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

Band: 18 (1911)

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

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. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 2. Dezember 1911.

Auf Wunder warte nicht!
Sieh, deine Zeit fliegt hin
Und läßt dir keine Spur
Dahier von ihrem Gleis.
Auf Wunder warte nicht!
Du hast des nicht Gewinn,
Die Götter helfen nur
Durch Tugend und durch Fleiß.

Einkauf und Verkauf.

(Nachdruck verboten.)

Die Weihnachtszeit naht, diese Verkaufszeit par excellence. Es verlohnt sich wohl, im Interesse des Käufers und des Verkäufers einige Worte darüber zu sagen.

Wer über flüssige Geldmittel verfügt, tut gut, jetzt schon mit seinen Einkäufen zu beginnen. Die Ladeninhaber sind schon mit den meisten Artikeln versehen, man hat große Auswahl und kann sich Zeit lassen beim Einkauf. Das Gedränge der Kauflustigen ist noch nicht zu fürchten und die Verkäuferinnen sind noch nicht abgehetzt und nervös, wie kurz vor der Festzeit. Freilich darf man, wenn man gut einkaufen will, nicht zu den Unentschlossenen gehören, die am 23. Dezember oft noch nicht wissen, was sie am 24. schenken sollen, auch nicht zu denen, die am Nachmittag reut, was sie am Vormittag eingekauft haben.

Bevor man in einen Laden tritt, überlege man genau, von welcher Farbe und Beschaffenheit der zu kaufende Gegenstand sein soll und was er kosten darf. Man braucht dann weniger Zeit zum Einkauf und die Verkäuferin wird durch genaue Angaben besser orientiert. Es ist kein Verbrechen, besonders für Leute mit knappen Geldmitteln, wenn sie im Laden sich zuerst näher erkundigen und dann zu Hause mit sich zu rate gehen; nur darf ein solches „Vorgefecht" nicht ungehörig lang dauern. Zeit ist Geld, für Käufer und Verkäufer.

Man befleiße sich eines freundlichen Verkehrstones; paßt einem ein Gegenstand nicht, so setze man ihn nicht geringschätzig herab; man darf sich sonst über schnippische Antworten von Seite des bedienenden Personals nicht wundern. Wird eine Verkäuferin ohne Grund ungebührlich in ihrem Benehmen, so zeige man seine bessere Bildung dadurch, daß man seinen Ärger bemeistert und das Mädchen

ruhig und würdig in seine Schranken zurückweist. Man werfe die Waren nicht achtlos hin und her; die Schonung fremden Eigentums ist ein Zeichen guter Erziehung. Es ist keine Schande, zu sagen, ein Gegenstand sei uns zu teuer; dieses Vorgehen ist ehrlicher, als die Notlüge: Er gefällt mir nicht. Auswahlsendungen behalte man nie lange, besonders nicht in der Festzeit. Man lasse den kleinen Boten nicht im kalten Flur warten; den sogen. Postkindern verabreiche man lieber etwas Obst oder im Winter eine Tasse heißen Thee oder Kaffee, an Stelle des kleinen Trinkgelds, das gewöhnlich an der nächsten Straßenecke vernascht wird. Wer über den Vormittag verfügen kann, mache seine Besorgungen zu dieser Zeit und vermehre nicht unnötig die Hochflut der abendlichen Käufer. Man bestelle vor allem Handarbeiten frühzeitig, ganz besonders diejenigen, die noch im Atelier montiert werden müssen. Wenn wir uns in der Festzeit Einblick in solche Ateliers verschaffen könnten, wo alles Personal abgehetzt, überarbeitet und überreizt ist, wir hätten wahrhaftig kein gutes Festgewissen. Sind wir zu spät mit der Arbeit fertig geworden, so legen wir sie unfertig auf den Gabentisch. Nach dem Feste können wir sie in Ruhe vollenden.

Wenn großes Gedränge in den Verkaufsläden herrscht, lasse man beim Zahlen kein Goldstück oder Banknote an der Kasse wechseln, wenn nur ein kleiner Betrag zu entrichten ist. Nachdenken führt von selbst zur Rücksichtnahme auf andere.

Die Verkäuferin hat ihrem Chef gegenüber eine große Verantwortlichkeit zu tragen. Durch ihr mehr oder weniger freundliches, gefälliges Wesen kann sie die Kunden anziehen oder vertreiben. Ein verbreiteter Fehler unter den Verkäuferinnen ist ihre Zerstreutheit: sie fragen oft automatenhaft nach unserm Begehr, achten aber nicht immer auf die Antwort. Der Käufer muß dann seine Angabe nochmals wiederholen. Diese üble Gewohnheit des Personals könnte bei gutem Willen leicht abgelegt werden. Die Verkäuferin muß sich bemühen, freundlich und zuvorkommend zu sein, denn ein liebenswürdiges Auftreten des Personals ist für die Verkaufslokale von großem Wert. Wer von Natur etwas mürrisch veranlagt ist, sollte nicht den Beruf der Verkäuferin wählen. Das Verkaufspersonal vermeide Privatunterhaltungen mit den Kollegen und Kolleginnen während der Bedienung der Kunden. Der Chef gewähre seinen Angestellten eine kleine Pause je vormittags und nachmittags in einem Nebenraum zum einnehmen der üblichen Zwischenmahlzeit; er verbiete dann aber das Essen aus der Tasche während der Dienstzeit. Das macht auf die Käufer einen unangenehmen Eindruck; auch das Sprechen mit vollem Munde wirkt unschön.

