Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **19 (1912)**

Heft 24

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 24. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 21. Dezember 1912.

Advent.

Ich klopfe an, der Abend ist so traut,
So stille nah und fern,
Die Erde schläft, vom Himmel schaut
Der lichte Abendstern;
In solchen heilgen Dämmerstunden
Hat manches Herz mich schon gefunden;
O denk, wie Nikodemus einst getan:
Ich klopfe an. Karl Gerok.

Weihnachtsvorbereitungen.

(Nachdruck verboten.)

Nun kommt sie wieder, die selige Weihnachtszeit und mit ihr die Erinnerung an die frohen Stunden, da wir Kinder am Tisch des Elternhauses andächtig auf das Kommen des Christkindes warteten. Die Zeiten haben sich geändert, man ist in unseren Tagen realistischer geworden, aber heute noch ist das Christfest das Fest der Freude, des fröhlichen Gebens und dankbaren Empfangens. Eine schöne, immer mehr in Aufnahme kommende Sitte ist es, die Wohnung für das Weihnachtsfest reichlich mit Tannenzweigen zu schmücken. Türeingänge, Fenster, Bilder werden damit verziert. Blumenvasen und Jardinieren füllen sich zu Ehren des Tages mit Tannenreisern, Kieferbüscheln &c. Lampen werden dachartig mit Tannengrün bedeckt, elektrische Leuchter geschmackvoll damit garniert. Der Gabentisch wird mit Tannenreisern besteckt und auch der Speisetisch weist bei jedem Gedeck ein kleines grünes Reis auf. Damit schon die Vorräume der Wohnung würziger Tannenduft erfülle, kann man an Stelle der Türvorlagen dicke Tannenzweige legen, die Oberseite der Zweige nach unten gerichtet. Leere Blumenkästen des Balkons und der Veranda dicht mit Tannenzweigen, besteckt, bieten einen sehr hübschen, festlichen Anblick und bleiben oft den ganzen Winter grün. Man versäume nicht, sämtliche zum Schmuck zu verwendenden Tannenzweige einige Tage lang ins Wasser zu stellen und sie öfters mit der Gießkanne zu bespritzen; sie halten sich dann doppelt so lange frisch und grün.

Wem es darum zu tun ist, daß auch die Weihnachtstanne nicht so bald ihre Nadeln verliert, der wende folgendes Verfahren an, das, wenn auch nicht ganz,

so doch auf längere Zeit dem Übel vorbeugt. Man benutze als Untersatz für den Baum einen vierbeinigen Schemel, auf dem in einem in der Mitte angebrachten Loch das Stammende befestigt wird, so daß der Stamm etwa 30 Cm. weit vorsteht. Rund um das Loch herum wird der Stamm, um ihm Halt zu geben, mit Holzsplittern verkeilt. Nun setzt man das Ende des Baumes mit dem Schemel auf ein Gefäß mit Wasser, das dem Bäumchen Feuchtigkeit zuführt. Das Wasser ist öfters durch frisches zu ersetzen. Gefäß und Schemel können unter weihnachtlichem Schmuck versteckt werden. Tannengrün, eine künstliche Schneedecke u. drgl. eignen sich hiefür vortrefflich.

Von der Sitte, Eßwaren an den Baum zu hängen, ist man in neuerer Zeit mancherorts abgekommen, da es in der Tat nicht hygienisch ist, Backwerk und Zuckerzeug zu essen, das mehrere Tage dem Staub und der Berührung unserer Hände ausgesetzt war. Sollen aber doch Süßigkeiten am Weihnachtsbaume aufgehängt werden, so schlage man sie in Stanniol ein.

Die Verpackung der Geschenke, die die Hausfrau ihren Lieben auf den Gabentisch legt, nimmt oft nicht wenig Zeit in Anspruch. Viele sammeln schon das ganze Jahr hindurch Packmaterial für Weihnachten, jedes Stückchen Seidenpapier wird geglättet in eine hiefür bestimmte Kartonschachtel gelegt; jedes bunte Bändchen oder Schnürchen wird aufgewickelt un daufgehoben. Zerrissenes Papier wird in Streifen geschnitten, als Füllmaterial gebraucht. Kleine und große Schachteln, Watte, Papierserviettchen, bunte Bildchen zum verzieren, alles findet in der Weihnachtszeit Verwendung. Wenn die Papierschnitzel aufgebraucht sind und Heu oder Holzwolle sie ersetzen müssen, so ziehe man Lamettafäden hindurch, das sieht festlich aus; auch hin und wieder ein rotbackiges Äpfelchen, eine silberne Nuß oder ein Tannenreis dazwischen gelegt, erhöht die festliche Stimmung. — Sehr hübsch sieht es aus, wenn man sämtliche für eine Person bestimmten Geschenke einfarbig verpackt. So wird z. B. für Papa alles mit hellgrünem Seidenpapier umwickelt, mit roten Oblaten zugeklebt und mit rotem Wollfaden, Baumwoll- oder Seidenband gebunden; für Mama wird lila gewählt, für ein junges Mädchen rosa oder weiß. Sehr zu empfehlen ist es auch, die Weihnachtspakete für groß und klein mit der Wohlfahrtsmarke des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins zu verkleben. Eine schöne Sitte ist es, die Weihnachtspakete mit einem Stechpalmen- oder einem Tannenzweig, Veilchenbüscheln &c. zu verzieren. Will man Obst hübsch verpacken, so legt man jeden Apfel, jede Birne, Traube oder Orange in Seidenpapier gewickelt, in ein rundes, ovales oder eckiges weißes Schälchen aus Krepp-Papier und legt diese in Korkschnitzel, die man in den meisten Kolonialwarengeschäften erhält. Zu oberst kommt ein reich mit Lametta umwundener Tannenzweig. Kisten oder Körbe für Geschenksendungen dürfen nicht zu groß gewählt werden, um bei den Beschenkten keine Enttäuschung hervorzurufen. Der freie Raum wird gut mit Papierschnitzeln oder Holzwolle ausgefüllt.

