

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

**Band:** 21 (1914)

**Heft:** 24

## 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:** 13.07.2025

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



Redaktion:  
Lina Schläfli  
Zürich.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kranken- und Kinder-  
pflege, Gartenbau und Blumentultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich 4.

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

N<sup>o</sup>. 24. XXI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
24 Nummern.

Zürich, 26. Dezember 1914.

Gib dem Herzen, was es will,  
Laß die Welt es lehren,  
Daß kein Heil ihm bleibt als still  
In sich einzukehren. Miltert.



### Schmuck der Festtafel.

Wenn auch die diesjährige Weihnachten und Neujahr unter dem Druck der gegenwärtigen trüben Verhältnisse einfacher gefeiert werden, als zu anderen Zeiten, so wird sich doch jede Hausfrau bemühen, dem Tisch, um den sie ihre Familienglieder oder liebe Gäste versammelt, ein festliches Gepräge zu geben. Sie wird sich dieser Aufgabe um so lieber unterziehen, als dieser „Glanz und Schimmer“, der Herz und Auge erfreut, sich ohne großen Aufwand an Zeit und Material verbreiten läßt.

In ihrer kleinen lesenswerten Schrift „Feste und Geselligkeiten im häuslichen Kreis“ gibt Luise Holle folgende Rat schläge: „Die Weihnachtstafel läßt sich mit Tannengrün, Stechpalmen, Christrosen, Efeu und Mistel verschiedenartig und geschmackvoll ausschmücken.

Als Tischläufer nimmt man rosa Krepppapier, das ein schmales Gewinde von Tannenzweigen oder Efeu blättern und Christrosen, mit Lametta reich durchschlungen, umgibt. Die freibleibenden Stellen des Tafeltuches werden regellos mit Goldsternen belegt.

An den Ecken wird das Tafeltuch fächerförmig aufgerafft und durch Lamettaschleifen zusammengehalten. Die Weihnachtstafel sieht auch ohne Tischläufer oder Krepppapier ganz hübsch aus, wenn man mit zerschnittener goldener Lametta bestreute Tannenzweige in hübschen Linien guirlandenartig von Gedeck zu Gedeck leitet. Die Zweiglein befestigt man auf der Tafel mit Insektennadeln. Beide Enden der Tafel zieren breite Bandschleifen mit langen Enden, die mit Christrosen oder Tannengrün bedeckt werden. Auf dem Tisch verteilt man außerdem zwei bis drei kleine, in Töpfe gepflanzte Tannenbäume. Der mittlere Baum wird mit Lametta ganz übersponnen und mit kleinen Wachskerzen besteckt; der eine Seitenbaum erhält allerlei, mit schmalen Bandschleifen oder Wollfaden befestigte Süßigkeiten und der andere ausgehöhlte Nüsse, die ein Scherzgeschenk mit

einem Sprüchlein in sich bergen können. Die beiden Bäume an den Seiten müssen etwas erhöht aufgestellt werden. — Die Ausschmückung des Tisches kann auch mit grünem Seiden- oder Samtband vorgenommen werden.

Unter dem strahlenden Lichterschein des Weihnachtsbaumes muß auch die Gabentafel weihnachtlichen Schmuck zeigen. Feine Tafeltücher sind zum bedecken des Tisches, weil sie durch den Auspuß leicht leiden, nicht zweckmäßig, man nimmt dazu besser ein beliebig großes Leinentuch, dessen herabhängende Enden völlig mit Tannenzweigen benäht werden. An den Ecken wird das Tuch leicht mit einer Lametta- oder Bandschleife emporgearfft. Vor beide Querseiten der Tafel spannt man ein weißes, breites, auf Steifgaze befestigtes Seidenband mit dem Weihnachtspruch in Goldschrift, aus. Die vier Ecken tragen eine kleine Tanne, die in einem vergoldeten, mit grüner Bandschleife umschlungenen Rübchen steht und als einzigen Schmuck außer den Kerzen nur silberne Schleifen aus Lametta an den Zweigspitzen zeigt. Die einzelnen Plätze der Empfänger trennen schmale Tannengewinde voneinander, auf jedem Platz zeigt eine bunte weihnachtliche Karte jedem Mitglied der Bescherung den Weg zu den Gaben.

Beliebt sind die sogenannten Überraschungsgaben, welche nicht kostspielig sein sollen, sie müssen weihnachtlich wirken durch reizvolle, selbstverfertigte Umhüllungen. Zur Aufnahme kleinerer Dinge verschiedenster Art eignen sich trefflich kleine japanische Körbchen. Sie werden mit farbigem Krepppapier ausgelegt und mit der Gabe gefüllt. Dann stellt man die Körbchen auf einen Viertelbogen roten Seidenpapiers, nimmt dessen Ecken sowohl wie Seiten nach oben in Falten zusammen und drückt das Papier in die Öffnung des Korbes. Aus grünem Papier wird ein Büschel Kraut geschnitten und in die Mitte des Körbchens gesteckt, das nun zum Riesenradieschen geworden ist.