Ist eine Kundin oder ein Kunde krittlig, ja unhöflich, so darf das bedienende Personal nicht nach dem Grundsatz handeln: „auf einen groben Klotz gehört ein grober Keil.“ Man übe sich in der Selbstbeherrschung und suche ruhig zu bleiben — damit leistet man sich selbst und dem Prinzipal den größten Dienst. Ein temperamentvolles Ladenfräulein das leicht in Meinungsverschiedenheiten mit dem einkaufenden Publikum gerät, steht gewiß nicht lange hinter dem gleichen Ladentisch. Man kann nicht allein im Ladendienst die Erfahrung machen: „daß man lernen muß, Unrecht zu haben.

Den äußern Menschen zu pflegen — das ist eine unnötige Ermahnung, das besorgt die weibliche Eitelkeit von sich aus; man könnte eher sagen, daß in der Kleiderfrage zu viel und nicht zu wenig getan wird. Ich muß jedoch lobend erwähnen, daß die Verkäuferinnen stets tadellos saubere Hände und Nägel haben. Die Mädchen sollen sich nur bemühen, daß die Höflichkeit, die ein Teil ihres Berufes ausmachen soll, als Ausfluß ihres innern Menschen erkannt wird und nicht als oberflächlicher Firniß, der beim geringsten Anlaß abbröckelt und die wahre, weniger glatte Natur zum Vorschein kommen läßt. Ein einfaches, zuvorkommendes, freundliches Wesen ist besser

als ein übertrieben höfliches, durch seinen Wortschwall oft lästig fallendes Benehmen.

Zum Schlusse möchte ich noch bemerken: wer seine Zeit gut einteilt, kann es verhüten, daß Sonntags oder Werktags nach 7½ Uhr noch Besorgungen gemacht werden müssen. Wenn viele so handelten, so hätten wir in kurzer Zeit den gewünschten ½8 Uhr-Ladenschluß ohne Abstimmung und Preßfehde — denn wo keine Käufer sind, da braucht man auch kein Verkaufspersonal.

Zur Festzeit wünsche ich dem Käufer klare Überlegung, ein gutes Herz und etwas Geduld und Nachsicht, falls er mit nicht allzu flinkem, nicht hervorragend intelligentem Ladenpersonal in Berührung kommt. Den Verkäuferinnen wünsche ich gute Nerven, gute Geduld und ein Körnchen von jenem herrlichen Humor, der graue Tage vergolden kann. Fröhliche Weihnachten! G. H.

Ueber die verschiedenen Heizungssysteme.

(Nachdruck verboten.)

Wer sich ein eigenes Haus baut, der ist wohl heutzutage nicht lange im Zweifel, welcher Heiz-Einrichtung er den Vorzug geben soll. Die Zentralheizung erobert sich je länger je mehr die Gunst weitester Kreise. Der Einwand, die Heizkörper trocknen die Luft übermäßig aus, wird nicht mehr als stichhaltig anerkannt. Jeder geheizte Ofen, mag er nun diese oder jene Konstruktion haben, trocknet die Luft aus. Durch aufstellen eines Gefäßes mit Wasser kann jedoch der Luft auf künstlichem Wege Feuchtigkeit zugeführt werden. Es sind zu diesem Zwecke eigens fabrizierte Verdampfschalen käuflich, die einen hübschen Zimmerschmuck bilden. Der Warmwasserheizung wird nachgerühmt, sie trocke die Luft weniger aus als die Dampfheizung; doch ist dies unrichtig. Ob die geschlossenen Röhren Dampf oder heißes Wasser enthalten, ist gleichgültig inbezug auf die Zimmerluft.

Für große Anlagen wird oft die Dampfheizung gewählt, weil die Einrichtung sich billiger stellt. Warm-Wasserheizung hat den Vorteil der feinsten Regulierbarkeit. Das in den Röhren zirkulierende Wasser kann nach Belieben in jeder gewünschten Temperatur erhalten bleiben, was besonders im Frühjahr und Herbst sehr angenehm ist. Man kann sich da die Wohnräume durch leichtes Heizen behaglich erwärmen.

Für kleinere Anlagen verdient daher die Warmwasserheizung den Vorzug. Eine Hauptsache für richtiges Funktionieren ist natürlich tadellose Installation und zweckmäßige Behandlung. Den Forderungen der Hygiene entspricht die Zentralheizung in idealster Weise. Man ist nicht dem steten Wechsel zwischen warmem Zimmer und kalten Gängen ausgesetzt, es gibt keinen Rauch, keinen Kohlenstaub, keine Asche in den Wohnräumen und vor allem keine Gefahr, sich durch Kohlenoxydgas zu vergiften. Außerdem sind bei der Zentralheizung die Kosten geringer, um die gleiche Anzahl Räume zu erwärmen, als bei irgend einer andern Heizeinrichtung. Der Zentralheizung gebührt daher die Palme vor allen andern Heizungssystemen.

