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

Band: 29 (1922)

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: 12.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Beilage zum „Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich .·. **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

Abonnementspreis:
Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 23. XXIX. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 16. Dezember 1922.

Christbaum.

Hörst auch du die leisen Stimmen
Aus den bunten Kerzlein dringen?
Die vergessenen Gebete
Aus den Tannenzweiglein singen?

Hörst auch du das schüchtern frohe
Helle Kinderlachen klingen?
Schaust auch du den stillen Engel
Mit den reinen, weißen Schwingen?

Schaust auch du dich selber wieder,
Fern und fremd nur wie im Traume?
Grüßt auch dich mit Märchenaugen
Deine Kindheit aus dem Baume?

Ada Christen.

□

Weihnachten.

(Nachdruck verboten.)

Bald feiern wir wieder das hohe Fest der Güte und des Friedens, das seinen einzig schönen Rahmen im trauten Heim der Familie findet. Nie fühlt sich die Hausfrau von ihrer Tätigkeit so befriedigt, wie einige Wochen vor Weihnachten, wo all' ihre Gedanken darauf eingestellt sind, ihre Lieben zu erfreuen und zu beglücken. Für jedes hat sie eine Gabe besorgt, die ein fein erforschtes Bedürfnis befriedigen und ein wenig Freude machen wird. So klein und gering die Gabe auch sein mag, die Art, wie sie geboten wird, erhöht ihren Wert und stimmt froh und glücklich. Wie reizend erscheinen auf dem weiß gedeckten Tischchen die zierlich umwundenen Paketchen mit den Tannenzweiglein darauf, und wie eigenartig festlich wirken die letztern auf dem Eßtisch zwischen dem blanken Geschirr und am Leuchter, dessen Licht sie so wohltuend dämpfen! Und immer aufs neue wieder dringen zu Herzen die alten lieben Weihnachtslieder, von frischen fröhlichen Kinderstimmen gesungen oder tief empfunden auf einem Instrument wiedergegeben. Das Leuchten der Kerzen spiegelt sich in froh glänzenden Augen, und am glücklichsten fühlt sich, wem es gelungen ist, andere zu beglücken. Darum gedenken wir auch derer, die draußen stehen und traurig, verlangend, vielleicht verbittert nach unserm Lichterglanze sehen. Haben wir nicht jenseits der Grenze Freunde oder Bekannte, denen ein Paket mit einigen unserer alltäglichen Lebensmittel ein Fest bereiten würde? Oder können wir aus unserer Nähe einen einsamen Menschen an unseren Festtisch laden, am zweiten Weihnachtstag vielleicht für ihn den Baum anzünden und ihn darunter etwas finden lassen, das Wärme und Sonnenschein in sein Herz bringt? — Gewiß dürfen unsere Kinder ihre Schulkameraden einladen, um ihnen den Weihnachtsbaum zu zeigen; doch erwecken wir zuvor ihr Zartgefühl, damit sie ihre Herrlichkeiten nicht allzu breit

auslegen vor armen Kindern. Die kleinen Gäste sollen auch einen Teil von den Süßigkeiten bekommen; vielleicht kann die Mutter auch noch ein hübsches Schürzchen bereit halten für die arme Kleine oder ein Haarband, nach dem sie so wehmütig verlangend schielt! Die arme Putzfrau, die das ganze Jahr hindurch uns so getreulich hilft bei schwerster Arbeit, das kränkliche Mädchen, das uns täglich die Zeitung bringt — sie verdienen auch unsere liebevolle Aufmerksamkeit, umsomehr als so viel stilles Weh und Sorgen aus ihren Augen schauen. Lassen wir in weitem Kreise unsere Weihnachtskerzen leuchten! -a-

□

Ein praktisches Kochgeschirr.

