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

Band: 17 (1910)

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: 16.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 23. XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 10. Dezember 1910.

Zur rechten Zeit, am rechten Ort,
Vermag gar viel ein kleines Wort.
Und mancher hat's nachher bereut,
Der es zu sprechen sich gescheut.

Zimmerschmuck im Winter.

Von M. Doering.

(Nachdruck verboten.)

Weihnachten ist nahe, das Fest des Friedens und des Tannenbaumes. Und jung und alt, reich und arm freut sich des Augenblickes, da der würzige Duft der Tanne die Räume erfüllt. Das Grün des Christbaumes zaubert uns den Wald vor Augen, den schönen weiten, herrlichen Wald, den wir im Winter leider entbehren müssen.

Doch wenn wir uns den Wald auch nicht ins Zimmer zaubern können, einen schönen Ersatz vermögen wir uns wohl zu schaffen: Wir können unsere Wohnräume mit haltbaren Topfgewächsen, mit frischen Blumen, und endlich mit dauerhaften Pflanzenzweigen schmücken, und bannen auf diese Weise die lebende Natur in unsere Innenräume.

Wohl ist die Temperatur der geheizten Zimmer vielen empfindlichen Blattpflanzen ebensowenig hold, wie der, wenn auch noch so unbedeutende Dunst, den unsere moderne Gasbeleuchtung verursacht. Wählt man jedoch die Topfgewächse mit einiger Vorsicht aus und läßt man ihnen eine sachgemäße Behandlung angedeihen, so lohnen die stets frisch aussehenden grünen Pflanzen reichlich die aufgewendete Sorgfalt.

Eine wirkliche Freude haben wir nur an dem jeweiligen Pflanzenschmuck, der unsere täglich benutzten Wohnräume ziert. Und so gilt es, diese entsprechend mit Grün zu dekorieren. Hierzu eignen sich vor allen die verschiedenartigen Moos gewächse, deren niedrigwucherndes, feines Blättergewirr, vielfach gesprenkelt, einen reizvollen Anblick gewährt. Von besonderer Widerstandsfähigkeit sind ferner die hartblätterigen Farne, deren längliche, an einzelnen Stengeln vom Boden aufwachsende Blätter bei den unterschiedlichen Arten reiche Variationen aufweisen. Von den rankenden Gewächsen empfiehlt sich am meisten der Asparagus, eine krauswachsende, zartblättrige, hellgrüne Pflanze, die als sehr dankbar erprobt ist.

Alle diese Arten sind billig und halten sich den ganzen Winter über, wenn sie ausreichend begossen und mit lauem Wasser täglich übersprengt werden. Dieses Absprengen, das am besten mit einem Zerstäuber zu geschehen hat, bietet den Blättern einen ausreichenden Ersatz für die von Feuchtigkeit durchsetzte Treibhausluft. Da die Zimmertemperatur nach dem Behagen der Bewohner reguliert wird, so müssen die im Wohnraum befindlichen Pflanzen durch sinngemäße Wasserbehandlung für die ihnen nicht immer günstige Luft entschädigt werden. Alles Übermaß ist allerdings auch hierbei vom Übel. So darf niemals das durch das Erdreich gesickerte Wasser im Untersatz des Blumentopfes stehen bleiben, sondern muß sogleich entfernt werden. Ferner sind die Pflanzen beim Öffnen der Fenster gegen die von außen eindringende kalte Winterluft zu schützen.

So erweist sich denn weder die Nähe der Fenster noch die des Ofens als geeigneter Platz für lebende Gewächse. Auch der Blumentisch unserer Mütter ist nicht mehr zeitgemäß. Vielmehr entspricht eine zierliche Anordnung der Pflanzen, eine von künstlerischem Sinn geleitete Verteilung über den ganzen Raum unserem heutigen Geschmack, der auf das Ungesuchte gerichtet ist: Hier eine schlichte, gebeizte Holzetagere, auf der eine vollblätterige Farnkrautstaude prangt, wie absichtslos neben die Chaiselongue gerückt, dort ein niedriger Hocker, der eine halbmeterhohe eingepflanzte Tanne trägt (auch diese ist äußerst dankbar), in jener Ecke wiederum ein kleines Bambustischchen, von dem ein üppiges Rankengewinde herabrieselt, geben dem Baum einen Hauch von Anmut.

Erhöht wird dieser natürliche Zauber noch durch die sinnige Verteilung von einzelnen Schnittblumen, die man ohne allzugroße Unkosten erlangen kann. Man wähle nur stets solche Blumen, die jeweilig am reichsten vertreten sind. Aus dem Süden kommen uns diese Kinder Floras und zaubern uns den Frühling in unsere Gemächer. Fast den ganzen Winter über stehen uns die herrlichen Exemplare der Chrysanthemen zur Verfügung, die neben den überaus zarten, blassen italienischen Rosen so entzückend wirken. Auch Veilchen und Vergißmeinnicht, ja, selbst Maiglöckchen dürfen wir uns zuweilen als Vasenschmuck gestatten, wenn es besonders festlich im Wohnraum aussehen soll.