Den zweiten Rang verdient der altehrwürdige Kachelofen, besonders wenn er nicht im Zimmer, sondern von der Küche oder vom Hausflur aus geheizt werden kann. Er ist in vielen Häusern ein schöner Zimmerschmuck und verbreitet eine angenehme, gesunde Wärme. Und wie gerne setzt man sich zeitweise in seine Nähe oder lehnt sich mit Behagen an seine „grüne Seite“. In der Ostschweiz ist der Kachelofen überall mit einem Kochraum ausgestattet. Es ist dies eine große Bratröhre, die über dem Feuerungsraum liegt und in der bequem mehrere Kochtöpfe Platz finden können. Da kann die Hausfrau darin kochen, braten und backen, daß es eine Freude ist. Der Kachelofen, der im Zimmer geheizt werden muß, hat trotz seiner sonstigen Vorzüge eben den Nachteil, daß er Asche und Kohlenstaub hinein bringt.

Ein vielverbreiteter Wärmespender ist der Dauerbrandofen, der in seiner

jetzigen Vollendung wenig Heizmaterial erfordert, im Verhältnis zu seiner großen Hitzeabgabe. In seiner sich stets verschönernden, eleganten Ausführung gereicht er jedem Wohn- und Geschäftsraum zur Zierde.

Der alte eiserne Ofen findet sich wohl auch noch in bescheidenen Wohnungsverhältnissen vor, doch wird er mit der Zeit den Verbesserungen der Neuzeit weichen müssen. Er hat den Vorzug, rasch Wärme zu spenden, aber auch den Nachteil, bald wieder zu erkalten, wenn er nicht fortwährend gefüttert wird.

Zum Schluß sei noch der elektrische Ofen erwähnt, ob wir ihn wohl den „Zukunftsofen" nennen dürfen? Einstweilen ist sein Betrieb noch zu teuer, um allgemeine Verbreitung zu finden. Doch ist zu hoffen, daß die Elektrizität mit der Zeit billiger werde und dann wäre die elektrische Heizung das non plus ultra **aller Heizungssysteme.** St.

Haushalt.

Gebäck und Kuchen, welche am zweiten Tag ebensogut oder sogar besser schmecken als ganz frisch, freilich nur bei Verwendung von guter Butter:

Thee- u. Kaffeegebäck: Süß: Bierbrot, Leipziger Stollen, Hefenkranz, englischer Kuchen (Plumcakes), russisches Brot u. a. m. Gesalzen: Kümmelstangen, Theestangen, Sacristains, Bain-de-mer, Baslerweggli u. ähnl.

Kleine Kuchen: Makronen aller Art, Linzertörtchen, Mandel-, Haselnuß-, Schokoladetörtchen Mohrenköpfchen, Vanillewaffeln, Croquant, Schokoladeschäumchen u. a. m.

Torten (meist besser am zweiten Tag): Mandel-, Haselnuß-, Sand-, Schwarzbrottorte, Linzer Kuchen, gefüllte Torten u. a. m.

Obstkuchen, wenn man die Vorsicht gebraucht, sie erst kurz vor dem Gebrauch zu zuckern.

Kalte Pasteten, Gallerichpasteten usw.

Warme Pasteten und Pastetchen können ohne Einbuße am Geschmack aufgewärmt werden, sobald man sich die Mühe nimmt, die Sauce aufzukochen und erst zuletzt einzufüllen.

Die soziale Käuferliga, deren Kalender für 1912 diese Angaben entnommen sind, gibt im Anschluß daran den Rat: Wir können also alle diese Sachen schon am Freitag bestellen, oder am Samstag für den Sonntag kaufen, vorausgesetzt, daß dafür nur gute Butter verwendet wird. Dadurch bekommen wir einen Prüfstein, ob da, wo wir kaufen, wirklich gute Butter verwendet wird.

Das Waschen farbiger Seidenbänder. Zartfarbige Bänder aus weicher Seide verlieren durch das öftere Binden bald ihre Frische und Steifheit. Nach folgender Methode können sie wie neu hergestellt und recht lange getragen werden. Man schabe 50 Gr. venetianische Seife fein, fülle sie in eine weithalsige Glasflasche oder ein Einmachglas, gieße ein Glas Feinsprit darauf, dem man eine Messerspitze echten Bienenhonig beifügt. Das gut verschlossene Gefäß lasse man acht Tage lang auf dem warmen Ofen oder Feuerherd stehen, den Inhalt täglich mehrmals tüchtig schüttelnd. Die zu reinigenden Seidenbänder werden mit der cremeartigen Masse leicht bestrichen und mit einem sauberen leinenen Tuche gut abgerieben. Hernach bringt man sie in lauwarmes Wasser, drückt sie darin leicht aus und schwenkt sie dann noch in reinem Wasser vollends aus. Ohne sie auszuwinden, werden sie zwischen zwei Handtücher halbtrocken geklopft und dann sofort wieder zwischen feinen Tüchern trocken geglättet. Bei sehr weichem Seidenbande empfiehlt es sich, dem letzten Spülwasser einige Tropfen arabischen Gummi beizufügen, um es etwas zu steifen. Seidenbänder dürfen niemals naß aufgehängt werden, da sonst die Farben ineinander laufen. Aus dem gleichen Grunde muß auch jedes Auswringen oder starkes Ausdrücken vermieden werden.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Selleriesuppe, Schellfisch mit Kartoffelsalat, *Rindfleisch in Gelee, Konservierte Zwetschgen.