(Nachdruck verboten)

Der Mensch schöpft seine Gesundheit, seine Lebenskraft und Energie zum Großteil aus seiner Nahrung. Das rationelle Kochen ist daher von größter Bedeutung für die Entwicklung des einzelnen und der Gesamtheit. Die kräftige Entfaltung der Familie liegt somit in der Hauptsache in der Hand der Frau. Eine sorgfältig geführte Küche erfordert aber viel Arbeit, Zeit und Mühe und oft kann die Hausfrau sich dieser Kunst nicht so eingehend widmen, wie sie gerne möchte. Wissenschaft und Technik aber sind bestrebt, auch der geplagten Hausfrau Erleichterung durch Küchenreformen zu bringen. Eine derselben besteht in der Einführung rationeller Kochgeschirre, welche die Eigenart der einzelnen Gerichte nicht nur fördern und ihren Wohlgeschmack erhalten, sondern auch bei kleinster Feuerung möglichst viel Hitze ausstrahlen, die nicht beständiger Wartung bedürfen, da ihr Inhalt nicht anbrennt und die auch schnell und einfach zu reinigen sind.

Diese Vorteile bietet das neue Kochgeschirr Pyrex in hohem Maße. Glas wird hauptsächlich in den technischen und chemischen Laboratorien zu Versuchszwecken verwendet, weil eine stete Übersicht und Überwachung des Inhaltes möglich ist und vor allem auch, weil es das sauberste Material ist. Den unermüdlichen Forschungen von Wissenschaft und Technik ist es nun gelungen, eine Glasmasse herzustellen, die so feuerfest ist, daß sie sich als Kochgeschirr eignet. Damit ist Pyrex (Feuerkönig) unbedingt das idealste, sauberste und einfachste Küchengeschirr geworden.

Die glatte Oberfläche des Glases kann sich durch den Gebrauch nie abnützen. Das Glas springt nicht, außer das heiße Geschirr komme in direkte Berührung mit der heißen Ofenwand. Da Glas sich durch die Hitze ausdehnt, muß stets ein Zwischenraum von einigen Centimetern zwischen der Form und der Ofenwand sein. Dann wird das Glas nicht zerritzt, noch ausgebrannt, es kann nicht wie Metall rosten, es wird durch keine Speisen, weder durch Fett noch Säure angegriffen, noch bleibt der Geruch einer Speise je an ihm haften.

Ein wesentlicher Vorteil ist aber beim Gebrauch der Glasgeschirre, daß sich das Kochen darin sparsam gestaltet. Glas ist ein hervorragend schlechter Wärmeleiter d. h. es kann viel mehr Wärme aufspeichern als jedes andere Material, und sie in Folge dessen auch länger behalten. Alle Nahrungsmittel werden deshalb in kürzerer Zeit gründlich und gleichmäßig durchgekocht. Durch die intensive Hitzeeinwirkung wird besonders Fleisch zarter und saftiger, da sich alle Poren sofort schließen, Backwerke sowie Aufläufe, Puddings etc. werden porös und leicht und erfordern eine geringere Zugabe von Eiern. Ein Zusammenschmoren des Fleisches beim Anbraten ist ausgeschlossen, weßhalb an Stelle des Fettes gut übriges Schinkenfett, Speckschwarten verwendet werden können, besonders für Gemüse, die in

Pyrex, nur im Fett gedämpft, ganz vorzüglich werden. Die kostbarsten Nährsalze und die volle Eigenart der einzelnen Gemüse werden auf diese Weise erhalten. Auch Eierspeisen — wie Omeletten, gehen prächtig auf in Pyrex, und der Teig wird bei Obstkuchen sehr mürbe.

Pyrex kann auf dem Gasherd über Asbest sowohl, wie im Bratofen oder in den Backkasserolen verschiedener Systeme verwendet werden, nur direkt auf die offene Flamme darf man das Geschirr nicht stellen. An Stelle des Asbest-Tellers lassen sich auch die eisernen Herddeckel verwenden. Da alle die Formen sehr hübsch und elegant aussehen, können die Gerichte ohne weiteres darin auf den Tisch gebracht werden, ein Vorteil, den jede Hausfrau dankbar anerkennen wird. Nicht nur bleiben die Speisen auf diese Art viel länger warm, es bedeutet auch eine Ersparnis an Zeit und Arbeit, indem Pyrex den Dienst für Kochgeschirr und Platte zugleich versieht. Wie hübsch ist es, durch das Glas beobachten zu können, wie der Inhalt kocht und brät, wie die Masse sich hebt und wie es auf dem Tische zur allgemeinen Freude noch eine Zeitlang weiter „brödelt". Eine Mahlzeit in Pyrex bereitet und serviert, sieht wunderbar appetitlich aus und ist daher auch gut geeignet für die Krankenküche. Denn gerade dem Kranken soll jede Speise so aufgetragen werden, daß sein Appetit schon durch ein gefälliges Aussehen des Gerichtes angeregt wird.