In Pompadours aus Krepppapier lassen sich allerlei längliche Dinge gut bergen,

das Geschenk wird in Watte gehüllt und diese mit einem zartfarbigem Seidenband, das an einer Seite in ziemlich langer Schlinge ausfallen muß, zusammengebunden. Die verhüllte Gabe legt man in die Mitte eines Bogens Seidenpapier und zieht dieses mit farbigem Seidenband über dem Geschenk soweit oben vom Rande zusammen, daß eine zierliche Rüsche entsteht, worauf man die Falten auseinanderzieht und das Band zur Schleife bindet. Die lange Schlinge des Bandes muß als Träger aus dem fertigen Beutelchen heraushängen. Ein Nußtui birgt kleine Schmucksachen. Eine große Nuß wird vorsichtig geteilt, vom Kern befreit und mit einem Stückchen roten Tuches ausgeklebt. Nachdem man das in Watte gehüllte Geschenk in die Nuß gebettet, klebt man beide Hälften zusammen, führt ein schmales rotes Seidenband herum um legt sie in eine ovale Pappschale, welche mit farbigem Krepppapier überzogen wurde.

Vorstehende Anleitung zur Ausschmückung des Weihnachtstisches ist nur als Anregung zu betrachten. Je nach den verfügbaren Mitteln wird die denkende Hausfrau ihre Gaben spenden und Haus und Tisch für die Festtage rüsten. Sie vergesse dabei nie, daß auch das einfachste Mahl, das schlichteste Geschenk für den Empfänger an Wert gewinnt, wenn er spüren kann, daß eine sorgende Hand, ein für alles Schöne und Harmonische empfänglicher Sinn für ihn tätig waren.



### Ein teurer Winter.

(Nachdruck verboten.)

„Womit du sündigst, damit wirst du gestraft“, heißt es irgendwo. Bei den heutigen Verhältnissen des Lebensmittelmarktes scheint das zuzutreffen. Denn hat man nicht ein wenig gesündigt, als man immer wieder von einer Teuerung sprach? Jetzt, nachdem schon vier Monate vorüber sind, nachdem man sich schon Übung im Sparen erworben, denkt vielleicht da und dort eine Hausfrau mit Erröten an die Tage der vielgeschmähten Teuerung

vor dem Kriege zurück; manche würde sie gern zurücknehmen und mit ihnen die viel reicheren Gelegenheiten zum sparen, als sie heute sich bieten. Man hat soviel und solange von einer Teuerung gesprochen, bis sie da war, und — es ist wahrscheinlich — daß wir sie in noch größerem Umfang kennen lernen müssen.

Die Berichte über die Beschaffungsmöglichkeiten der Lebensmittel mahnen noch immer eindringlich genug zum sparen. Erst fehlten die Kartoffeln, dann, als die Behörden mit großen Anstrengungen und Kosten im neutralen Holland solche aufkaufen konnten, gab es Hindernisse für die Einfuhr in die Schweiz. Dann traf es sich, daß die Waggonen gerade in den kalten Tagen der zweiten Hälfte November an der Grenze angehalten wurden, und es ist anzunehmen, daß diese Quarantäne auf die Qualität der Kartoffeln nicht günstig eingewirkt habe.

Daß die Kartoffeln vor allem teurer werden müssen als in normalen Zeiten, wird jedem Einsichtigen klar sein. Leider sind sie aber nicht nur absolut, d. h. im Preise teurer, sondern auch relativ, im Verbrauch. Die Kartoffelernte in Holland ist wie bei uns qualitativ etwas ungünstig ausgefallen; dazu kommt die wenig peinliche Auslese, der sich die dortigen Bauern befleißigen, der großen Eile wegen, mit der die Kartoffeln zum Versand kommen sollen.

Findet nun z. B. eine Hausfrau, die das Kilo Kartoffeln zu 16 Rp. eingekauft hat, einen Achtel davon ungenießbar, so besitzt sie für ihre 16 Rp. nur noch  $\frac{7}{8}$  Kilo, und um den fehlenden Achtel zu ersetzen, muß sie 2 Rp. ausgeben; das Kilo kommt sie somit auf 18 Rp. zu stehen. Bei noch mehr Ausschuß, nehmen wir an bei  $\frac{1}{4}$  Kilo, erhöht sich der Preis für 1 Kilo gesunder Kartoffeln auf 20 Rp. In brot-teuren Zeiten, wie der jetzigen, fällt die geringe Qualität und der dadurch erhöhte Preis der Kartoffeln schwerer ins Gewicht, als wenn das Brot billig wäre. Denn besonders bei zahlreicher Familie wurde oft der Brotverbrauch reduziert, indem öfters Kartoffelgerichte auf den Tisch kamen. Man

hat sie ihres billigen Preises wegen „Das Brot der Armen“ genannt.