Will man sich und seinen Kindern, wenn die Festtage vorüber sind und der Weihnachtsbaum seine Bestimmung erfüllt hat, noch ein länger dauerndes Vergnügen damit machen, so pflanze man ihn auf dem Balkon, im Garten oder Hofe so auf, daß man ihn vom Zimmer aus sehen kann. Nun verfertige man kleine Behälter und Körbchen, die in den Zweigen des Tännchens aufgehängt werden, fülle sie mit Körnern, Fleischabfällen, Nuß- und Apfelkernen &c. Bald wird sich der Tannenbaum mit gefiederten Gästen beleben, und es wird eine Freude sein, zuzusehen, wie sie sich um die leckersten Bissen streiten. Zum verbrennen des Baumes ist es immer noch Zeit, wenn die Nadeln vollständig trocken geworden sind. St.

Vom Speisezettel des Orients.

Von Prof. J. Römer, Kronstadt (Siebenbürgen).

(Nachdruck verboten.)

Auf dem Speisezettel orientalischer Völker, so der Araber und Türken, spielen Süßigkeiten eine große Rolle. Erwägt man, daß erfahrungsgemäß Freunde der geistigen Getränke, namentlich des Bieres, nur in seltenen Fällen auch süßes Gebäck, Bonbons, Karamellen und dergl. lieben, so dürfte die Annahme statthaft sein, daß bei mohammedanischen Völkern die Vorliebe für Süßigkeiten mit der Enthaltsamkeit vom Alkohol in einem physiologischen Verhältnisse von Ursache und Wirkung steht. Auf dem Wege über Konstantinopel ist dann die Zubereitung dieser orientalischen Süßigkeiten in die Küchen der Balkanstaaten gekommen, ferner nach Rumänien und nach Siebenbürgen, wo auch die Sachsen sie um so eher annahmen, als in früheren Zeiten, namentlich zur Zeit der großen ungarischen Könige aus dem Hause Anjou, die sächsischen Kaufleute auf ihren Geschäftsreisen nach dem Orient sogar bis nach Ägypten kamen, und nicht nur türkische und persische Teppiche, sondern auch orientalische Leckereien nach Hause brachten. So kommt es, daß auch jetzt nicht nur in jedem rumänischen Hause diesseits und jenseits der Karpathen, sondern auch in manchem sächsischen Bürgerhause dem willkommenen Gaste auf zierlichem Glasteller Dulceata und ein Glas frischen Wassers gereicht wird, namentlich im Hochsommer eine köstliche Erfrischung!