Pyrex entspricht allen Anforderungen einer gut geführten, sorgfältigen und sparsamen Küche und vereinigt dabei alle Vorzüge eines ebenso praktischen unverwüstlichen, wie schönen Kochgeschirres. Diese Ausführungen, aus Erfahrungen hervorgehend, mögen recht vielen Hausfrauen Anregung zu der Anschaffung eines zweckmäßigen Weihnachtsgeschenkes geben. H.

□

Teiglockerungsmittel.

(Nachdruck verboten.)

Die Güte und Bekömmlichkeit eines Gebäckes hängt zum großen Teil von seiner lockeren Beschaffenheit ab. Diese wird auf die einfachste Art dadurch erreicht, daß beim Mischen der einzelnen Zutaten möglichst viel Luft in den Teig gebracht wird. Diese dehnt sich in der Hitze des Backofens aus, während gleichzeitig das Mehl aufquillt und zusammen mit dem gerinnenden Eiweiß eine feste Hülle für die erweiterten Lufträume (Bläschen) bildet. Je kälter die Luft ist, die in den Teig gebracht wird, umsomehr vermag sie sich auszudehnen. — Sie gelangt in den Teig durch mehrmaliges Sieben des Mehles, durch andauerndes Rühren von Eigelb, Butter und Zucker, durch Schlagen des Eiweißes zu Schnee und durch Kneten des Teiges. Beim Rühren und Kneten vereinigen sich überdies die verschiedenen Zutaten, vor allem Eier, Mehl und Zucker zu einer feinen, glatten Masse, die beim Backen fest zusammenhält. Rühren und Kneten haben durch gleichmäßige Bewegungen nach derselben Richtung zu geschehen, damit die Luft eingeschlossen bleibt. Das geschlagene Eiweiß darf nicht durch energisches Rühren dem Teig beigemischt, sondern muß sehr sorgfältig unter die fertige Masse gezogen werden, sonst platzen die mit Luft gefüllten Eiweißkörperchen und die Luft entweicht aus ihnen. Durch Luft zu lockerndes Gebäck soll nach dem Mischen nicht mehr lange herumstehen; es muß sogleich in den Ofen kommen bei gleichmäßiger Ober- und Unterhitze. Dieser darf während der ersten 20—30 Minuten Backzeit nicht geöffnet werden; denn Luftzug und die kalte schwere Außenluft, sind imstande, das bereits aufgegangene aber noch nicht genügend fest gewordene Gebäck wieder zusammen zu drücken. In der zweiten Hälfte der Backzeit wird wenn möglich die Hitze etwas verringert;

das fertig gebackene Stück soll vorsichtig herausgehoben werden und an warmem Orte langsam auskühlen. Bei stark butterhaltigen Teigsorten, vor allem beim Blätterteig wirkt die Butter noch in besonderer Weise lockernd. Bekanntlich schmilzt sie an der Wärme, dehnt sich aus und steigt. Im Teig eingeschlossen, reißt sie diesen mit; beim Blätterteig wird sie immer wieder von den einzelnen durch das öftere Zusammenlegen gebildeten Teigschichten zurückgehalten — eingedämmt — sodaß die vielen dünnen Blätter entstehen.