Recht lange kann man auch die zarten Blumen frisch erhalten, wenn man sie sorglich pflegt. Einzeln aus schlanken Gläsern aufragend, bleiben sie lange frisch. Chrysanthemum hält sich sogar mehrere Wochen in unveränderter Schönheit. Will man sich so lange diese Blumen erhalten, so wechsle man täglich das Wasser in den Vasen, das in Stubentemperatur zu erneuern ist. Einige Körnchen Kochsalz setzt man dem Wasser zu und stellt die jedesmal um weniges am Stiel verkürzten — abgeschnittenen — Blumen wieder hinein. Auf diese Weise behandelt, wird durch die dauernde Freude an den winterlichen Schnittblumen der etwas erhöhte Preis reichlich wieder ausgeglichen.

Wem es weniger um die zarten und bei aller Sorgfalt doch vergänglichen frischen Blumen als um einen Dauerschmuck zu tun ist, der findet diesen in mancherlei Laub- und Fruchtgezweig.

Eine besonders dekorative Wirkung löst nach dieser Richtung hin der Eukalyptus aus. Mehrere Zweige dieser Pflanze, deren gebogene, lanzettenartig geformte Blätter ein interessantes Durcheinander ergeben, in eine weitbauchige Vase gesteckt, eignen sich besonders gut als Eckverzierung auf hoher Säule. Sind die Blätter verwelkt und dann entfernt, so bleiben auch die silbergrauen Blütenknospen als bescheidener Schmuck. Dieser läßt sich mit den präparierten Blättern der Rotbuche noch zu einem hübschen Strauß vereinigen.

Just in der Weihnachtszeit schmücken wir neuerdings gern unsere Zimmer mit den Zweigen des nach alter Sage Zauberkräfte entfaltenden Mistelstrauches. Das phantastische Geäste dieser Pflanze, an

deren braun-grünen Blattansätzen weiße Beeren aufleuchten, gibt, zu dichten Büscheln gefügt, einen hübschen Etagèrenschmuck.

Besonders reizvoll wirken gegen einen dunklen Hintergrund die glänzenden Stauden der Silberlinge. Die schillernden, runden, weißen Blätter behalten ihre Leuchtkraft viele Monate, bis sie im Frühjahr den jungen Birkenzweigen weichen müssen.

Zu großen Sträuchern verbunden erweisen sich Koniferenzweige, Ruscus, Buchenlaub und die bunten Evonimuszweige als überaus wirksam.

Für schlanke Eckvasen werden in dieser Zeit ferner verschiedene Schattierungen der Paprika und Pfefferschoten verwandt.

Recht weihnachtlich mutet jedoch mehr als jede andere Pflanze der Strauß aus Tannen- und Kieferngrün an. Eine lange Reihe von Wochen können wir uns immer an dem gleichen sympathischen dunklen Grün des Nadelholzes erfreuen, das überall Vasen und Schalen im Festmonat schmücken sollte. Einen besonderen Reiz verleiht man diesem Schmuck durch geschicktes Einfügen der glühroten Judenkirsche in die Sträuße. Wundervoll wirkt das helle Rot in dem dunklen Grün. Und dieser Schmuck ist fast kostenlos herzustellen, denn die Tannenzweige sind leicht erhältlich und die Judenkirschen ebenfalls.

Nicht schwer ist es demnach, auch mit bescheidenen Mitteln mit den Gaben der Natur unser Heim in der kalten Jahreszeit zu schmücken, in den Monaten, da im tiefsten Sinne des Wortes unser Heim unsere Welt bedeutet.

Die Haselnuss und ihre Verwendung.

Von J. B.

Von der Haselnuß sagt Habs in seinem Appetitslexikon: „Die Haselnuß ist die nordische Mandel; sie übertrifft sogar die wahre Mandel an eigentümlicher Würzigkeit, dem bekannten, ebenso köstlichen als undefinierbaren „Haselnußgeschmack", und bildet daher nicht nur eine vorzügliche Nachtischfrucht, sondern findet auch bei der höheren Bäckerei, bei Puddings, Torten u. s. w., eine ziemlich ausgedehnte Verwendung."

Der würzige Kern liefert außerdem 60 Prozent eines lichtgelben, ungemein milden und fein schmeckenden Öles, das als Speiseöl allgemein beliebt ist.

Nüsse haben für die Weihnachtszeit ganz besondere Bedeutung. Wer möchte sich den Weihnachtsbaum, den bunten Teller ohne Äpfel und Nüsse denken? Die Haselnuß ist die erste, die uns entgegenlacht, sie hat trotz ihrer geringen Größe viele Liebhaber. Die kleinen, süßen Kerne sind umso wohlschmeckender, je schärfer sie ausgetrocknet sind. Die Landleute hängen sie deshalb in Leinwandsäckchen in den Schornstein, wodurch die Schalen eine fast goldgelbe Farbe annehmen und der Kern einen großen Wohlgeschmack bekommt.

Wir finden hauptsächlich zwei Arten Haselnüsse: Die kleine Haselnuß, die an Waldrändern wächst und uns schon früh im Jahr ihre Blüten als Frühlingsgruß schickt, und die Lambertusnuß. Diese hat einen größeren länglichen Kern.