Was ist nun Dulceata? (sprich: Dultscheaze). Wie schon der Name sagt: etwas Süßes (dulcis = süß). Man versteht darunter in dicken Zuckersirup eingekochte Früchte und Blüten. Dulceata (so wird der rumänische Name richtig geschrieben) ist nicht mit eingesottenen Früchten oder mit Dunstobst zu verwechseln, da hier die Früchte in süßem Fruchtsaft liegen, der mehr oder weniger dünnflüssig ist. Dulceata dagegen ist so dickflüssig wie eingedickter Honig. Er wird nicht zu Kompott verwandt, sondern entweder für sich genossen oder auf Gebäck aufgelegt. Aus denselben Früchten, die eingesotten werden, kann auch Dulceata gemacht werden. Zu den beliebtesten Dulceata-Arten gehören Weichsel-, Aprikosen-, Kirschen-, Erdbeeren- und Himbeeren-Dulceata. Aber auch aus grünen Zwetschgen, grünen Aprikosen, grünen Nüssen, aus Ananas, Zitronen und Pomeranzen, ferner aus Melonenschnitten (rumänisch: cataloup) und Rhabarberstengeln wird Dulceata erzeugt. Sehr begehrt ist dann weiter Rosen-Dulceata. Er wird aus den Blättern der Zentifolie (Rósa centifólia) bereitet und erfreut sich nicht nur wegen des anziehenden Geschmacks, sondern auch als angenehmes Mittel gegen Husten, Heiserkeit und Atembeschwerden großer Beliebtheit. Davon, daß die eingesulzten Rosenblätter — wie oft behauptet wird — im Volke als fäulnishinderndes Mittel benützt würden, ist selbst dem vortrefflichen Kenner der rumänischen Volkssitten, Dr. Emil Fischer, Arzt in Bukarest, nichts bekannt. Nach seinen Angaben werden in Rumänien auch die Seerosenblätter (Nympháea álba und Núphar lúteum) zu Dulceata verarbeitet. Eine Bestätigung dieser Mitteilung findet sich im Buche: „Plantele cunoscute de poporul român“ des rumänischen Botanikers Zach. C. Pantu, der die Dulceata aus der weißen Seerose (rum.: Nufar-alb) als ein beruhigendes, narkotisches Mittel bezeichnet, die aus Blättern der gelben Seerose (rum.: Nufar-galben) gemachte als ein Heilmittel gegen Tuberkulose. — Ebenfalls eine spezifisch rumänische Sitte dürfte es sein, Eierfrüchte (rum.: potlagele vînete) zu Dulceata zu verwenden. Es sind das die großen, violettgrünen, sackförmigen Beeren des Nachtschattengewächses Solánum Melongéna.

Eine zweite orientalische Süßigkeit, die sowohl in Rumänien, als auch in Siebenbürgen bereitet wird, heißt Sorbet oder (sprich: Schorbet oder Scherbet). Sie kann aus verschiedenen Früchten hergestellt werden und hat die Zähigkeit einer Salbe oder dicken Hagebuttenmuses. Das Wort ist nach W. Looff arabischen Ursprungs und bedeutet sowohl einen „arabischen

Kühltrank", als auch „eine Art Eis". Auch Sorbet wird wie Dulceata aufgetragen und verlangt nach dem Genuß ein Glas kalten Wassers. Am beliebtesten sind Rosen-, Bittermandel- und Erdbeersorbet.

Zu den häufigsten orientalischen Leckereien gehört der Rahat, wohl auch Rachat genannt. Rahat ist ebenfalls ein arabisches Wort und bedeutet nach den Angaben Dr. Emil Fischers Erholung, Ruhe, Vergnügen, Lust (Râhat lakom = Vergnügen des Schlundes). Ursprünglich hatte auch in der rumänischen Sprache rahat = rehat die Bedeutung von Ruhe, Vergnügen. Gegenwärtig wird nur die bekannte Süßigkeit damit bezeichnet, die von den Sachsen Siebenbürgens „Türkischer Palukkes" (Palukkes = Polenta = Maisbrei) genannt wird. Der Rahat wird aus feinem Stärkemehl, das zu einer Art Kleister verkocht wird, und aus Zucker bereitet. In den süßen Brei werden häufig auch Mandeln geschnitten. Einige Tröpfchen echten Rosenöls geben das feine Aroma. Rahat kommt entweder weiß oder durch Alkermes rot gefärbt, und entweder in Wurstform oder in Würfelstücken von 2—3 Cm. Höhe in den Handel. Gegen die Weihnachtszeit wird auch in vielen siebenbürgisch-sächsischen Familien Rahat gekocht. Daß dabei auch Rosenöl minderer Güte verwandt wird, liegt auf der Hand, wenn man an den hohen Preis reinen, echten Rosenöls denkt. Guter Rahat läßt sich schneiden wie Butter und darf nicht an den Fingern kleben bleiben. 2—3 Würfel Rahat verlangen ebenfalls frisches Wasser, das so zu einem Labetrunk gestempelt wird. Großer Berühmtheit erfreut sich gegenwärtig der Rahat von der griechischen Insel Syra.

Außer einer mit Rahatwürfeln gefüllten Schachtel wird man in Siebenbürgen unter dem Weihnachtsbaum häufig eine runde, trommelförmige Holzdose finden, in der die beliebte Süßigkeit Halwa enthalten ist. Das Wort stammt ebenfalls aus der arabischen Sprache, in der halu süß oder gezuckert bedeutet. Halwa ist eine feste, blaßgraue, fette Masse, die sich wie Käse schneiden läßt. Sie wird aus Honig und Sesamöl bereitet. Dieses Öl wird aus den Früchten der aus Indien stammenden Sesampflanze (Sésamum indicum) ausgepreßt, die in Persien, der asiatischen Türkei und Ägypten als Ölpflanze viel angebaut wird. Feine Halwa erhält durch Zusatz von Rosenöl oder Vanille einen entsprechenden Duft und Geschmack. Auch Mandeln werden feingehackt in der Halwa-Masse verarbeitet. Da Halwa sehr fett ist, so kann davon auf einmal nicht viel genossen werden, und ein Stückchen Brot wird auf Halwa von guter Wirkung für den Magen sein. Eine mindere Halwasorte (rum: halva de casa) wird aus geröstetem Mehl und Honig bereitet. Halwa kommt erst im Spätherbst in den Handel und wird hauptsächlich im Winter verzehrt, da sie durch Wärme leicht ranzig wird.