Im gleichen Maße kann nun das heute nicht mehr gelten, denn wie uns obige Berechnung zeigt, ist zwischen dem Kilopreis der Kartoffel und dem des Brotes durch die wirtschaftlichen Verhältnisse eine recht unangenehme Differenzverminderung eingetreten. Sie trifft am härtesten die finanziell schwachen Familien mit großem Kartoffelverbrauch, für die gleichzeitig mit der Preiserhöhung in vielen Fällen eine Reduktion ihres Arbeitslohnes eingetreten ist. —

Weiters ist an Lebensmitteln M e h l ebenfalls schwer zu beschaffen. Vorräte für längere Zeit können die schweizerischen Mühlen nicht anlegen; sie sind gezwungen, den Bedarf (also ohne Vorrat) vom Bunde zu beziehen. Diese Maßnahme geht in ihren Folgen auf die Bäcker über, auch sie können nur mit kleinen Quantitäten versorgt werden, und dies ist mit ein Grund zu der neuerlichen Erhöhung des Brotpreises. Aber die Verwendung nur einer Mehlsorte wird kein verständig Denkender ein Wort verlieren; nehmen wir dankbar das Brot an, das uns selbst zu höherem Preise zugänglich ist und dessen Wohlgeschmack sich im Vergleich zum Weißbrot nicht vermindert hat.

In Haferprodukten sind bereits einige Präparate, die unsere Zeit in den Handel gebracht hat, nicht mehr erhältlich und nach Hafergrütze und -grieß ist die Nachfrage stärker als je vor dem Kriege.

Schlimmer steht es mit der Beschaffung von E i e r n. Einige Staaten hatten schon zu Beginn des Krieges das Ausfuhrverbot über diese Produkte verhängt und im November folgte Italien, einer unserer wichtigsten Eierlieferanten, diesem Beispiel. Unsere schweizerische Produktion reicht bei weitem nicht hin, unsern Bedarf zu decken und leider verbietet es die Jahreszeit, mit forcierteter Produktion im eigenen Lande rasch einzuspringen. Diese Kalamität dient der Schweiz einigermassen zum Vorwurf, denn die Hühnerzucht wäre für unser Land gut geeignet. Auch auf die Anpflanzung

von Hülsenfrüchten wurde zu wenig Beachtung genommen; auf diese hatte sich bei dem kleinen Vorrat der Preisausschlag ebenfalls ausgedehnt.

Aber auch die Lebensmittel im weitern Sinne erhöhen die materiellen Anforderungen an den Einzelnen. Wer wüßte nicht um die Petroleumnot der letzten Wochen! Das Nadelholz erfuhr eine Steigerung des Preises, ebenso die Kohlen; eine weitere unangenehme Nachricht war der beträchtliche Lederausschlag um 10%. Er wird zahlreichen Papierimitationen rufen, an die wir freilich schon bisher gewöhnt wurden.

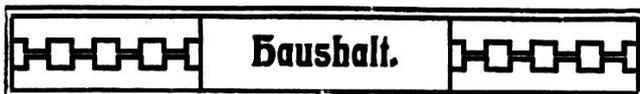
Zu all den ungünstigen Berichten über die Gesamtlage kam noch der Winter als allzufrüher Bote einer kostspieligen, von vielen gefürchteten Zeit. Fürwahr Gründe genug, alle Werte, besonders aber die Lebensmittel, auszunützen!

Man hat etwa den Rat gehört, Rollenrollen sollten, um sie schön glänzend zu machen, mit frischgebackenem Brot gerieben werden; Pelze in Mehl sozusagen gewaschen werden. Wird man noch den Mut haben, diese wichtigsten Lebensmittel mit Puzpulver zu verwechseln?

Der aufmerksame Beobachter kann in Speisehäusern sehen, wie die Brotschnitten unnötigerweise verkrümelt werden und der Passant auf der Straße gewahrt schönes, frisches Brot, das in ansehnlichen Stücken in der Gasse liegt.

Wann wird unser Volk, wann werden unsere Kinder die altherwürdige Heiligkeit des Brotes erkennen lernen, wenn nicht jetzt, wo sich Sorgen an seine Beschaffung knüpfen?

S.



**Vorsichtsmaßregeln gegen Weihnachtsbrände.** Jedes Jahr berichten die Zeitungen über leichtere oder gar tödliche Unfälle, hervorgerufen durch den brennenden Weihnachtsbaum und die meist eine Folge von Unvorsichtigkeit sind. Vor allem achte man darauf, daß der Baum sicher aufgestellt wird. Die üblichen Holzbankchen, Bretter oder Holzkreuze des Verkäufers sind viel zu leicht, so daß der Baum beim leisesten Vorbeistreichen oder Zugreifen von Kinderhänden ins Wanken gerät.

Können solche nicht durch ein eisernes Fußgestell, in das der Baum eingeschraubt wird, ersetzt werden, so beschwert man das den Baum tragende Holzkreuz kräftig mit Gewichten &c. und verhindert so von vornherein ein Nachgeben des Baumes. Ferner wähle man den Baum stets nach dem für ihn zur Verfügung stehenden Raum aus. Ein zu großer Baum in einem kleinen Zimmer zwingt häufig, ihn in nächster Nähe von Gardinen oder Vorhängen unterzubringen, die sich dann beim leisesten Luftzug entzünden können. Auch die Befestigung der Kerzen und die Wahl der Zweige, auf denen sie angebracht werden, ist zu beachten. Die Lichthalter müssen praktisch sein und recht fest sitzen. Aber dem Licht hängende Astchen oder Papierneze müssen entfernt werden. Beim Anzünden bediene man sich eines Anzünders und gehe dabei von oben nach unten weiter, beim Auslöschen umgekehrt, von unten nach oben, wobei man sich des am Anzünder befindlichen Löschhütchens bedient. Das Herumklettern auf Stühlen und Ausblasen der Lichter ist gefährlich.