Was den Nährwert und die Schmackhaftigkeit der Nüsse angeht, so gilt von allen Nüssen das gleiche: Sie sind nahrhaft, aber schwer verdaulich. Wer keine guten Zähne hat, sollte weder Mandeln noch Nüsse genießen; die unzerkleinerten Massen liegen zu schwer im Magen. Ferner wirkt das eigene, fette Öl leicht auf die zarten Halsorgane und ruft Husten und andere Beschwerden hervor.

Nachtischspeisen von Haselnußmasse sind sehr beliebt. Nachstehend geben wir einige Rezepte:

Blancmanger von Haselnüssen. Man brüht und schält 500 Gr. Haselnußkerne, legt sie 1/2 Stunde in kaltes Wasser und stößt sie möglichst fein mit einigen Löffeln Rosen- oder Orangenblütenwasser. Dann übergießt man sie mit 3/4 Liter frischem Wasser, seiht dies durch ein Tuch, vermischt es mit 200 Gr. gestoßenem Zucker und 50 Gr. Gelatine oder Agar-Agar und

gießt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Porzellanform, die man auf Eis stellt.

Haselnußauflauf. 250 Gr. von den Schalen befreite Haselnußkerne, die möglichst frisch sein müssen, werden mit etwas Eiweiß oder Rosenwasser gestoßen, wonach man sie mit acht Eidottern, 125 Gr. Zucker und einem Eßlöffel Rosenwasser eine gute Viertelstunde verrührt, mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt und die Masse bei gelinder Hitze in butterbestrichener Form bäckt. Man gibt den Auflauf gleich in der Form zu Tisch mit einer Schokoladensauce.

Haselnußcreme. 200 Gr. abgeschälte Haselnußkerne stößt man mit ein wenig Wasser oder Rahm, gibt sie in 1/2 Liter kochenden Rahm, läßt sie zugedeckt 1/2 Stunde an einer mäßig warmen Stelle stehen, streicht sie dann durch ein Sieb, fügt 250 Gr. Zucker und 30 Gr. aufgelöste Gelatine hinzu. Man rührt alles, am besten auf Eis gestellt, bis die Masse anfängt, dick zu werden, mischt rasch 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm zu, füllt die Creme in eine Form, läßt sie erstarren und stürzt sie später.

Haselnußeis. 150 Gr. Haselnußkerne werden gebrüht, abgezogen und mit etwas Rahm fein gestoßen. Dann schlägt man in einer Kasserolle das Weiße von sechs Eiern zu einem weichen Schnee, fügt 1/2 Liter Rahm und die Haselnüsse, sowie 300 Gr. Zucker hinzu, läßt diese Mischung unter beständigem Schlagen zum Kochen kommen, schlägt sie wieder bis zum Kaltwerden, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie in eine Gefrierbüchse.

Haselnußfülle zu feinem Backwerk und Mehlspeisen. 50 Gr. abgeschälte Haselnußkerne werden mit etwas Eiweiß gestoßen und mit zwei Eiern und 90 Gr. Zucker verrührt.

Haselnußkoch. Man kocht 100 Gr. gestoßenen Zwieback mit 1/2 Liter Milch zu einem Brei, bis sich dieser vom Topfe löst. Erkaltet rührt man 150 Gr. geriebene Haselnüsse, 150 Gr. Zucker, vier Eidotter und den Schnee der vier Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer gebutterten und mit Semmel ausgestiebten Form eine gute halbe Stunde, stürzt den Koch auf eine Schüssel und gibt eine Sauce von Aprikosenmarmelade dazu.

Nicht weniger zahlreich als Nachtischspeisen sind auch die feinen Backwerke aus Haselnüssen.

Haselnußbrötchen. 100 Gramm Haselnüsse werden abgeschält, gröblich gehackt und mit 100 Gr. gestoßenem Zucker in einem Messingpfännchen schwach geröstet. Dann schlägt man von 6—7 Eiweiß recht steifen Schnee, vermischt ihn mit 200 Gr. Zucker, einem gehäuften Theelöffel Zimt, sowie den gerösteten Haselnüssen. Mit einem Eßlöffel setzt man kleine Häufchen von dieser Masse auf mit Zucker bestreute Papierbogen, drückt die Häufchen etwas flach und bäckt sie in einem lauwarmem Ofen hellbraun.

Haselnußleckerli. 375 Gr. abgeschälte Haselnußkerne und 200 Gr. geschälte Mandeln werden zusammen gestoßen, indem man sie mit etwas Eiweiß oder Rosenwasser anfeuchtet. Man vermischt sie mit 500 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 2 Löffeln Kirschwasser, 80 Gr. Mehl, sowie dem festen Schnee von 8 Eiweiß, wirkt alles durcheinander, rollt den Teig messerrückendick aus, zerschneidet ihn in länglich viereckige Leckerli und bäckt diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie mit einer Glasur von Eiweiß mit Zucker und läßt die Glasur im Ofen trocken.