Bei feinern Teigsorten, zu denen viel Eier und Butter verwendet werden, genügt die Luft, die durch diese in reicher Menge aufgenommen werden kann, als Lockerungsmittel. Will man aber an diesen teuren Zutaten sparen oder andern Geschmack und Beschaffenheit erzielen, so verwendet man künstliche Treibmittel. Am bequemsten zum Gebrauch sind die verschiedenen Backpulver. Sie kommen unter mancherlei Bezeichnungen in den Handel und bestehen zur Hauptsache aus Kohlensäureverbindungen: doppeltkohlensaures Natron, kohlensaures Ammoniak (Hirschhornsalz) kohlensaures Kalium (Pottasche) und Cremor tartari (gereinigter Weinstein). Oft sind es Mischungen einzelner, häufig von doppeltkohlensaurem Natron und Weinsäure oder Weinstein. Ihre Wirkung beruht darauf, daß die Kohlensäure in der Hitze entweicht und dabei in gleicher Weise wie die Luft das Gebäck auftreibt.

Backpulver darf nicht lange mit dem Teig gerührt, auch nicht in eine durch Milch oder Wasser erwärmte Masse gegeben werden, denn schon durch geringe Wärme wird ein Teil der Kohlensäure ausgetrieben und damit die erst im Ofen erwünschte volle Wirkung beeinträchtigt. Am vorteilhaftesten wird das Backpulver mit dem Mehl vermischt und mit diesem durch ein Sieb zu der übrigen Masse gegeben. Wenn die zur Verwendung kommenden Eier und Butter gleichwohl längere Zeit mit dem Zucker gerührt und die Eiweiß zu Schnee geschlagen werden, läßt sich etwas Backpulver ersparen. Dieses hinterläßt immer einen etwas unangenehmen Beigeschmack, am meisten Hirschhornsalz und Weinsäure. Am wenigsten spürbar ist derselbe bei stark gewürztem Backwerk, z. B. Pfefferkuchen. Er verliert sich auch etwas beim Lagern des Gebäckes. Mit Backpulver getriebene Kuchen werden darum besser nicht ganz frisch genossen.

Vorteilhaft für den Geschmack, auch für die Beschaffenheit und Ausgiebigkeit des Gebäckes ist die Verwendung von Hefe. Sie wird bei der Biergärung gewonnen und als Preßhefe in den Handel gebracht. Im Teig entwickeln sich die Gärungspilze in warmer Temperatur, verwandeln die Stärke des Mehles in Dextrin und Traubenzucker und diesen in seine Endprodukte: Alkohol und Kohlensäure. Diese beiden suchen sich einen Ausweg, werden durch den festgebackenen Teig zurückgehalten, diesen aber dabei auseinandertreibend.

Gute Hefe soll hellgelb sein, nach vergärtem Obst, jedoch nur schwach säuerlich riechen und leicht zerbröckeln. Vor Gebrauch wird zur Sicherheit ein Teil des Mehles mit der in etwas Milch glatt verrührten Hefe angerührt. Dieser Vorteig muß nach einer halben Stunde an mäßig warmem Orte sich verdoppelt haben; ist dies nicht der Fall, ist die Hefe unbrauchbar. Das aufgegangene Hefestück wird zu den übrigen bereits gutvermischten Zutaten gegeben, darunter geklopft oder geknetet, das Ganze nochmals zum Aufgehen gestellt und dann beliebig geformt und nochmals gehen gelassen. Die Hefepilze können sich nur an warmem Ort entwickeln, werden aber anderseits von zu großer Hitze abgetötet. Ist ein Teigstück backfertig aufgegangen, wird es mit Vorteil noch etwa ½ Std. zum Ruhen an einen kühlen Ort gestellt.

H. E.

□

Haushalt.

Allerlei Christbaumfüße.