Dienstag: †Rosenkohlsuppe, Lungenragout, *Kartoffelpastetchen mit Käse, Gemischter Salat.

Mittwoch: Einlaufsuppe, †Gebratene Leberschnitten, Rotkraut, †Maronen mit Äpfeln.

Donnerstag: Brotsuppe, Schweinsragout, Kartoffelstock, Endivensalat, *Meringues mit Zitrone.

Freitag: Gerstensuppe, Schafsbraten, Spinat, †Eierfrikassee auf französische Art, *Apfeltschu.

Samstag: Rumfordsuppe (Maggi), *Rebhühner mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, *Gekochte Mandeltorte.

Sonntag: Gemüsesuppe, † Marinierter Karpfen, †Braisierte Hammelskeule, *Zwiebelgemüse, †Hallorenkuchen.

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.

Selleriesuppe für 4 Personen. 300 Gr. Sellerie, 1 1/10 Liter Wasser, 10 Gr. Salz, 40 Gr. Butter, 35 Gr. Mehl, 1/5 Gr. Pfeffer, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb, 10 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. Kochzeit 1 1/2 Stunden. Der geschälte Sellerie wird in Salzwasser weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Das Mehl wird mit 30 Gr. Butter dunkelgelb geröstet, mit dem Selleriewasser 10 Minuten gequellt und zur Masse getan, in der Liebigs Fleisch-Extrakt aufgekocht wird. Man mischt die Suppe noch mit 10 Gr. Butter und dem Pfeffer und schlägt sie, ohne sie vom Herde zu nehmen, mit dem in Rahm verrührten Eigelb, bis dieses leicht gerinnt, was bei 78° Wärme geschieht.

Rindfleisch in Gelee. Zeit 3 Stunden. 1 1/2 Kilo Filet oder Huft, 100 Gr. Speck, 30 Gr. Fett, Bratengemüse, 2 Dezil. Wein, 1 1/2 Liter Wasser, 2—3 Eiweiß, 1 Zitrone, 3 Kalbsfüße, Petersilie, Salz. — Aus dem Fleisch und den Zutaten an Fett und Gewürzen wird ein saftiger Schmorbraten hergestellt; in einer andern Kasserolle oder im Suppentopf bereitet man aus den Kalbsfüßen gleichzeitig eine kräftige Brühe. Nun nimmt man den Braten heraus und legt ihn beiseite, entfettet die Bratensauce und schüttet nun die Kalbfleischbrühe dazu, gibt den Saft einer Zitrone, event. etwas Essig zu und läßt wieder ins Kochen kommen. Dann klärt man die Gelee mit 2—3 gequirlten Eiweiß und filtriert sie. Man gießt zuerst eine Schicht in die Form, welche zum Erstarren bestimmt ist, legt dann den Braten hinein und füllt die übrige Gelee nach. Man stellt die Form in kaltes Wasser oder auf Eis. Vor dem Anrichten taucht man sie einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt auf eine Platte, die hübsch mit Essiggurken, Zitronenscheibchen und Petersilie garniert wird. Statt Rindsbraten, kann Kalbs- oder Schweinebraten oder beides zu gleichen Teilen genommen werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Gebratene Rebhühner mit Sauerkraut. Die vorbereiteten Hühner werden mit Speckscheiben umwickelt, gesalzen und in kochende Butter gelegt. Ein paar Wacholderbeeren gibt man bei und bratet sie unter fleißigem Begießen 20—30 Minuten. — Ältere Hühner läßt man erst eine 1/2 Stunde im Wasser kochen, nimmt sie dann aus der Brühe, bratet sie wie die jungen, während man allmählich die Brühe zugießt. Sauren Rahm muß man von Anfang an nach und nach hinzugeben. Sehr wohlschmeckend werden die Rebhühner, wenn man sie vorbereitet und gespickt 2 Tage in 1/4—1/2 Liter leichten Weißwein legt, den man beim Braten zugießt.

Das Sauerkraut wird mit kochendem Wasser übergossen und, nachdem es abgetropft ist, mit Brühe von Rindfleisch und Schinkenabfällen weich gekocht; zuletzt gibt man noch ein Glas Weißwein und die Rebhühnersauce dazu, läßt das Kraut recht kurz einkochen und macht es mit eingerührtem Kartoffelmehl bündig. Die Rebhühner werden je nach der Größe in Hälften oder Viertel geschnitten und im Kranze um das Kraut angerichtet.