Als eine orientalische Süßigkeit müßte endlich noch die Halvita erwähnt werden. Sie wird aus Mehl, Honig und Nüssen hergestellt und bildet eine süße, zähe Masse, die während des Winters selbst in Wien von mazedonischen Verkäufern feilgeboten wird. In Siebenbürgen hat sie an Beliebtheit verloren. In Kronstadt beispielsweise ist sie aus dem Handel nahezu verschwunden.

Die Leserin, die Gelegenheit hat, eine Probe mit diesen Süßigkeiten zu machen, wird sicher mit mir der Meinung werden, daß es sich um etwas sehr gutes handelt. In diesem Falle: Gesegnete Mahlzeit!

Haushalt.

Das Weihnachtsfest und der Neujahrstag bringen ungeheure Arbeit für Bäcker und Konditoren, Comestibles und Blumenhändler. Die soziale Käuferliga empfiehlt daher, zum voraus zu bestellen, damit die Arbeit besser verteilt werden kann. Auch die Weihnachtspakete sind nicht unmittelbar vor den Festtagen aufzugeben, sonst werden die Postangestellten überanstrengt und die Gepäckstücke verspäten sich.

Verwendung von Braten- und Geflügelresten. Hat man schöne Stücke von Braten oder Geflügel übrig, wie es in der

Festzeit oft vorkommt, so gibt man sie gewöhnlich kalt als Aufschnitt, da das Erwärmen, wenn es nicht ganz vorsichtig geschieht, den Speisen einen unangenehmen Geschmack verleiht. In Frankreich erwärmt man, um dies zu vermeiden, Fleisch, Geflügel und oft auch Fisch in Saucen, in denen es aber in keinem Falle mitgekocht werden darf. Zu Bratenresten von Rindfleisch eignet sich folgende einfache und beliebte Zwiebelsauce: Zwiebel und Karotten werden fein geschnitten in Butter oder Kochfett weichgedünstet, dann Fleischbrühe oder Bratenjus beigefügt. Man seiht die Sauce durch, würzt sie und erwärmt darin die Fleischscheiben. Für Fische, Fleischklößchen, Würstchen paßt am besten eine Kapernsauce, die man auf folgende Weise herstellt: Mit einem Stück Butter wird Mehl hellgelb geröstet, Fleischbrühe beigefügt und die Sauce ca. 20 Minuten gekocht. Man fügt den Saft einer halben Zitrone, zwei Eßlöffel Kapern und einen Eßlöffel voll Anschovisessenz bei. — Eine gute Beilage zu geräuchertem Fleisch, Gänsebrust &c. sowie zu geräucherten Fischen, ist eine Senfsauce, die man folgendermaßen bereitet: Man kocht eine weiße Buttersauce und fügt 2—3 Eßlöffel voll Senfpulver und eine Prise Cayennepfeffer bei. Diese Sauce kann auch zum aufwärmen von Bratenresten verwandt werden. -m-

Schmuckgegenstände, Gold, Silber, Juwelen reinigt man am besten, wenn man sie einige Minuten in Salmiakgeist legt, nachher in lauwarmem Wasser spült und dann in einer mit Sägemehl gefüllten Schachtel vergräbt, wo sie gut trocknen. Nach einiger Zeit nimmt man die Schmuckgegenstände heraus und bürstet sie mit einer kleinen weichen Bürste aus. Sie werden wie neu aussehen.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Reissuppe, †Heringskartoffeln, Obstauflauf mit Weinsauce.
Dienstag: Gerstensuppe, Gebackene Kalbsfüße, †Weißkraut in Sauce, *Gefüllte Kartoffeln.
Mittwoch: †Lebersuppe, *Schinkenpastete, *Schwarzwurzeln, Birnenkompott.
Donnerstag: Brotsuppe, Kutteln, Rosenkohl, Salzkartoffeln.
Freitag: Grüne Suppe, †Gebratene Gans mit Kastanien, Sauerkraut, †Grießtorte.
Samstag: Mehlsuppe, †Zungenragout, Makkaroni, Apfelscharlotte.
Sonntag: *Markknödelsuppe, *Hecht au gratin Entrecôtes, *Italienischer Salat, *Mandelglace, *Königskuchen.

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.