In vielen Haushaltungen ist ein schöner, eiserner Christbaumfuß vorhanden, der jahraus, jahrein seinen Dienst versieht. Wo dies aber nicht der Fall ist, können sich fleißige Hände selbst einen solchen anfertigen. Dazu eignet sich am besten das weiße Birkenholz, das von seiner Rinde natürlich nicht befreit werden darf. Man verwendet einen ca. 20 cm Durchmesser fassenden Birkenknüppel, der halbiert wird. Nun wird die weiße Rinde nach oben genommen und die beiden Scheite kreuzweise übereinander gelegt. Das untere Scheit wird an der Kreuzungsstelle einwenig ausgeschnitten, damit das obere hineingelegt werden kann. An den Enden werden die beiden Hölzer abgeschrägt und die Schnittflächen mit weißer Farbe angestrichen. In die Mitte, also an der Stelle, wo die beiden Knüppel übereinander liegen, wird ein passendes Loch für den Baum ausgebohrt, der Baum hineingesteckt und mit Holzkeilchen befestigt. Ein solcher Christbaumfuß wirkt reizend und der Baum steht darin sehr fest. Man muß die Länge der beiden Kreuzhölzer natürlich jedesmal entsprechend der Größe des Baumes wählen.

Zu einem Christbaumfuß mit Einzäunung verwendet man ein starkes Brett, das entsprechend der Größe des Baumes genommen wird, schneidet es zu einem Viereck und bohrt genau in der Mitte das Loch für den Baum aus. Für die Einzäunung bohrt man in jede Ecke einen stärkeren Pflock ein, desgleichen einen schwächeren in der Mitte jeder Seite. Man verwendet dazu am besten recht knorrige Wurzelstücke oder Eichenäste. Nun kann man ganz nach Belieben aus diesen knorrigen Aestchen den Zaun herstellen, indem man die Hölzer senkrecht nebeneinander stellt oder kreuzweise übereinander legt und somit die Pflöcke verbindet. Auf die Pflöcke kommt als Abschluß eine Leiste, welche die vier Seiten miteinander verbindet. Die Befestigung erfolgt durch Nägel oder mit gut haftendem Leim. Die Löcher zum Nageln bohrt man am besten mit einem feinen Bohrer. Hat man keine kleinen Wurzeln oder Eichenäste, so kann man auch Dornen verwenden. Die Wahl der Stücke darf uns keine Sorge machen, je krümmer und knorriger die Zaunteile sind, um so reizvoller wirkt das Ganze. Nun wird das Brett mit Moos belegt und in dieses kleine Blümchen oder Hagebuttenfrüchte gesteckt. Auch mit Flechten bewachsene Hölzer geben der Einzäunung des Christbaumfußes ein reizvolles Aussehen. M. T.

Küche.

Koch-Rezepte.

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

Suppe mit gebackenen Erbsen.

In einer Schüssel rührt man zirka fünf Eßlöffel voll Mehl und das nötige Salz mit etwas Milch und zwei Eiern zu einem glatten, ziemlich dicken Teige an. Inzwischen läßt man in einer Pfanne Fett heiß werden, taucht einen Schaumlöffel darin, füllt ihn mit obigem Teig und läßt diesen wie Regentropfen in das Fett fallen, welche sich dann zu schönen, gleichmäßigen Kügelchen backen. Der Schaumlöffel muß jedesmal, bevor man wieder frischen Teig einfüllt, gereinigt werden. Die Kügelchen werden mit einem andern Schaumlöffel herausgehoben, in eine Suppenschüssel gelegt, mit kochender Fleischbrühe übergossen und sogleich serviert.

Kartoffelpastete mit Fleischfüllung.

1 Kg. gesottene Kartoffeln werden kalt geschält und auf dem Reibeisen fein gerieben; dann etwas flüssige Butter, 3 Eier nebst Pfeffer, Salz, Muskatnuß und ein wenig Käse darunter geschafft. Nun bestreicht man eine Timbalform oder sonst ein tiefes, nicht geripptes, feuerfestes Geschirr, welches man auf den Tisch geben kann, mit warmer Butter, gibt dann $^2/_3$ der Kartoffelmasse sorgfältig hinein, bedeckt damit 2 cm tief den Boden und die Wand ringsum und füllt dann den hohlen Raum mit einem fast weichgekochten Ragout (Voressen), jedoch fast ohne Sauce. Dies wird mit dem Rest der Kartoffelmasse zugedeckt, Butter darauf gebröckelt und im heißen Ofen eine Stunde gebacken. Zuletzt wird mit einem Messer sorgfältig ein Stück Deckel aufgehoben und von der übrigen Sauce heiß zugefüllt. Der Rest der Sauce wird extra dazu serviert. Diese Pastete kann auch mit Wildbret gefüllt werden.