Haselnußmakronen. 125 Gramm Haselnußkerne und die gleiche Menge Mandeln werden mit 7 Eiweiß fein zerrieben und mit 375 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone gemischt. Mit einem Löffel formt man von dieser Masse auf weißem Papier oder Oblaten kleine Makronen, übersiebt sie mit gestoßenem Zucker und bäckt sie auf Blechen hellgelb.

Haselnußbusserln. 140 Gr. Haselnüsse werden mit 140 Gr. Staubzucker fein gestoßen, in eine Schüssel gebracht

und mit 2 Eiweiß zu einer Teigmasse angerührt. Von der Masse werden nußgroße Bällchen geformt, rund gedreht, auf mit Wachs bestrichene Bleche gesetzt und im Rohr hellbraun gebacken. Sie sind sehr lange haltbar. S. Z.

Haushalt.

Das **Metallgeschirr** hat in den letzten Jahren siegreich Einkehr gehalten in unserer Küche und dabei das altehrwürdige Tongeschirr ganz in den Hintergrund gedrängt. Abgesehen von seiner leichten Zerbrechlichkeit, haften diesem aber noch so viele Vorzüge an, daß es nicht angeht, es ganz aus unserer Küche zu verbannen. Die erfahrene Hausfrau weiß, daß sich nur in tönernem Geschirr übriggebliebene Speisen ohne Nachteil aufbewahren und ohne Veränderung des Wohlgeschmackes wieder aufwärmen lassen, daß die in Tongefäßen zugesetzten Nahrungsmittel viel weniger Gefahr laufen, anzubrennen, als in allen andern Töpfen. Sie hat auch durch die Praxis erkannt, daß alles darin zubereitete Fleisch oder Geflügel saftiger bleibt, als in anderem Geschirr, weil es langsamer und gleichmäßiger bratet oder dünstet und dadurch wenig vom eigenen Saft verliert. Aus dem gleichen Grunde behält das in irdenem Topfe gedünstete Gemüse seinen vollen natürlichen Wohlgeschmack. Und das beliebte Kaffeegebäck, der Gugelhopf, bekommt in irdener Form eine viel schönere, röschere Rinde wie in jeder andern. In der ländlichen Hauswirtschaft sind die irdenen Milchsatten zur Rahmgewinnung ganz unentbehrlich. In den Weingegenden ist heute noch wie vor tausend Jahren für den eigengebrauten Haustrunk der Tonkrug in Gebrauch, denn in keinem andern Gefäß bleibt der kellerfrische Trank so lange kühl und rein, wie in den hohen, porösen, innen glasierten Tonkrügen.

Die modernen Bestrebungen, alte, bodenständige, lange vernachlässigte Volkstechniken wieder aufleben zu lassen, haben dazu geführt, daß auch der Töpferware wieder mehr Aufmerksamkeit zugewendet wird. Vielleicht gelingt es dem neugewandeten Aschenbrödel, den Platz in unserer Häuslichkeit wieder zurückzugewinnen, der ihm ob seiner Nützlichkeit und vielseitigen Verwendbarkeit gebührt. M. N.

Schmutzige Oelflaschen werden mit starkem Sodawasser oder Kartoffelschalen und Wasser oder Holzasche und Wasser gefüllt, einige Zeit stehen gelassen. Dann werden sie tüchtig geschüttelt, der Inhalt ausgegossen, mit Salz und Essig nachgeputzt und mit heißem, klarem Wasser gespült.

Ein vorzügliches Anfeuerungsmittel. Ein rasches Feuer wird folgendermaßen angefacht: Man füllt eine alte Blechbüchse mit Sägemehl, schüttet ein wenig Petrol darunter und rührt durcheinander. Von diesem Inhalt wird ein alter Eßlöffel voll auf ein Papier geschüttet (damit es nicht durch den Rost hinunterfällt), reines Holz darauf gelegt und angezündet. Man hat auf diese Art im nu ein helles Feuer. L. G.

Ueber die **Verwendung des Pferdefleisches** im Haushalt schreibt uns eine wackere Hausfrau:

„Es freute mich, als letzthin im „Hauswirtschaftlichen Ratgeber" dem Pferdefleisch das Wort geredet wurde. Ich könnte nur sehr selten ein Stücklein Fleisch auf den Tisch bringen, wenn ich das Pferdefleisch nicht hätte; schon jahrelang essen wir selten anderes Fleisch und wir befinden uns alle recht wohl dabei. Es läßt sich auf so verschiedene Weise zubereiten, daß man viel Abwechslung bieten kann. Es braucht aber bedeutend längere Kochzeit als das Rindfleisch, schmeckt aber viel kräftiger als solches. Beim Pferdefleisch ist tüchtiges Klopfen vor dem Braten ein großer Vorteil. Warum ein so großes Vorurteil bei der ärmeren Bevölkerung gegen das Pferdefleisch besteht, ist mir ganz unbegreiflich."

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Minestra, Leberschnitten, Nudeln mit Pflaumenkompott.

Dienstag: Krautsuppe, †gespickter Zander, Selleriesalat, *Kartoffeln nach holländischer Art, *Torte mit Schokoladecreme-Fülle.