G. K.

Kartoffelpastetchen mit Käse. 600 Gr. gekochte, kalt geriebene Kartoffeln verrührt man mit 125 Gr. geriebenem Käse, Salz, drei Löffeln saurem Rahm und 5 Eiern. Ist die Masse noch zu fest, nimmt man etwas mehr Rahm. Dann wird sie in Butter bestrichene Förmchen gefüllt und bei mäßiger Hitze schön gelb gebraten.

Aus „Diät. Speisezettel" v. A. Bircher.

Zwiebelgemüse. Die Zwiebeln werden fein eingeschnitten. Ein Stück Butter läßt man zergehen, dämpft die Zwiebeln etwa 10 Minuten darin, salzt sie, gießt etwas Wasser und eine Tasse sauren Rahm dazu und läßt die Zwiebeln darin weich dämpfen.

Aus „Vegetarische Küche".

Apfeltschu. Saure Äpfel werden geschält, in Scheibchen geschnitten, mit etwas Zucker vermengt und ein Weilchen zur Seite gestellt. Unterdessen bäckt man in heißer Butter 1 Cm. dicke Semmelschnitten schön knusperig. In einer Omelettenpfanne läßt man nun Butter zergehen, gibt dann erst eine Lage Äpfel, dann eine Lage Brotschnitten, dann wieder Äpfel darüber, auf welche man zuletzt kleine Butterstückchen streut. Sind die Äpfel sehr sauer, gibt man auf jede Lage noch etwas Zucker. Hat man keine sehr saftigen Äpfel zur Verfügung, hilft man mit einigen Löffeln alkoholfreiem Wein nach, den man dem Rande nach von Zeit zu Zeit auf die Äpfel träufelt. Stellt man die Pfanne in den Ofen, soll sie ungedeckt bleiben, auf dem Herde hingegen legt man einen Deckel darauf. Backzeit 20 bis 30 Minuten. Das Apfeltschu wird auf eine flache Platte gestürzt.

Aus „Diät. Speisezettel" v. A. Bircher.

Gekochte Mandeltorte. Blätterteig, ferner: 125 Gr. Mehl, 125 Gr. Mandeln, 90 Gr. Zucker, 125 Gr. frische Butter, 125 Gr, fein geschnittene Sukkade, 125 Gr. gestoßene bittere Makronen, 1/2 Liter süßer Rahm, 6 Eier. Man tut Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eidotter und Rahm in einen Topf, bringt unter beständigem Rühren die Masse zum Kochen und läßt sie dann erkalten. Dann mengt man Sukkade, Makronen und den steifen Schnee darunter, legt eine Form mit Blätterteig aus, füllt die Masse hinein und

backt die Torte eine Stunde lang bei gelinder Hitze. Aus „Häusliche Konditorei“ von L. von Pröpper.

Vin chaud. 1½ Liter roten Wein, 375 Gr. Zucker, 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken, Zitronenschale, 125 Gr. Rosinen. Man koche dies in einer Messing- oder Kupferpfanne, bis der Zucker aufgelöst ist, nehme das Getränk dann vom Feuer, lasse es zwei Minuten zugedeckt stehen, schütte den Wein durch das Sieb in eine Schüssel und serviere ihn heiß.

Apfel-Limonade. Sechs große Reinetten-Äpfel, 125 Gr. Zucker, 1½ Liter Wasser, die Schale und den Saft einer Zitrone. Die Äpfel schäle man, schneide die Kerne aus, setze sie mit Wasser, Zucker und Zitronenschale auf das Feuer, bis die Äpfel beinahe weich sind; dann schütte man die Brühe von den Äpfeln durch ein Sieb in eine Schüssel. Dort lasse man die Limonade erkalten und gieße sie in Flaschen, indem man etwaigen Satz zurückläßt.
Basler Kochschule.

Weihnachtsgebäck.

Anis-Leckerli. 1 Kilo guter Landhonig, 600 Gr. Zucker, das Abgeriebene von 2 Zitronen, 250 Gr. Zimt, 10 Gr. Nelken, 40 Gr. Anis, ein halbes Weinglas Kirschwasser. Der Honig wird mit dem Zucker aufgekocht, durch ein Sieb geschlagen, dann sofort das Mehl darunter gemischt, die Gewürze und zuletzt das Kirschwasser zugesetzt. 3 Millimeter dick ausrollen, je nach Wunsch, in bestimmter Größe ausschneiden und in mittlerer Hitze auf eingefetteten und bestäubten Blechen backen. Sofort nach Verlassen des Ofens mit folgender Glasur mit einem Pinsel glasieren: 1 Tasse Staubzucker mit ¾ Tasse Milch anrühren, einige Tropfen Anis-Öl darunter mischen.

Schokolade-Makronen. 250 Gr. weiße Mandeln, 375 Gr. Zucker, 60 Gr. Kakao, Eiweiß. Die Mandeln werden fein gehackt, der Zucker dazu gegeben und mit Eiweiß zu einer ziemlich festen Masse angerührt. Dann kommt der flüssige Kakao dazu. Mit dem Dressiersack oder auch mit einem Löffel werden kleine Häufchen auf weißes Papier dressiert, sofort mit Zucker bestreut und in mittlerer Hitze gebacken Nach dem Backen wird das Papier umgewendet, mit einem Pinsel gut genetzt und ein wenig stehen gelassen. Dann gehen die Makronen von selbst ab.