Markknödel-Suppe. Zeit 2 Stunden. 70 Gr. frisches Ochsenmark, 1 Ei und 1 Eigelb, 4 Eßlöffel Stoßbrot, Salz, Grünes, Muskatnuß, 1 Liter Bouillon. Das Mark 1—2 Stunden wässern, damit es weiß wird, dann in kleine Würfel schneiden, mit etwas frischer Butter auf dem Feuer zergehen lassen und das Grüne damit dämpfen, nachher die übrigen Zutaten damit mengen, kleine Klößchen abstechen und 8—10 Minuten in siedendem Salzwasser langsam kochen. Man hebt sie heraus, legt sie in die Suppenschüssel und gießt sofort inzwischen siedend gemachte Fleischbrühe darüber. Nicht stehen lassen, sonst fallen die Klößchen zusammen.

Aus „Gritli in der Küche".

Hecht au gratin. Für 3 Personen. 1 Hecht, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 1/2 Tasse Rahm, 1 Eßlöffel Parmesan, 1 Eßlöffel Stoßbrot. Man schneidet das Fleisch des gereinigten Hechtes dem Rückgrat entlang durch und entfernt das Fleisch von den Gräten, so daß man zwei schöne Filets erhält und salzt diese gut ein. In einer Bratpfanne läßt man ziemlich viel Butter zergehen, streut feingeschnittene Zwiebeln hinein, legt die Fischstücke darauf, bestäubt sie mit Mehl, gießt den Rahm darüber, streut Parmesan und Stoßbrot darauf und backt dies im Ofen schön gelb. Der Fisch wird, wenn möglich, in der Pfanne (Gratinpfanne) serviert. Zubereitungszeit: 1 1/4 Stunden.

Schinkenpastete. Für 3 Personen. 500 Gr. Kartoffeln (gekocht), 250 Gr. Schinken, 2 Eßlöffel Parmesankäse, etwas Salz, 1/2 Tasse sauren Rahm, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Stoßbrot. Eine glatte hohe Form wird mit Butter ausgestrichen und mit Stoßbrot ausgestreut. Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Der Schinken wird in kleine Würfel geschnitten oder fein verwiegt. Zu unterst in die Form legt man zuerst eine Lage Kartoffeln und streut etwas Salz darüber, dann eine Lage Schinken, wieder Kartoffeln und Schinken und zuletzt Kartoffeln. Über das Ganze streut man etwas Parmesankäse, gießt sauren Rahm darüber, streut Stoßbrot obenauf und backt alles schön gelb. Beim Anrichten wird der Rand weggenommen. Man kann dies Gericht auch in einer Porzellanschüssel backen und darin auf den Tisch bringen. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Schwarzwurzeln. Zeit 1 1/2 Stunden. 1/2 Kilo Schwarzwurzeln, etwas Essig oder Zitronensaft, 20 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, 2 Deziliter Milch oder Rahm, 1 Liter Wasser. Die

Schwarzwurzeln werden geschabt und sofort in bereitstehendes kaltes Wasser geworfen, dem ein wenig Essig und Mehl beigefügt wurde, damit sie weiß bleiben. In siedendem Salzwasser, dem einige Tropfen Zitronensaft oder Essig beigegeben wurden, werden sie, nachdem sie in fingerlange Stückchen geschnitten wurden, weichgekocht. Man kocht sie in einer weißen Buttersauce, die mit Milch oder Rahm abgelöscht und der etwas vom Kochwasser beigegeben wird, noch kurz auf.

Aus „Gritli in der Küche".

Italienischer Salat. Man bereitet einen feinen Kartoffelsalat, den man in einer Schüssel erhöht anrichtet. Dann schneidet man kleine Formen von Randen, Rüben und Sellerie, kocht diese in Salzwasser weich, bereitet Salat davon und garniert den Kartoffelsalat ringsum damit. Nun werden noch hartgekochte Eier fein gehackt, sowie Petersilie, und der Kartoffelsalat der Höhe nach damit garniert. Man kann noch Cornichons und Kapern zufügen.

Gefüllte Kartoffeln. Für 3 Personen. 500 Gr. Kartoffeln, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 2—3 Eßlöffel Rahm, Grünes, 2 Eßlöffel Butter. Die weichgekochten Kartoffeln werden geschält, der Boden flach geschnitten, gut ausgehöhlt und mit folgender Fülle gefüllt: Die Abfälle vom aushöhlen werden zerstoßen und mit Salz, Pfeffer, Käse, Grünem, Rahm und dem Ei vermischt. Die so gefüllten Kartoffeln werden alsdann mit zerlassener Butter in einer Kasserolle in den Ofen gestellt und 20 Minuten gebacken. Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