Sind die Feiertage vorüber und will man sich des Baumes entledigen, so ist wohl die gebräuchlichste Art, ihn im Ofen zu verbrennen. Hierbei ist aber ebenfalls Vorsicht geboten. Man stopfe nicht das Heizloch eines Ofens voll Tannenzweige, sondern verteile diese auf mehrere Ofen. Auch lasse man die Ofentür während des Verbrennens offen, denn bei der Verbrennung entwickeln sich in den mit den trockenen, harzigen Reisern vollgestopften Ofen große Mengen von Gasen, die keinen Ausweg finden. Dadurch kommt es häufig zu Explosionen des Ofens und anderen Unglücksfällen. Wo ein Balkon zur Wohnung gehört, kann der Baum auch über den Winter dort aufgestellt werden und als Futterplatz für die Vögel dienen.

**Rostflecken.** Folgendes Mittel vertreibt selbst alte Rostflecken. Man nimmt eine Porzellanschüssel, legt den Flecken, mit Wasser angefeuchtet, darauf, streut fein gestoßenes Sauerkleesalz darüber und reibt behutsam mit einem in kochendem Wasser heißgemachten Griff eines Schlüssels über den Flecken. Hierauf wäscht man die Stelle wiederholt mit frischem Wasser aus.

**Ruchen,** welche sich nicht aus der Form lösen wollen, lege man in dieser auf ein nasses, kaltes Tuch und stürze ihn erst, nachdem die Form einige Minuten darauf lag. Dieses Mittel hilft in den meisten Fällen.

**Räse** erhält sich frisch, wenn man ihn in ein leinenes Tuch wickelt, das man in Salzwasser angefeuchtet hat. Es empfiehlt sich, das Stück in Pergamentpapier trocken einzuschlagen, bevor das mit Salzwasser getränkte Tuch darum gewickelt wird.

## Küche.

### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

**Sonntag:** \*Feine Püree-Suppe, \*Zunge in Sulz, †Rehshulter, Blumenkohl au gratin, †Rastantentorte.

**Montag:** Haferslocken-Suppe, †Leberknödel, Sauerkraut, Verdämpfte Kartoffeln.

**Dienstag:** Julienne-Suppe, Lungenragout, \*Kartoffeln nach Bündner Art, \*Gemüse-salat.

**Mittwoch:** †Braune Kartoffelsuppe mit Käse, Saurer Moosen, \*Großer Grieskloß, Quittenschnitze.

**Donnerstag:** Gelbe Erbsuppe, \*Gebäckene Roteletten, †Rosentohl à l'Espagnole, Apfelsmus.

**Freitag:** Eierstichsuppe, †Sulzpastete, \*Gebratener Fasan, \*Gebäckene Sellerie, Schlagrahm mit Ananas, \*Neujahrskuchen.

**Samstag:** Grünkern-Suppe, Fleischkuchen, †Mehlspeise von getrockneten Zwetschgen.

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

### Kochrezepte.

**Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirob, und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.**

**Feine Püreesuppe.** Von übriggebliebenen oder frisch gekochten Rastantien, Artischofen, Topinambur, Kartoffeln oder dergl. stellt man unter Zugabe von einer kleinen geriebenen Zwiebel, etwas Salz, Petersilie und 1 Liter Wasser einen nicht zu steifen Brei her, fügt dann einige Tassen Pflanzenbrühe hinzu und läßt alles aufkochen. Vor dem Anrichten quirlt man ein Gläschen ganz dicken Rahm hinein, legt auf den Grund der Suppenschüssel ein Stück Butter (oder 20 Gramm mit Brühe verrührte Haselnußbutter) und gießt die seimige Suppe darüber. Man reicht geröstete Brotwürfel dazu. (Für 4—5 Personen.) Aus „Die harnsäurefreie Kost“.

**Gebratener Fasan.** Zeit 1 Stunde. Ein Fasan, 200 Gr. Butter, 100 Gr. Speck, Salz. Der Fasan muß solange gelagert (mortifiziert) sein, bis die Brust grünlich wird. Man spickt ihn, nachdem er dressiert ist, mit feinen Speckfäden und brät ihn in sehr viel Butter in einer Stunde im Bratofen weich, unter öfterem Begießen. Nach dem Zerlegen wird er wieder in die ursprüngliche Form gebracht, was am besten gelingt, wenn ein kleines gebratenes Huhn als Stütze dient. Man schmückt den Fasan wieder mit den Schwanzfedern und garniert mit Kopf und Hals im Federkleid. Fasan liefert den feinsten Wildgeflügelbraten. Aus „Gritli in der Küche“.

**Gebäckene Roteletten.** Die zugestutzten Kalbsroteletten werden mit Salz und Pfeffer

eingerieben, in Fett halbfertig gebraten und erkalten lassen. Nun wickelt man sie in dünn ausgewallten Butterteig, legt sie auf ein Blech in den heißen Bratofen und backt sie schön gelb. Um die Rippchen legt man schöne Papiermanschetten und serviert das Fleisch mit Tomaten-, oder Champignonsauce. Zubereitungszeit: 1½ Stunden.