Mittwoch: Erbssuppe, †frische Rinderzunge, Rosenkohl mit Kastanien.

Donnerstag: Griessuppe, Kutteln, Rotkraut, *Apfelscharlotte.

Freitag: Röstsuppe aus Witschimehl, †Leberpudding, †Sauerkraut, Reisküchlein.

Samstag: Haferflockensuppe, gebackene Seezunge mit †Mayonnaise, Schwarzwurzeln, †Kartoffelbällchen, Birnenkompott.

Sonntag: *Grünklößchensuppe, *feines Ragout, Sautierte Kartoffeln, *Russischer Salat, †Haselnußtorte.

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

Kochrezepte.

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

Grünklösse-Suppe. Estragon, Petersilie, Lauch, Sellerie und Kerbel verwiegt man und dünstet alles in frischer Butter 10—15 Minuten. Dann gibt man Salz und ein geweichtes und zerstoßenes Milchbrötchen dazu, kocht alles, bis sich die Masse von der Pfanne löst, und bindet noch mit 2 bis 3 Eiern. Aus der Masse formt man mit Hilfe des Dressierbeutels oder eines Kaffeelöffels kleine Klößchen, läßt diese in leicht gesalzenem Wasser 5—8 Minuten lang kochen und

fügt sie der heißen Fleischbrühe bei. Sollte keine solche vorhanden sein, so kann sie rasch und mühelos vermittelst Maggis Bouillon-Würfeln hergestellt werden, wovon zwei Stück für einen Liter genügen.

Feines Ragout, gemischt. Zeit 2½ St. 1 Kalbszunge, 1 Kalbshirn, 1 Kalbsmilch (Brieschen, Milken), 250 Gr. Bratwurstfüllung, 50 Gr. Butter, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Deziliter Weißwein, Fleischbrühe, Schwämme, gebackene Brotschnitten, hartgesottene Eier, Gewürz, Salz, Pfeffer. — Zunge, Hirn und Milken werden jedes für sich gekocht, Zunge und Milken etwa 1 Stunde, Hirn 15 Minuten. Dann bringt man Milken und Hirn in kaltes Wasser, beschwert sie, nachdem sie abgetropft sind, mit einem Brettchen, enthäutet die Zunge und schneidet alles in Vorlegestücke, bereitet eine feine Ragoutsauce, macht aus dem Bratwurstbrät kleine Klößchen, die man in Salzwasser siedet, und kocht zuletzt alles zusammen in der Sauce kurz auf und garniert mit Brotcroutons und Eierschnitzeln. Dieses Ragout eignet sich auch zur Füllung von Vol au Vent oder kleinen Pastetchen, nur werden dann die Stücke ganz klein gemacht. Aus „Gritli in der Küche".

Gebackene Seezunge. Für 3 Personen. 750 Gr. Seezunge, ½ Zitrone, Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Brösmeli, 3 Eßlöffel Butter. — Die Seezunge wird von der Haut befreit, indem man die Haut beim Schwanz mit einem Messer durch Schaben löst, bis man sie mit der Hand fassen und abziehen kann. Nun schneidet man mit einer Schere Schwanz und Flossen ab, macht in der Nähe des Kopfes kleine Einschnitte auf beiden Seiten und reinigt den Fisch von den Eingeweiden und der schwarzen Haut. Die gewaschenen und getrockneten Fische werden mit Salz, Pfeffer, geschnittenen Zwiebeln und Zitronensaft eingerieben und so 1 Stunde liegen gelassen. Vor dem Gebrauch werden die Fische getrocknet, in verklopftem Ei, Mehl und Brosamen umgewendet und schwimmend in heißem Fett gebacken. Man läßt sie abtropfen und serviert nach Belieben eine Mayonnaise, Remouladen- oder eine Kräutersauce dazu. Zubereitungszeit: 2 Stunden.

Mayonnaise, warm zubereitet. Für 3 Personen. ½ Glas Olivenöl, 1 Eßlöffel Mehl, 1 kleine Tasse Wasser, 1 Prise Salz und Pfeffer, Saft von ½ Zitrone, ½ Theelöffel Suppenwürze, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 2 Eigelb. — Das feine Olivenöl wird mit dem Mehl auf dem Feuer gerührt, bis es kocht, gibt dann das Wasser, Salz, Suppenwürze, Zitronensaft und Pfeffer zu und läßt dies aufkochen. Nun verrührt man die Eigelb mit dem Rahm, gießt dies zur Sauce, schlägt diese bis vor dem Kochen und weiter, bis die Sauce kalt wird. Man kann diese Mayonnaise einige Tage aufbewahren. Wird sie zu dick, so rührt man ein wenig Oel darunter. Zubereitungszeit: ½ Stunde.

Großes Schweizer. Kochbuch.