Mandelglace. Für 3—5 Personen. 1/2 Liter Rahm, 125 Gr. Mandeln, 125 Gr. Zucker, etwas Vanille, 4 Eigelb. Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit dem Rahm und der Vanille aufgekocht, einige Zeit stehen gelassen und durch eine Serviette gesiebt. Nun gibt man die Eigelb und den Zucker zu und schlägt die Creme auf dem Feuer bis zum kochen. Nachdem man sie noch kalt gerührt hat, füllt man die Masse in die Gefrierbüchse.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Königskuchen. (Chur.) 1/4 Kilo Butter, 1/4 Kilo Zucker und 1/4 Kilo Mehl, 14 Gr. abgezogene, bittere Mandeln, gestoßen, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, 5 Eier. Man rührt die Butter zu Schaum, gibt nach und nach die Eidotter und den Zucker und wenn man 1/2 Stunde gerührt hat, die Mandeln dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schaum, gibt die Hälfte davon zu der gerührten Masse, die andere Hälfte gießt man über das Mehl und vermengt es leicht mit der Masse. Das ganze wird in einer gut gebutterten Form bei guter Hitze gebacken. (Der Kuchen läßt sich lange aufbewahren und wird vorzüglich.)

„Kochrezepte bünd. Frauen."

Zitronenbowle. 2 Zitronen, 1 Liter alkoholfreier Wein (oder Fruchtsaft), 1/2 Liter Wasser, 200—250 Gr. Zucker. Frische Zitronen- oder Orangenschale wird in kleine Stückchen geschnitten, dem Wasser und Zucker beigerührt. Wenn dies einige Zeit gestanden hat, so gibt man den Wein dazu und nach Belieben auch den Zitronensaft. Man kann die Früchte auch in feine Scheiben schneiden und die Bowle ungeseiht auftragen.

Eierwein. 1/2 Liter alkoholfreier Wein, 25 Gr. Zucker, 1 Ei. An das mit dem Zucker zerquirlte Ei wird der Wein gerührt.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Kardinal. (6 Gläser). 3 Orangen, 1 Flasche Weißwein, 125 Gr. Zucker, 1 Glas Ananassirup. Den durchgeseihten Saft der Orangen vermischt man mit dem Weißwein (am besten Rheinwein) Zucker und Ananassaft oder -Sirup, füllt dies in Flaschen und stellt diese bis zum Gebrauch auf Eis.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Weihnachtsgebäck.

Madeleines. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, die geriebene Schale von 1 Orange, 60 Gr. feingehacktes Zitronat, 8 Eier. Der Zucker wird mit den Eigelb 15 Minuten gerührt, dann fügt man das Mehl, die geschmolzene Butter, Zitronat und Orangenschale und den Eierschnee dazu und mischt noch gut durcheinander. Kleine Törtchenformen werden mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut, dann je ein Löffel des Teiges eingefüllt. 20 Minuten im Ofen backen.

Aus „Gritli in der Küche".

Zimtpitte (Churer Rezept). 1/2 Kg. ungeschälte Mandeln werden gehackt, 1/2 Kg. Zucker, 280 Gr. Butter, 280 Gr. Mehl, die Schale einer Zitrone, 60 Gr. Zimt 8 Gr. Nelken, ein wenig Muskatblüte. Zitronat nach Belieben, 3—4 Eigelb zusammen vermengt, zuletzt der Schnee der Eier darunter gezogen. Nun wird das Ganze fingerdick auf ein Blech gestrichen, mit Eiweiß, grobem Zucker und abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und langsam gebacken. Wenn erkaltet, in längliche Vierecke geschnitten.

„Kochrezepte bünd. Frauen."

Nougat. 500 Gr. Zucker, 400 Gr. Mandeln. Die Mandeln werden grob gehackt, oder mit einem Messer geschnitten, dann auf ein Blech zum trocknen in den heißen Ofen gestellt. Den Zucker läßt man in einer Messingpfanne flüssig werden, gibt die noch warmen Mandeln zu, röstet alles zusammen, bis es eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat und gießt die Masse auf ein mit Wachs oder Speck bestrichenes Blech. Der Nougat wird nun mit dem Wallholz ausgerollt und noch warm zu beliebigen Formen geformt.

Mandoletti. 150 Gr. Staubzucker. 125 Gr. Mandeln, 60 Gr. Haselnüsse, 1 Zitrone, 4 Eiweiß. Die Mandeln und Haselnüsse werden in dünne, längliche Streifchen geschnitten, mit dem Zucker, Zitronensaft und Schale vermischt und mit dem Eischnee gut vermengt. Nun schneidet man Oblaten in 4 Cm. breite und 6 Cm. lange Rechtecke, bestreicht die Hälfte davon 1 Cm. dick mit der Mandelmasse, deckt wieder mit Oblaten, legt sie auf ein Blech und backt die Mandoletti sorgfältig bei wenig Hitze, da sie weiß und weich bleiben sollen. Sehr fein.

Krankenpflege.