Hippen. 8 Eiweiß, 250 Gr. Staubzucker, 150 Gr. Mehl, Vanillezucker, ⅓ Liter Rahm. Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann ist der Staubzucker einzurühren, darauf Mehl und Vanille und zuletzt der Rahm. Diese Masse wird mit dem Löffel auf ein eingefettetes Blech dressiert. Man füllt einen schwachen Löffel Masse auf das Blech, fährt mit dem Löffel ringsum, indem man das Blech fast berührt; bei einiger Übung entstehen runde Blätter. Diese werden ganz heiß gebacken und dann über runden Stäbchen von Holz oder Eisen zu Hippen gerollt. Hippen und Hobelspähne werden zu Rahm oder Eisspeisen serviert.
Aus „Konditorei im Haushalte“.

Zimtkonfekt. Man nimmt dazu 375 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, das Gelbe von 4 Eiern und ein ganzes Ei, etwas gestoßenen Zimt und das Abgeriebene einer halben Zitrone, das alles wird zu einem Teig gearbeitet, dünn ausgewellt, mit kleinen Blechförmchen ausgestochen und mit Eiweiß und Zucker angestrichen und gebacken. Man kann das Gebäck auch am Abend machen und erst am Morgen vor dem Backen glasieren.

Weiße Nougats. 1 Kilo Honig, 1 Kilo abgezogene, in dünne Streifen geschnittene Mandeln, etwas Orangenblütenwasser, 4 Eiweiß, Backoblaten. Man kocht den Honig unter häufigem Umrühren bis beinahe zum Bruch, vermischt ihn mit dem steifen Schnee der Eiweiß, rührt dann auf mäßigem Feuer die Masse beständig mit einem Holzlöffel um, bis der Honig wieder zum Bruch geläutert ist, worauf man Mandeln und Orangenblütenwasser darunter mischt. Die Masse wird nun rasch (weil sie schnell hart wird), 1 Cm. dick auf Oblaten gestrichen und vor dem Erkalten in längliche Streifen geschnitten. An Stelle von Mandeln kann man Pistazien oder Haselnüsse nehmen.
Aus „Häusl. Konditorei“ von Pröpper.

Gesundheitspflege.

Das Schlafzimmer im Winter. Vielerorts herrscht noch die Ansicht, man müsse im Winter in kaltem Zimmer schlafen, das sei gesünder. Dafür ist man dann aber genötigt, sich in recht warme Betten zu vergraben. Die Gefahr einer Erkältung ist jedoch auf diese Weise größer. Man kommt aus dem behaglich erwärmten Wohnzimmer in den kalten Schlafraum und muß sich da entkleiden. Mag das Bett noch so dick sein, so wird doch eine geraume Zeit vergehen, ehe man sich darin erwärmt. Nachher hat man dann unter den allzuschweren Decken nur zu heiß, die Ventilation der Haut wird beeinträchtigt und man ist viel eher einer Erkältung ausgesetzt, als wenn man in einem mäßig geheizten Schlafzimmer sich mit einem leichteren Bett begnügt. Ein Haupterfordernis ist es, daß das Schlafzimmer im Winter auch gut gelüftet werde. Die Fenster sollen mehrmals im Tage geöffnet werden, besonders die oberen, weil bekanntlich die schlechte Luft nach oben steigt. Es entsteht dadurch ein Luftwechsel. In reiner Luft wird man sich weniger leicht erkälten,

als in verbrauchter Luft. Der in der frischen Luft enthaltene Sauerstoff macht den Menschen widerstandsfähiger. Es empfiehlt sich, ein Schlafzimmer einige Stunden vor der Benützung mäßig zu heizen, während man die Fenster geöffnet hat. Auf diese Weise wird man einen vorzüglichen Luftwechsel erzielen, indem die kalte Außenluft unser Schlafzimmer anfüllt, erwärmt wird und wieder ausströmt, um weiterer frischer Luft Platz zu machen. Etwa eine Stunde vor dem Zubettegehen mag man die Fenster schließen. Der noch warme Ofen wird die Temperatur auf mäßiger Höhe erhalten und die Ventilation wird während der Nacht durch Spalten und Ritzen der Fenster, sowie durch die Poren der trockenen Wände stattfinden.

Von großer Wichtigkeit ist es auch, die Schlafzimmer staubfrei zu halten. In Vorhängen, Teppichen, Polstermöbeln, auf Rahmen und Leisten, überall lagert sich der Staub und verdirbt die Luft, wenn er aufgewirbelt wird. Linoleumbeläge auf den Fußböden sind sehr zu empfehlen, da sie leicht feucht aufgenommen werden können und rasch wieder trocknen. Eine ideale Einrichtung sind die Patentstaubsauger, weil sie den aufgewirbelten Staub in sich aufnehmen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Hautpflege beim Säugling. Während des ersten Lebensjahres soll man dem Kinde täglich die Wohltat eines Bades gewähren. Man bade es am Morgen, jedoch nie kurz nach einer Mahlzeit. Im Sommer wie im Winter ist die normale Temperatur des Badewassers für Neugeborene 28° R. Bei einigen Monaten alten Kindern kann man in heißen Sommertagen bis auf 26 Grad heruntergehen und die Dauer des Bades, das anfänglich nur einige Minuten betragen soll, ohne Schaden verlängern. Das so beliebte Schätzen der Temperatur mit dem Ellbogen ist unzuverlässig, man kann sich um einige Grade täuschen. Stets werde daher das Thermometer verwandt.