Aus „Gr. Schweizer. Kochbuch“.

**Zunge in Sulz.** Resten von Zunge und auch schöne Bratenresten schneidet man in zierliche Scheiben. Dann löst man Fleisch-extrakt in Wasser auf, fügt alkoholfreien Weißwein und wenn man welchen hat, Kräuter-extrakt, einige Tropfen Essig, Salz und aufgelöste Gelatine hinzu. In einer tiefen Schüssel läßt man ein wenig von dieser Sulz erstarren, ordnet die Zungenscheiben in Sternform darauf, gibt einige länglich geschnittene Cornichons dazwischen und legt das andere Fleisch darauf. Nun gießt man den Rest der Sulz darüber und läßt alles erstarren. Gestürzt, wird die Sulz mit Petersilie und gekochten Eiern oder roten Randenscheiben garniert.

Aus „Bruschga“ von Frau Wiget-Thoma.

**Gebäckene Sellerie.** Weichgekochten und in Scheiben geschnittenen Sellerie taucht man in einen Ausbackteig, bäckt die Scheiben in heißem Schmalz hellbraun, schichtet sie auf einer Schüssel auf und garniert sie mit gebäckener Petersilie.

**Kartoffeln nach Bündner Art.** Zeit ½ Stunde. ½ Kilo gesottene Kartoffeln, 200 Gr. Mehl, 50 Gr. Fett, 10 Gr. frische Butter, Salz. Die Kartoffeln werden am Reibeisen gerieben oder durch das Sieb getrieben, nach dem Erkalten mit dem Mehl und Salz gut vermennt und in heißes Fett gebracht. Unter fortwährendem Stupfen und Umwenden werden die Kartoffeln so lange gebraten, bis sich kleine Ribeli bilden, welche schön gelb sein müssen. Zuletzt wird noch etwas frische Butter darunter gemengt.

Aus „Gritli in der Küche“.

**Blaukrautsalat im Winter.** Lang und fein geschnittenes Blaukraut wird gut eingesalzen und einen Tag stehen gelassen. Nachdem es gut ausgedrückt wurde, legt man es in einen Steinguttopf und zwar Schicht um Schicht, wobei jedesmal zwischen hinein ganzer Pfeffer und feingeschnittene Zwiebel gestreut wird. Nebenbei kocht man Essig ab und läßt ihn wieder erkalten. Sobald das Kraut im Topf richtig eingeschichtet liegt, gießt man den erkalteten Essig darüber; er soll die oberste Schicht gerade noch decken. Das Ganze wird nun mittelst Teller zugedeckt und fest verbunden (oder auch mit einem Brett belegt und beschwert) und dann einige Wochen an kühler Stelle aufbewahrt. Nach dieser Frist läßt sich das Kraut wie frisches verwenden.

**Rheinischer Neujahrstuchen.** 1 $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 500 Gr. Sultaninen, 500 Gr. Korinthen, 125 Gr. feingeschnittene Mandeln, 50 Gr. Hefe, Milch (zum die Hefe aufzulösen), Butter zum begießen, Zucker zum bestreuen. Aus Mehl, Butter, Zucker, Hefe und der nötigen Milch bereitet man einen schönen, lockeren Teig, läßt ihn gehen, drückt ihn dann auf dem Backbrett auseinander, begießt ihn reichlich mit Butter, streut Rosinen, Mandeln und Zucker darüber und rollt ihn der Länge nach auf. Die Rolle legt man zu einem Kranze auf ein Blech, schneidet oben mit der Schere ein, gießt zerlassene Butter darüber, bestreicht mit Eischaum, bestreut mit Zucker und backt bei guter Hitze.

Aus „Häusl. Konditorei“ von Pröpper.

**Zitronenbowl.** Die feingeschnittenen Schalen von 2 Zitronen oder Orangen, läßt man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und 200 Gr. Zucker einige Zeit stehen, gießt 1 Liter alkoholfreien Wein und nach Belieben von dem Orangen- oder Zitronensaft daran und seigt das Getränk durch. Die Früchte können der Bowl auch in Scheiben geschnitten beigegeben werden.

**Glühwein.** 1 Liter alkoholfreier Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Zitrone oder 2 Orangen, 150 Gr. Zucker oder Bienenhonig, ein Stück Zimtstengel werden bis nahe ans Kochen gebracht und heiß serviert. Er kann auch mit Thee vermischt werden.

**Eierglühwein.** 1 Flasche alkoholfreier Weißwein wird mit 100 Gr. Zucker, oder 25 Stück Würfelzucker und  $\frac{1}{2}$  Zimtstengel aufgekocht, an 2 zerquirte Eidotter gerührt und in Gläsern serviert. Auch gestoßener Ingwer und Vanillezucker können beigelegt werden.