Kartoffeln auf holländische Art. Siede die Kartoffeln mit der Schale halbweich, gieße sie ab, schneide sie in Rädchen, dämpfe in Butter feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie mit ein wenig Mehl, tue die Kartoffeln und etwas Salz dazu, bedecke die Kasserolle, rüttle zuweilen und, wenn sie weich sind, menge ⅛ Liter sauren Rahm daran, laß diesen anziehen und gieb sie zu Tisch.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Russischer Salat. Man kocht Kastanien, schneidet sie in Scheiben, ebenso zarte rote Randen, Sellerie, Kartoffeln, feingeblätterte Aepfel, eingemachte Gurken, vermischt dies mit Kapern, wenig Zwiebel, Salz, Zucker, etwas Meerrettig und gibt den Salat mit Mayonnaise übergossen zu Tische.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Apfelscharlotte. 400 Gr. Brot, 1 Kilo Aepfel, 150 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 200 Gramm Butter, 150 Gr. Weinbeeren, 2 Deziliter Milch. — Nachdem man eine Form oder ein beliebiges Backgeschirr mit Butter ausgestrichen hat, werden die in flüssige Butter getauchten Brotscheiben hineingelegt, so daß die Form damit ohne Lücke ganz ausgefüttert ist. Die am Lochreibeisen geriebenen Aepfel werden mit Zucker, Zimt und Weinbeeren vermischt, in die Form fest eingefüllt, mit Brotschnitten zugedeckt und in mäßig heißem Ofen 1½ Stunden gebacken. Beim Herausnehmen träufelt man dem Rand nach die Milch hinein und läßt die Form 5 Minuten zugedeckt stehen. So läßt sich die Scharlotte leicht stürzen und wird sofort serviert.

Von ausgesteinten Zwetschgen und anderem Obst kann man ebenfalls auf diese Art Scharlotten backen.

Torte mit Schokoladecreme-Fülle. Zeit 1¼ Stunden. 6 Eier, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 50 Gr. Vanille-Schokolade. Die Eier und der Zucker werden zusammen eine halbe Stunde geschlagen, mit dem Mehl verrührt, in eine Form gefüllt und gebacken. Zur Fülle schlägt man die Butter zu Schaum und mischt die Schokolade darunter. Nach dem Erkalten der Torte werden mit einem scharfen Messer drei Platten daraus geschnitten, jede mit der Schokolade-Butter bestrichen, gleichmäßig aufeinandergelegt und mit einer Schokoladeglasur überzogen.

Aus „Gritli in der Küche".

Bischof. 1 Flasche Rotwein, 180 Gr. Zucker, die Schale von zwei Orangen, sowie einer Zitrone, ein Stück Zimt und 3—4 Nelken werden zusammen heiß gemacht, durch ein Sieb gegossen und in Gläsern (je nach Größe ungefähr 5—7 Stück) serviert.

Warmer Eierpunsch. Zwei ganze, vier Eigelb werden mit 300 Gr. Staubzucker schaumig gerührt, der Saft von vier Zitronen, ½ Liter alkoholfreien Weißwein und ½ Liter Wasser langsam unter stetem Schlagen zugegossen. Man rührt beständig, bis der Punsch in die Höhe steigt; er ist warm zu servieren. M. R.

Weihnachtsgebäck,

Anisgebackenes. 500 Gr. Zucker werden mit 4—5 Eiern je nach Größe sehr schaumig gerührt und eine kleine Messerspitze Ammonium, sowie etwas Anis in die Masse verrührt. Diese Masse wird mit 500 Gr. Mehl angewirkt und zugedeckt etwas liegen gelassen. Man rollt sie mit Mehlbestaubung in Stücke aus, drückt diese in Holzformen, schneidet die ausgeformten Teile mit scharfem Messer gleichmäßig zu. Dann legt man sie auf mit Wachs oder mit Butter bestrichene Bleche und läßt sie über Nacht trocknen. Man backt sie mittelheiß und läßt sie nicht zu lange im Ofen, damit sie nicht zu sehr austrocknen.

Eier-Marzipan. Wie vorstehend. Anstatt Anis wird Zitronenabgeriebenes zugefügt. Besonders zu Wein ein ganz vorzügliches Gebäck.

Weisse Pfeffernüsse. 250 Gr. Mehl, 250 Gramm Zucker, 2 Eier, 50 Gr. Zitronat, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1/2 abgeriebene Zitronenschale, 2—3 Gr. geriebene Pottasche. — Zucker und Eier rührt man 1/4 Stunde lang, gibt dann die Gewürze hinzu und knetet das Mehl und die Pottasche darunter. Aus der Masse haselnußgroße Kügelchen drehen, auf ein gefettetes Blech legen und sofort backen.

Vanillebrötchen. 300—350 Gr. Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gr. frische Butter, 4 Eigelb, 1/2—1 Päckchen Vanillin, 5 Gr. Backpulver. — Die Butter wird zu Schaum gerührt, Zucker, Eigelb, Vanillin und Backpulver dazugegeben und 20 Minuten lang tüchtig zusammengerührt. Das Mehl wird zuletzt nach und nach hineingesiebt. Von der Teigmasse mit einem Löffel kleine Häufchen ausstechen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestreutes Blech legen. Man bäckt die Brötchen bei mäßiger Hitze zu gelber Farbe.

Aus „Gritli in der Küche".

Gartenbau und Blumenzucht.