Zuerst wasche man mit einem weichen Läppchen aus einer besonderen Waschschüssel die Augen, dann den Mund des Kindes. Das Körperchen wird hierauf mit Schwamm und Seife tüchtig abgerieben. Fettschuppen auf der Kopfhaut müssen, falls sie hartnäckig sind, abends mit Öl eingerieben werden. Im Bade kann man sie dann durch sanftes Reiben mit dem eingeseiften Schwamm entfernen. Das Badetuch mit der Windel wird inzwischen durch die Bettflasche oder durch Ofenwärme temperiert, das Kindlein tüchtig mit dem Frottiertuch abgerieben, während die Wärmeflasche die Kleidchen im Bettchen vorwärmt. Die Hautfalten an Hals und Schenkeln fette man mit Zinksalbe ein, um dem Wundwerden vorzubeugen. Das Anziehen gehe flink von statten, damit das hungrige Kindlein bald gesättigt wird.

Vom zweiten Vierteljahre an sollten Kinder überdies vor der letzten Mahlzeit in gut erwärmtem Zimmer am ganzen Körper mit lauem, später kühlerem Wasser rasch abgewaschen und gut getrocknet werden. Eine kühle Abwaschung nach dem Bad zur heißen Jahreszeit trägt zur Abhärtung bei.

Nach Dr. M. H.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Zimmerweizen. Eine dankbare Arbeit für den Naturfreund ist es, sich im Winter ein kleines Getreidefeld im Wohnzimmer anzulegen. Zu diesem Zwecke weicht man einen halben Liter Weizen drei Tage in kaltem Wasser ein, wodurch die Körner stark aufquellen. Dann belegt man einen ziemlich großen Blumentopf-Untersatz oder einen großen, tiefen Teller mit drei bis vier Lagen grauen Löschpapiers. Auf dieses werden die nassen Weizenkörner wenigstens 2 Cm. hoch gleichmäßig verteilt. Das Ganze läßt man in einem dunkeln, frostfreien Raume stehen, darf aber nicht vergessen, es täglich mit lauwarmem Wasser zu besprengen. Der Weizen fängt bald an zu keimen und kleine Halme zu treiben. Die Würzelchen bilden unter dem Löschpapier, das sie durchdringen ein festes Gespinst. Wenn die kleinen Halme ihre graue Hülle durchbrechen, darf das Gefäß ans Tageslicht kommen; bald wird sich ein kleines Getreidefeld von schönstem Grün entfalten, das sich mehrere Wochen hält, wenn es täglich mit Wasser von der Temperatur des Zimmers besprengt wird. Setzt man vor dem Ausstreuen der Körner in die Mitte des Tellers ein Glas oder eine Blechbüchse, so wächst das Getreide ringsherum und es sieht sehr hübsch aus, wenn man in dieses Gefäß später einen Blumenstrauß stellt, der dann von duftigem Grün umgeben ist.

Frage-Ecke.

Antworten.

90. **Motten** bekämpfe ich auf folgende Weise. Ich wickle alle meine Wollsachen: Strümpfe, Spenzer, Leibchen, Wollresten, Kinderjäckchen usw., jedes Stück einzeln in Zeitungspapier ein, lege die Sachen in einer ebenfalls mit Zeitungspapier ausgeschlagenen Kiste aufeinander und schließe gut zu. Pelzwerk lege ich ebenfalls sorgfältig in Zeitungen. In den Schränken belege ich alle Bretter und

unten den Schrankboden mit Zeitungen, hänge alle Wintersachen an Kleiderhaken auf, fülle die Ärmel von Jacketts usw. mit Zeitungen, und lege über die einzelnen Kleidungsstücke vorn und hinten eine Zeitung. Auf diese Weise habe ich die Motten so wirksam bekämpft, daß mir in den letzten zehn Jahren kein einziger Gegenstand von Motten angegriffen wurde, auch dann nicht, wenn ich die Sachen von einem Winter zum andern in ihrer Packung unberührt liegen ließ.

Hausfrau in S.

96. **Mehlwürmer** erhalten Sie, sofern Sie diese nicht selbst züchten wollen, bei Herrn G. Meier, Dienerstraße 45, Zürich III, 1000 Stück zu Fr. 1.70 oder per Liter Fr. 7.