### Gebäcke.

**Mandelstengelchen.** 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 250 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 150 Gr. Zitronat und Orangeat feingewiegt, die feingehackte Rinde von 1 Zitrone. Glasur: 1 Eiweiß, 100 Gr. Zucker. Eier, Eigelb und Zucker werden zusammen eine Stunde gerührt, dann die Mandeln, Zitronat, Orangeat und Zitronenrinde dazugegeben und mit dem Mehl zu einem zarten Teige verarbeitet. Man formt aus der Masse fingerlange und  $1\frac{1}{2}$  Cm. dicke Stengelchen und bäckt sie im Ofen zu gelber Farbe. Sie werden nach dem Erkalten mit Zuckerglasur bestrichen.

Aus „Gritli in der Küche“.

**Schokoladenmarzipan.** 250 Gr. feingesiebter Zucker, 250 Gr. abgezogene, hierauf getrocknete und feingeriebene Mandeln, 250 Gr. Vanilleschokolade, 6 Eßlöffel Wasser. Den Zucker kocht man in dem Wasser klar, fügt die Mandeln und Schokolade hinzu, knetet alles gut untereinander und preßt die Masse

in eine oder mehrere mit Mandelöl ausgestrichene Formen. Nach dem Erkalten nimmt man den Marzipan heraus; je nach Größe der Formen bleibt er ganz oder man schneidet ihn in zierliche Streifen.

**Maronen-Croquetten.** Drei Duß. Maronen, 130 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker mit Vanille, 130 Gr. Butter, etwas Salz, 1 Ei. Man schält die Maronen (echte Kastanien), stößt oder reibt sie fein, gibt 200 Gr. davon mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel, knetet alles kräftig untereinander und formt fingerlange und fingerdicke Croquetten daraus. Nun werden diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit Eidotter bestrichen, im Ofen gebacken und mit beliebiger Glasur überzogen.

Pröpper, „Häusliche Konditorei“.

## Krankenpflege.

Im allgemeinen sollen Kranke im Bett liegen, besonders nachts, und nicht mehr als zwei Kopfkissen benützen, da nur wagrechte Körperlage ohne Anstrengung innegehalten werden kann und das Herz in dieser Lage am wenigsten Arbeit zu verrichten hat. Doch darf man viele Leichtkranke wenigstens bei Tage halb oder ganz im Bett aufsetzen, weil ihnen diese Lage angenehmer ist.

Sehr geschwächte Patienten gleiten leicht von den Kissen herunter. Um dies zu verhindern, bringt man ihnen unter die Füße einen Schemel oder ein festes, würfelförmiges Rohhaarkissen, oder setzt sie auf einen Luft-ring. Viele Patienten können sich mittelst Krankenhebers selbst in die Höhe ziehen. Oft hilft aber alles nichts, und es bleibt nichts übrig, als solche Patienten immer wieder von Hand emporzuheben, indem man einen Vorderarm unter das Gesäß, den andern unter den Rücken schiebt. Der Krankenheber besteht aus einem breiten, bequemen, hölzernen Griff, der an einem Seil befestigt ist, das an der Decke oder an einem sogenannten Bettgalgen aufgehängt ist oder ums Fußende des Bettes gelegt wird. Der Griff des Krankenhebers soll nicht umspinnen sein, zweckmäßig ist ein breiter Doppelgriff, an dem der Patient mit beiden Händen zufassen kann.

## Kinderpflege und -Erziehung.

Seit der segensreichen Entdeckung des Heilserums ist die Frage, wie schützt man seine Kinder vor der Diphtherie, in den Fällen recht einfach zu beantworten, in welchen es sich um Kinder handelt, die mit einem Diphtheriekranken in Berührung gekommen sind. Wenn man den gefährdeten Geschwistern eines Diphtheriekranken eine gewisse Menge dieses

Serums unter die Haut einspritzt, so sind sie für einige Wochen vor der Krankheit geschützt. Leider hält der Schutz nicht länger an. Bei einer erneuten Infektionsgefahr, die sich vielleicht nach einigen Monaten oder Jahren wieder einstellt, können sie die Diphtherie doch erwerben. Das Kind aber, das die Krankheit durchgemacht hat, ist in der Regel dagegen gefeit. Infolgedessen umgeht man meist die Schutzimpfung, wenn in einer Familie ein Diphtheriefall vorgekommen ist. Zumal da die Empfänglichkeit für die Krankheit bei weitem nicht so verbreitet ist, wie z. B. für Masern oder Scharlach. Es gelingt hier sehr oft, durch die Isolierung des Kranken die andern Familienglieder noch zu schützen, während man, wie wir gehört haben, bei den Masern oder beim Keuchhusten dann meist schon zu spät kommt. In recht heimtückischer Weise versteckt sich der Beginn der Diphtherie manchmal unter scheinbar leichtem Unwohlsein. Nicht einmal über Halsweh wird geklagt. Man tut daher gut, bei jedem Unwohlsein dem Kind zunächst in den Hals zu schauen und, falls sich weiße Flecken auf den Mandeln zeigen, unverzüglich seinen Arzt zu rufen. Eine zu spät erbetene Hilfe rächt sich bei kaum einer andern Krankheit so schwer, wie bei der Diphtherie. Denn der Erfolg der Heilserumbehandlung hängt wesentlich davon ab, wann mit ihr begonnen wird. Namentlich bei jüngern Kindern im 2.—7. Altersjahr, welche die größte Erkrankungs- und Sterbeziffer aufweisen, ist dies besonders angezeigt.