Im Dezember kann man bei frostfreiem Wetter Karotten, Schwarzwurzeln, Petersilie säen. Die Saat liegt fest und keimt früh. Alle gedeckten Kästen müssen fleißig gelüftet und vor Frost geschützt werden. In den Gemüsegruben wird von Zeit zu Zeit nachgesehen und alles faulende entfernt.

Frage-Ecke.

Antworten.

112. Das **elektrische Heizen** ist im allgemeinen eine etwas teure Sache. In den meisten Städten kostet die Kilowatt-Stunde 50 Cts. und somit die Heizung eines mittlern Zimmers von zirka 100 m³ Inhalt im Winter bei etwas kaltem Wetter Fr. 1.50 per Stunde. Die elektrische Heizung hat den Vorteil, daß die Luft in keiner Weise verunreinigt wird und auch zum anheizen keine Vorbereitungen nötig sind. — Als Bezugsquelle für elektrische Heizapparate, sowie zu weitern Auskünften und Kostenberechnungen wenden Sie sich an Gebrüder Ehrenberg, Luzern. —e—

112. Die **elektrische Heizung** ist wohl das Ideal der künstlichen Raumheizung. Ihre Vorzüge sind kurz folgende: Außerordentlich einfache und angenehme Bedienung, Wegfall des lästigen Anfeuerns und Hantierens mit Holz, Kohle, Petrol 2c. Absolute Geruchlosigkeit. Da keine Verbrennung stattfindet, keine Verschlechterung der Zimmerluft. Möglichkeit einer weitgehenden Regulierung der Zimmertemperatur. Leichte Transportfähigkeit der Heizkörper. Geringer Platzbedarf derselben 2c. 2c.

Ueber die Höhe der Betriebskosten läßt sich nicht ohne weiteres etwas sagen; sie sind am einen Ort beträchtlich, am andern sogar niedriger als bei jeder andern Heizung. Letzteres namentlich bei kleineren Elektrizitätswerken, die ihre Kraft noch nicht ausgenützt haben.

Ein vorzügliches und billiges System elektrischer Oefen fabriziert die A. G. für elektrische Installationen in Ragaz, welche Firma Ihnen gewiß auch mit näheren Auskünften an Hand gehen wird. W. F.

113. Insektenpulver kann bei allen Haustieren ohne Schaden angewendet werden. Sehen Sie aber nach, ob sich die **Katze** nicht in der Nähe eines Hühnerstalles aufhält, denn so könnte sie immer wieder mit neuem Ungeziefer heimkommen. Sollte kein Mittel mehr nützen und sollen Sie das Tierchen nicht behalten wollen, so würde ich dasselbe gerne übernehmen, da ich gerne eine Angorakatze hätte, und auch überzeugt bin, daß sich das Ungeziefer beseitigen läßt.

Eine Katzenfreundin.

113. Läuse bei einem **Angorakätzchen** zu vertreiben ist schwer. Sinds auch Läuse? In den meisten Fällen sind es Milben, die leider zuletzt den „Schab" (Krätze) verursachen. Diese ist für das Tier eine furchtbare Qual; der Pelz wird naß und schmierig, die Haut mit Ausschlag bedeckt. Diese Krätze überträgt sich lokal auf den Menschen und ist entsetzlich beißend.

Quecksilbersalbe kann des Leckens wegen nicht angewendet werden, das Tier müßte einen Maulkorb tragen. Das verträgt keine Katze; sie risse ihn bald ab.

Am besten und unschädlichsten wäre es, Sie würden das Tier trotz allfälligem Kratzen eine Zeit lang „strählen", und die am meisten von den Insekten befallenen Stellen mit warmem, stark riechendem Seifenwasser anfeuchten, oder auch mit Quassia-Absud. Man kann auch etwas Branntwein beimischen, doch nur, wenn der Pelz noch schön ist, ohne Wunden.

Geben Sie dem Tiere in einem großen Korb feinen saubern Flußsand, der gewechselt wird. Ich sehe oft, daß Katzen mit Ungeziefer sich gerne darin wälzen; die Hühner tun dies auch.

Tierfreundin.

114. Eine **Bluse** würde ich zur chemischen Reinigung einer Waschanstalt übergeben, besonders wenn sie sehr schmutzig ist. Hausmütterchen.

115. **Stockflecken** in Seide sollen verschwinden, wenn der Stoff 12—14 Stunden lang in kaltes Brunnenwasser eingeweicht wird. Er wird dann, ohne gewunden oder gedrückt zu werden, fadengerade aufgehängt. Wenn er trocken ist, glättet man ihn mit mäßig heißem Eisen. A. O.

116. Einen guten **Orangensaft** stellen wir folgendermaßen her: 2 Kilo Zucker, 22 Gr. Zitronensäure (kristallisiert), die abgeriebene Schale von 4—5 Orangen und 1½ Liter gekochtes, erkaltetes Wasser werden in eine Schüssel getan, einige Tage stehen gelassen, täglich darin gerührt, dann filtriert und in Flaschen gefüllt. Am besten werden Zuckerstücke vom Stock genommen und die saubern Orangen daran abgerieben. Die Orangen können gegessen werden oder als Kompott Verwendung finden. Aus Zitronen kann auf die gleiche Art Sirup bereitet werden. Orangen- und und Zitronensaft wird als Zusatz zu Wasser gebraucht. Abonnentin.

