein Mittel fagen, wie man flectige Spiegelrahmen selbst mieber auffrischen kann? Ich habe viele neue Spiegel mit Mattsgoldbronze: Rahmen, die alle vom Seisenwasser ganz schwarze Flecke bekommen. Für gütigen Ratzum voraus herzlichen Dank.

91. Wie kann man ohne Rosten das Weihnachtszimmer und die Geschenke hübsch außstaffieren? Ich möchte so gerne ein wenig Poesie
in das Ganze bringen, um unsere Kinder zu überraschen und zu erfreuen. Reiche Geschenke können
wir ihnen nicht geben, aber in der Art, wie wir
sie geben, liegt gewiß für den Empfänger auch
viel Reiz. Also, ditte, gebt mir guten Rat!

Mütterchen in B.
92. Was für verschiebene Gerichte lassen sich
aus Kutteln zubereiten? Da dieses Fleisch im
Vergleich zum andern billig ist und, wie es scheint,
boch leichtverdaulich und gesund, sollte man es
auf verschiebene Arten zubereiten können. Wer
gibt Anleitung Einer Sparsamen.

# Das Ideal-Haushaltungsbuch der Schweizerfrau

entspricht allen Anforderungen, die an ein einfaches, übersichtliches, zur Sparsamkeit anregendes Haushaltungsbuch gestellt werden können. Beim Verlage des "Schweizer Frauenheim" (W. Coradi-Maag, Buchdruckerei, Zürich) oder im Buchhandel à 1 Fr. zu beziehen.

# Für 6.50 Franken versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen (ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co.,