Aus „Gesundheitspflege des Kindes“  
von Dr. J. Bernheim.

## Gartenbau- und Blumenzucht.

Für die Kultur unserer Pflanzen ist es besonders wichtig, zu wissen, bei welchen Temperaturen sie am besten gedeihen. In den meisten Fällen wird die Kenntnis der Heimat der Pflanzen genügen, um diese Temperatur zu ermitteln. Es ist aber nicht nur die Lufttemperatur, sondern auch die Bodentemperatur zu berücksichtigen. Die Tätigkeit der Wurzeln ist ebenso wie die Tätigkeit der Blätter von der Temperatur abhängig; sie steigt mit sich erhöhender und fällt mit sinkender Bodentemperatur. Nun wissen wir, daß die Bodentemperatur viel geringeren Schwankungen unterworfen ist als die Lufttemperatur, und es ist deshalb zum guten Gedeihen unserer Topfpflanzen notwendig, daß wir dafür sorgen, daß die Temperatur der Erde in den Töpfen möglichst gleichmäßig und nicht zu niedrig sei. Auf die Vernachlässigung dieses Punktes ist es sehr wesentlich mit zurückzuführen, daß so viele Topfpflanzen in den Wintermonaten in

unseren Wohnräumen krank werden und zugrunde gehen. Der Platz auf dem Fensterbrett, an sich der beste, weil die Pflanzen dort das meiste Licht erhalten, ist im Winter der gefährlichste, weil die Erde in den Töpfen durch die eindringende kalte Luft zu sehr abgekühlt wird. Man Sorge deshalb dafür, daß die eindringende kalte Luft die Töpfe nicht trifft. Sehr gut hat sich nach meinen Erfahrungen bewährt, die Töpfe empfindlicher Pflanzen in einen zweiten, ringsum 1 bis 2 Cm. größeren zu stellen und den Zwischenraum zwischen den Töpfen mit Sägespänen oder Torfmull auszufüllen, sowie zwischen die Töpfe auf dem Blumentisch fest Moos zu stopfen. Ferner bewährt es sich sehr gut, auf das Fensterbrett einige Leisten quer zu legen und ein rechtwinkelig gebogenes Stück Karton von der Länge des Fensterbrettes auf diesen Leisten zu befestigen, so, daß die hochstehende Seite, welche so hoch sein muß, daß sie fingerbreit über die Töpfe hervorragt, dem Fenster zugewandt ist. Es fließt dann die eindringende kalte Luft zwischen Fenster und Karton und dann zwischen Karton und Fensterbrett ab und trifft die Töpfe selbst nicht. U. D.

## Tierzucht.

Junge Hunde erkranken leicht an der Staupe, und zwar meistens durch Ansteckung. Erkältung oder mangelhafte Ernährung unterstützen die Ansteckung. Die Krankheit kennzeichnet sich durch hohes Fieber, Appetitlosigkeit, Verdauungsstörungen, Mattigkeit, Husten, Schnupfen, Schleimausfluß aus Nase und Augen. Frühzeitige und sorgfältige Behandlung ist hier geboten, weil in späterem Stadium Rettung fast unmöglich ist. Man halte den Hund an einem warmen, trockenen, gut gelüfteten, aber zugfreien Ort; reinige dem Tier Nasenlöcher und Augen täglich mehrere Male mit lauwarmen Milch und gebe ihm eine kräftige, leicht verdauliche Kost. Bei starkem Durchfall muß der junge Hund Brotsuppe und Haferschleim erhalten. Im übrigen tut man am besten, die Behandlung einem Tierarzt zu überlassen. U.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

91. Wir essen seit vielen Jahren Kastanien und freuen uns immer über das einfache und wohlschmeckende Abendessen. Man macht in jede Kastanie einen kleinen Schnitt mit einem spitzen Messer und läßt sie in kochendem Salzwasser ca. 45 Minuten kochen. Die heiß auf den Tisch gebrachten Kastanien lösen sich leicht mit einem Kaffeelöffelchen und durch leichtes

Drücken und sind mit ein wenig frischer Butter und etwas Konfitüre (auch gekochtes Obst) ein beliebtes Essen; Kinder nehmen wohl auch Milch dazu. So gekocht, sind sie leichter verdaulich, als gebraten. Zu anderen Kastaniengerichten eignen sich die getrockneten besser. Die braune Schale löst sich größtenteils durch Einlegen der Früchte in warmes Wasser, am besten über Nacht oder  $\frac{1}{2}$  Tag vor Gebrauch. Als sehr gute Bezugsquelle nenne ich Pietro Bernasconi, Lugano. Abonnent.

91. Das Schälen der Kastanien ist nicht mühsam. Man macht über der Spitze der Frucht zwei Einschnitte übers Kreuz, dann gibt man sie in kochendes Wasser (letzteres muß darüber gehen) und läßt sie nur etwa 5 Minuten kochen. Sie werden staunen, wie leicht sich dann beide Schalen gleichzeitig abnehmen lassen. Man darf aber nur höchstens zwei auf einmal aus dem heiß zu haltenden Wasser ziehen, sonst kleben die Schalen sozusagen wieder an. Nachher kocht man sie im Dampf oder in wenig Wasser weich.