Als gutes **Mittel gegen Erkältung** wird **Obstsirup** nach folgendem Rezept empfohlen: Je eine Handvoll gedörrter Zwetschgen, getrockneter Feigen und Äpfel werden gewaschen, mit einem Liter Wasser, etwas Eibischsaft, einer Messerspitze getrockneter Malvenblüten und einigen Löffeln voll Bienenhonig aufs Feuer gebracht und eine Stunde gekocht, indem man den sich bildenden Schaum abschöpft. Nachher wird alles durch ein Sieb gegossen, und von diesem Sirup 1—2 Stunden nach jeder Mahlzeit eine Tasse voll getrunken.

-e.

Zur Krankenpflege. Um sehr festsitzendes Pflaster schmerzlos und leicht ablösen zu können genügt es, die Außenseite des Pflasters mit Benzin zu befeuchten. Die Haut darf aber mit der Flüssigkeit nicht in Berührung kommen. Fieberthermometer reibe man an der Spitze mit Vaselin oder Lanolin ein; das erleichtert das Einschieben in die Achselhöhle. Will man seine Hände schnell desinfizieren, so füge man dem Waschwasser zwei Eßlöffel guten Spiritus zu. W.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zu dem **unschädlichen Backwerk**, das wir Kindern über bevorstehende Festzeit verabreichen dürfen, ohne befürchten zu müssen, daß sie sich damit den Magen verderben, gehören: die bekannten Anisbrötchen, auch Springerle genannt. Auch die in letzter Nummer erwähnten Biskuits sind leicht verdaulich. Ebenso alles Quittenbackwerk, das keine Gewürze enthält, ist den Kindern zuträglich. Kinder mit schlechten Zähnen müssen besonders vor Mandeln, Nüssen und Schaumzuckerwerk gewarnt werden. Letzteres erzeugt Säure in Mund und Magen und von Mandeln und Nüssen setzen sich leicht Teilchen in schlechte Zähne und verursachen Schmerzen. Abends vor dem Schlafengehen sollte den Kindern nie Backwerk verabreicht werden, da Süßigkeiten einen für die Zähne zersetzenden Saft zurücklassen und im allgemeinen nicht leicht verdaulich sind. -m-

Frage-Ecke.

Antworten.

96. Wenden Sie sich an Frau Egli, Spezialgeschäft in **Vorhängen**, Stockerstraße 41. Gewiß finden Sie dort bei der großen Auswahl in farbigen, wie auch weißen Vorhangstoffen etwas Passendes. Fr. C.

100. Eine Antwort betreffend **Japanische Äpfel** wurde der Fragestellerin direkt übermittelt. Die Redaktion.

101. Der **Expreßbrater**, nach dem Sie fragen, kann wirklich für jeden Haushalt, wie für Hotels und größere Betriebe bestens empfohlen werden, denn er bedeutet nicht nur Ersparnis an Butter und Brennmaterial, sondern sein Hauptvorteil besteht darin, daß das Fleisch saftig bleibt und daß die Nährstoffe des Fleisches vollkommen erhalten bleiben, und nicht, wie bis anhin, verfliegen. Der Apparat eignet sich für Koteleiten, Schnitzel, Beefsteaks &c., und bedingt nur eine Bratzeit von 2—3 Minuten auf jeder Seite, ein Umdrehen mit der Gabel ist unnötig. Die Speisen werden zuerst in den kleineren Teil der Pfanne gelegt und dann, ohne den Apparat zu öffnen, dieser einfach gewendet. Dieser besteht aus Aluminium und kann in drei Größen bezogen werden. Ich möchte ihn jeder Hausfrau empfehlen! Zu haben ist er in Zürich nur bei Bender, Oberdorfstr. 8 u. 10, Zürich I. Frau E.

102. In stark begangenen Räumlichkeiten würde ich keine **geschnitzten Möbel** aufstellen, es sei denn, Sie hätten genügend Personal, das die tägliche Reinigung vornehmen könnte. Schnitzereien sollten täglich mit dem Pinsel vom Staube befreit und mit einem weichen Tuche nachpoliert werden. Sobald sich Staub festsetzt, sieht das Möbel unschön aus.

Hausfrau.

103. Das **Gasbügeleisen „Triumph"** ist mir nicht bekannt. Fragen Sie bei der Firma Koch- und Heizanlagen A.-G., unterer Mühlesteg 6, in Zürich I an. Dort werden Sie gut bedient. A.

Fragen.

104. Wäre eine Abonnentin im Falle, mir ein Rezept für eine **Bündnertorte** oder **-kuchen** angeben zu können? Ich habe schon an vielen Orten vergebens darnach gefragt. Zum voraus besten Dank. A.

105. Wie kann man **Fensterscheiben**, die einmal während die Sonne darauf schien, gewaschen worden sind, wieder klar machen?

Abonnentin in B.

106. Wie kann man einen stark verrosteten **Kochherd** wieder glänzend machen? Ich benutze solchen nur im Winter, um die Küche zu erwärmen, im Sommer wird mit Gas gekocht. Mit was für Fett muß man die Kochplatte einölen nach Benutzung des Herdes? Petrol und Graphit finde ich nicht zweckmäßig. Die Füße und Türchen, sowie die Seitenwände, die fleckig sind, werden wohl am besten mit Eisenlack bestrichen? Oder gibt es ein besseres Mittel? Besten Dank für richtige Auskunft. Wißbegierige Hausfrau.