Im Anschluß an die Ratschläge zur Selbstzüchtung von Mehlwürmern, die Ihnen in letzter Nummer gegeben worden sind, möchte ich Ihnen noch sagen, daß im Sommer aus den Würmern Käfer werden, die dann ihre Eier ablegen und absterben. Die Würmer vermehren sich in einem Sommer zu mehreren Tausend. Ratsam ist es, jeweilen im Monat März den ganzen Kisteninhalt durch ein feinmaschiges Haarsieb zu sieben, das Mehl, das durchfällt, wegzuwerfen, was im Sieb bleibt, wieder in die Kiste zurückzusetzen und dieselbe wieder bis zur Hälfte mit Krüsch aufzufüllen. Erfahrener Vogelpfleger.

98. Meiner Erfahrung gemäß kann ein **Grudeherd** nicht in Frage kommen für Speisen, die rasch gekocht werden müssen. Ich hatte in meiner Familie einen solchen aufgestellt, der nur verwandt werden konnte, wenn es sich darum handelte, Speisen zu kochen, die stundenlang einer gleichmäßigen Wärme ausgesetzt sein mußten. Für eine Familie von zehn Personen eignet sich immer noch weitaus am besten ein Kohlenkochherd. Solche liefert z. B. die Ofenfabrik Sursee mit jeder Garantie, vorzüglich und schön gebaut, zu äußerst billigem Preis. J.

99. Wenn die vernickelten **Eisenteile**, die, wie es scheint, vom Rost schon ziemlich angefressen sind, lösbar gemacht werden können, so ist es am besten, solche frisch zu vernickeln. Ist der Rostansatz noch nicht so stark vorgerückt, so könnte das Reinigen mit Petrol und Wachs genügen. J.

100. Im „Ratgeber" Nr. 3 dieses Jahres wurde ausführlich über das **Backen** in Fett geschrieben. Schlagen Sie dort nach. Sie finden dann gewiß heraus, wo Sie einen Fehler machen. Evi.

Fragen.

101. Ich möchte in meinem neuen „Heimeli" das jetzt viel gebräuchliche und übliche **Closet-Papier** einführen. Wo kann ich dieses Papier mit Apparat beziehen? Was ist zweckdienlicher, Rollen, Pakete oder das Kästchen (Automat), das man in Hotels trifft? Auch weiß mir vielleicht jemand die geeignete Qualität anzugeben. Für gefl. Auskunft zum voraus besten Dank. Leserin.

102. Kann mir eine Leserin mitteilen, wie **Holzwürmer** aus harthölzernen Möbeln entfernt werden? Eine treue Abonnentin.

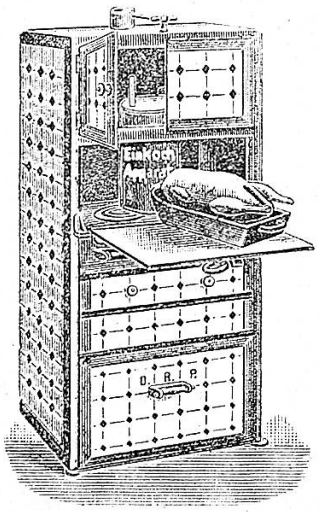
103. Seit vielen Jahren besitze ich einen **Selbstkocher** von Sus. Müller und war immer sehr zufrieden damit. Verhältnisse halber war derselbe lange Zeit außer Gebrauch und jetzt bekommen die Speisen einen üblen Geruch, was jedenfalls daherrührt, daß der Selbstkocher ganz verschlossen bei Seite gestellt wurde; jetzt nützt alles Lüften nichts mehr. Wüßte mir eine der geehrten Abonnentinnen Rat, ob durch Erneuerung des Filzes Abhülfe geschaffen würde und an welche Adresse ich mich für preiswürdige Reparatur zu wenden hätte. Für gütige Auskunft dankt herzlich L. J.

104. Kann mir eine Mitabonnentin vielleicht mitteilen, wie sie einen kräftigen, wohlschmeckenden **Kaffee** zubereitet und welche Kaffeekanne wohl die beste ist. Wo und zu welchem Preise kann eine solche bezogen werden? Ich stellte bis jetzt meinen Kaffee folgendermaßen her: 500 Gr. gerösteten Kaffee à Fr. 1.60 und 500 Gr. Kathreiners Malzkaffee und eine kleine Zugabe Essenz mische ich zusammen. Von dieser Mischung rechnete ich auf 1 Liter Wasser 3 Eßlöffel voll, gab das Pulver in das siedende Wasser und ließ einmal aufkochen; nachdem der Kaffee noch etwa 10 Minuten „gezogen" hat, richte ich denselben durch den Sack an. Da mein Kaffee nie aromatisch kräftig schmeckt, wäre ich für gute Belehrung sehr dankbar.

Eine Abonnentin.

Neu! Neu!

Grude-Herde



Tag und Nacht brennend. Materialverbrauch 16 bis 18 Cts. fur 24 Stunden. Kein Anbrennen, kein Ueberkochen, kein Speisengeruch. Ständig heisses Wasser zur Verfügung. Einfacher, sauberer und billiger als jede andere Feuerung. Fleisch und Gemüse viel saftiger und wohlschmeckender, als auf Gas oder Kohlenfeuer.

Verkauf-stellen werden nachgewiesen durch

Ernst Walcker & Cie.
Haushaltungsgeräte en gros
50 Limmatstrasse 50
Zürich III.