117. Ich finde für Hausfrauen, die mit der Zeit rechnen müssen, empfiehlt es sich, das **Weihnachtskonfekt** fertig zu beziehen. Wir machen damit immer gute Erfahrungen. Wir lassen solches abwechselnd von den Firmen Singer, Basel, und Rüegger, Winterthur, kommen und unsere Gäste rühmen in der Regel unsere „selbstgemachten" Süßigkeiten. **Konserven** machen wir immer selber. Wenn das Obst billig ist, kann man das Selbstkonservieren empfehlen, aber sehr in Anspruch genommene Hausfrauen tun auch in dieser Beziehung gut, wenn sie sich von der Fabrik bedienen lassen. Erfahrene.

118. **Obstflecken** verschwinden oft durch bloßes Waschen in Seifenwasser, dem man etwas Borax oder Salmiakgeist zusetzt. Wenn Sie damit aber keinen Erfolg haben, so wird eine schwache Chlorkalklösung, der man etwas Essig zusetzen kann, von guter Wirkung sein. Ist der Stoff rein, so spült man noch in kaltem Sodawasser nach. Emmy.

119. **Rohseide** wird lauwarm mit venetianischer Seife gewaschen. Dem Spülwasser werden zwei Tafeln Gelatine zugesetzt. Man kann den Stoff auch durch Reiswasser ziehen und ihn halbtrocken auf der linken Seite bügeln. Evi.

Fragen.

120. Wer gibt mir 1—2 Rezepte zu einem einfachen, schmackhaften **Fleischpudding** (event. mit Zugabe von Reis, Makkaroni, Kartoffeln oder anderm), welcher in geschlossener Form im Wasser gesotten werden kann? Fische ausgeschlossen! Zum voraus bestens dankend Th.

121. Wer sagt mir, wie ich ein ganz neues **Tischtuch**, das bei der ersten Wäsche einen Riß und Brandflecken bekam, wieder herstellen könnte? Existiert keine Fabrik, die den Schaden verweben könnte, so daß das Tuch wieder wie neu aussähe? Hausfrau.

122. Welcher **Petrolgasherd** ist der beste? Wer hat Erfahrungen gemacht mit dem System Ernst Haab, Ebnat, oder mit Reliable?

123. Wo beziehe ich einen **Selbstkocher** und wie teuer kommt ein solcher komplett? Ist die Anschaffung eines Selbstkochers wirklich empfehlenswert und schmecken die Speisen so gut wie auf dem Herd zubereitet? Junge Hausfrau.

124. Wäre vielleicht eine w. Mitleserin so freundlich, mir ein gutes **Senfrezept** zu nennen?

125. Ich bitte um gefl. Auskunft, wie man **Rostflecken** aus farbigen Wollblusen entfernt? Wegwart.

Kochproben mit Witschis Nahrungsmitteln.

Laut „Konditoren-Zeitung" fanden kürzlich im Zunfthause „zur Waag" in Zürich einige Demonstrationen mit Witschis gedämpften und getrockneten Nahrungsmitteln statt.

Zunächst wurde ein Teig angemacht aus folgenden Ingredienzen: 500 Gr. Mehl, 1 Liter Milch und 3 Eier.

Von diesem Teige wurden 435 Gr. genommen und mit 250 Gr. Aepfeln und 45 Gr. Witschis Speiseöl zu Aepfelküchlein gebacken.

Den übrigen 1200 Gr. Teig, der inzwischen etwas dicker geworden war, wurden sodann 400 Gr. Milch zugegossen und aus 500 Gr. dieses neuen Teiges mit 25 Gr. Witschis Speiseöl 5 Omeletten gebacken.

Die darauffolgende Kostprobe ergab, daß am Geschmack der Aepfelküchlein und der Omeletten nichts auszusetzen war.

Durch diese Demonstration wurde festgestellt, daß Witschis Mehl imstande ist, bedeutend mehr Flüssigkeit aufzunehmen als gewöhnliches Mehl (auf einen Teil Mehl zwei Teile Flüssigkeit für Aepfelküchlein, und drei Teile Flüssigkeit für Omeletten. Interessant ist dabei, wie auch von einem zürcherischen Gastwirt bestätigt wurde, daß die Triebkraft des Teiges durch die neue Zusammensetzung (weniger Mehl, mehr Flüssigkeit) keineswegs leidet, sondern eher noch stärker ist, als bei der gewöhnlichen Zusammensetzung. Das in Konditorenkreisen gehegte Bedenken, daß ein mit Witschis Mehl angemachter Teig nicht genügend Triebkraft haben könne, erscheint also als unbegründet.

Diese Vorteile haben bereits die Eisenbahnfachvereine der Gotthard- und Rhätischen Bahn, sowie die Sektionen des Kreises III zum Engrosbezug dieser Produkte veranlaßt.