107. Könnte mir eine werte Abonnentin sagen, warum mir die **Milch** (1—2 Ltr.) in einer Emailpfanne auf dem Petrolapparat fast immer ansitzt? Ich habe die Pfanne nachher schon mit Sodawasser behandelt, es nützte aber nichts, das nächste mal hatte ich wieder die gleiche Geschichte mit der Milch. Für gütigen Rat dankt zum voraus

Ein zukünftiges Hausmütterchen.

108. Wie kann man veraltete **Kaffeeflecken** aus schönen blauen Theetüchern entfernen? Mit bestem Dank für guten Rat F. W. R.

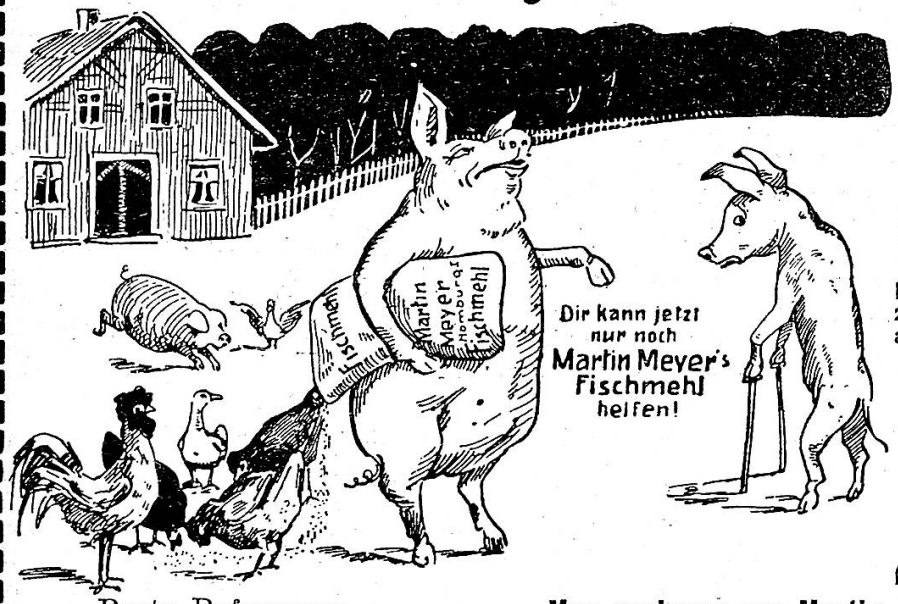
Der neue, praktische und hygienisch unübertroffene, dauerhafte Ideal-Dampf-Sparkocher wird von den Aluminium-Werken Olten aus reinem Aluminium hergestellt und vereinigt derselbe auf sich alle Vorteile eines wirklich sparsamen Dampfkochers. Der Ideal-Dampf-Kocher dient sowohl als Gemüse- und Kartoffel-Dämpfer, wie auch als praktisches Wasserschiff. Der Apparat paßt infolge seiner sinnreichen Konstruktion auf jede beliebige Form von Kochgeschirren und Pfannen, und ermöglicht das Kochen und Dämpfen ohne Mehrverbrauch von Heizmaterial. Schon seit langer Zeit suchte die sparsame praktische Hausfrau ein Kochgeschirr, das die volle Ausnützung des Brennmaterials ermöglicht und gleichzeitig das vollständige Garkochen der Speisen im Dampfe gewährleistet. Durch den Ideal-Dampf-Spar-Kocher ist dieses Problem vollständig gelöst, und ist dessen Verwendung infolge der niedrigen Anschaffungskosten in jedem Haushalte möglich. Der hübsche Ideal-Dampf-Sparkocher ist jeder haushälterischen Hausfrau ein willkommenes Festgeschenk.

Hermann Weilenmanns

Eier-Teigwaren

Alle unsere Pakete tragen diese Schutzmarke und die Empfehlungsmarke der Sozialen Käuferliga der Schweiz.

Martin Meyer's Fischmehl



vorzüglichste Kraftfutterbeigabe für

Schweine und Geflügel.

Tägliche Beigabe für Schweine 200—300 Gramm.

Durchschnittsgehalt mindestens 55 % Protein und 18 % phosphors Kalk.

Freie Nachuntersuchung bei Bezügen von 1000 Kilo bei den agrikulturchem Versuchsanstalten in Zurich und Lausanne.

Generalvertretung für die Schweiz:

Mostereigenossenschaft Scherzingen - Münsterlingen (Thurgau).

Abteilung: Futterwarenhandel.

Beste Referenzen.
Prospekte gratis und franko.

Man verlange nur Martin Meyers unübertroffenes Fischmehl.