Röchin.  
93. Was über die Kochkiste gesagt wird, ist mir einfach unerklärlich. Ich möchte meine selbstgemachte „Wunderkiste“, wie mein Mann sie nach dem ersten Gebrauch scherzhaft nannte, nicht mehr missen. Ich brauchte nie viel Petrol, da ich immer sehr sparsam damit umging. Wasser mußte ich sozusagen nie extra wärmen; ich habe einen Caldor-Deckel und setze diesen bei jeder Gelegenheit auf die Pfanne mit dem kochenden Inhalt. Auf diese Weise brauchte ich ohne Kochkiste 5—7 Liter Petrol in der Woche für einen Haushalt von vier Personen, und jetzt mit der Kochkiste höchstens 3—3 $\frac{1}{2}$  Liter. Ich spare also beim jetzigen Petrolpreis etwa 1 Fr. in der Woche, das macht im Jahre 52 Fr. für Petrol allein. Jedenfalls machen Sie den Fehler, daß Sie die Speisen, bevor Sie sie in die Kiste bringen, zu lange vorkochen, in der Meinung, sie werden sonst nicht recht weich. Ich mache das Gemüse, Apfel etc., was ich andern Tags kochen will, meistens abends zuvor zurecht, um am Morgen nach dem Morgenessen gleich die Speisen aufs Feuer setzen und nach kurzer Vorkochzeit in die Kiste bringen zu können. Nachher kann ich dann die üblichen Hausgeschäfte mit Muße beendigen. Macht man jedoch diese zuerst, so wirds meistens für die Kochkiste spät und man ist gezwungen, die Töpfe länger auf dem Feuer zu lassen. Dann ist natürlich die Gasersparnis nicht groß.

R.-W.

93. Die gleiche Erfahrung betr. Gasrechnung machte ich auch und studierte lange an der Sache herum. Ich glaube nun auf der Spur zu sein. Ohne Kochkiste kochte ich mehr leichte Speisen; sobald der Pfanneninhalt kochte, ließ ich nur ein ganz kleines Flämmchen brennen. Jetzt gibts oft Erbsensuppen, Linsen etc.

Diese ließ ich 10 Minuten tüchtig auf dem Gas kochen und stellte dann das Gefäß in die Kiste. Da 10 Minuten eine große Flamme brannte, brauchte dies genau so viel Gas, als eine kleine Flamme in einer Stunde. Freilich haben wir dann ganz nahrhafte Suppen. Jetzt koche ich nur 2 Minuten auf großer, dann auf kleiner Flamme noch 8 Minuten. Das ersparte mir bereits 2 Fr. Gas. Weiter zurück bringe ich es nicht, da ich jede Woche zweimal 3 Kilo Kastanien auf dem Gas brate, was vor dem Gebrauch der Kiste im August nicht geschah. Hausfrau.

94. Ich rate Ihnen zu elektrischem Licht. Das ist erstens ganz geruchlos, ist auch in Schlafzimmern zu verwenden, ebenso fällt das Reißen der Gasstrümpfe weg. Wir hatten Gas in unserer gemieteten Wohnung, richteten dann aber in unserm eigenen, neuen Haus das elektrische Licht ein und ich bereue es nie, trotzdem in unserm Dorfe das Gas billig ist. Leserin.

94. Gasbeleuchtung wäre nicht zu empfehlen. Man kann keine Stubenpflanzen halten; sie sterben bei Gas ab. Und das Anrosten ist auch nicht angenehm. In unserm ganzen Haus war Gasbeleuchtung, sie wurde aber vor Kriegsausbruch in elektrische Beleuchtung umgeändert. Abonnentin.

95. Man verbringe die Zylinderflammen möglichst in die gleiche Temperatur, der sie entnommen worden sind, gieße sie nie mit ganz kaltem Wasser und nicht zu reichlich. Das Wasserbedürfnis der Pflanzen richtet sich nach dem Wärmegrad des Zimmers, Zylinderflammen sollen nicht direkt an den Wurzelstock gegossen werden. Die Zimmerluft sollte nie zu trocken sein. Eva.

### Fragen.

96. Wie kocht man Sauerkraut wirklich gut und kräftig? Mein Mann behauptet, seine Mutter habe es besser als ich verstanden, dieses Kraut zu bereiten, und da er mir natürlich nicht sagen kann, wo es fehlt, bitte ich die erfahrenen Hausfrauen um Rat.

Junge Frau.

97. Wie kann man Linoleum ohne Blochbürste glänzend erhalten? Auf ärztlichen Rat darf ich nicht mehr blochen, möchte aber doch meine sauberen Böden nicht vernachlässigen. Wie muß ich dabei vorgehen?

Ordnungsliebende.



## Ideal-Haushaltungsbuch der Schweizerfrau

ist à Fr. 1. — zu beziehen bei  
W. Coradi-Maag, Schöntalstr. 27, Zürich 4.