(Aus „Senn, 100 Kartoffelspeisen".)

Rehrücken.

$1^1/_2$ Kilo Rehrücken, 60 Gr. Fett, 60 Gr. Speck, 2 Deziliter saurer Rahm, 3 Deziliter Wasser, Salz. Der abgelagerte Rücken wird gereinigt und enthäutet, gespickt und mit feinem Salz bestreut, in eine Bratpfanne gelegt und mit der kochend heißen Butter begossen, in den heißen Bratofen gebracht und unter öfterem Begießen mit der Butter braun gebraten. Von Zeit zu Zeit gießt man 2 bis 3 Eßlöffel heißes Wasser unter den Braten und in der letzten Viertelstunde den sauren Rahm nach und nach dazu. Ist der Braten

herausgenommen, bindet man die Sauce mit einem Teelöffel Kartoffelmehl und gießt eventuell noch etwas heißes Wasser zu, unter Lospinseln des Bratensonds. Bratzeit 1 bis 1½ Stunden. — **Rehkeule** wird genau so behandelt, braucht aber eine längere Bratzeit.
(Aus „Gritli in der Küche".)

Wildpain in Aspik.

Reste von Wild (Braten etc.) werden sehr fein gehackt und in einer Bechamelsauce heiß gemacht. Dann gibt man vier Eßlöffel Aspik (Sulz), einen Löffel Rahm, Salz, Pfeffer und den Saft einer Zitrone dazu und verrührt und vermischt alles gut miteinander. Diese Masse füllt man nun in recht kühl gehaltene Becherförmchen und stellt sie auf Eis. Vor dem Servieren werden diese auf eine Platte gestürzt und hübsch mit Aspik, Zitronenscheiben und Petersilie garniert. M.

Endiviensalat auf französische Art.

Man rührt zwei hartgekochte Eidotter mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer zu einer dickflüssigen Mayonnaise. Das Weiße der Eier wird feingehackt und zuletzt beigefügt. Diese Mayonnaise wird nun über die zubereiteten Endivien gegossen und gut vermischt. Der Salat wird mit Vorteil eine Stunde vor Gebrauch angemacht. M.

Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln schabt man und schneidet sie in fingerlange Stücke. Während des Herrichtens müssen sie immer sofort in Wasser mit Zugabe von Milch und Zitronensaft gelegt werden, damit sie nicht eine bräunliche Farbe bekommen. Mit gesalzenem, kaltem Milchwasser werden sie dann aufs Feuer gesetzt und weich gekocht, was je nach der Zähigkeit der Schwarzwurzeln 1—2 Stunden in Anspruch nimmt. Wenn angerichtet, übergießt man sie mit einer durch Zitronensaft säuerlich gemachten Buttersauce oder einer Tomatensauce.

Gedämpfte Kastanien.

Von den Kastanien entfernt man erst die äußerste harte Schale und gibt sie dann in siedendes Salzwasser, worin sie so lange kochen sollen, bis man mit Leichtigkeit die zweite braune Haut wegnehmen kann, ohne daß die Kastanien oder Maronen zerfallen. Nun läßt man ziemlich viel Butter zergehen und dämpft sie darin mit Zugabe von Wasser und etwas Milch auf kleinem Feuer ungefähr eine halbe Stunde. Um den Geschmack dieses etwas trockenen Gemüses zu verfeinern, gibt man einige Minuten vor dem Essen ein Stückchen frische Butter hinein und streut, nachdem es bergartig auf einer Schüssel angerichtet ist, hellgelb geröstete Zwiebeln darüber.
(Aus „Diätet. Speisezettel v. Alice Bircher".)

Weihnachtspudding.

150 Gramm Butter werden mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt und 4—5 Eier dazu gegeben. Nachdem man noch eine weitere Viertelstunde gerührt hat, gibt man einige Eßlöffel Milch, wenig Salz, 120 Gr. Korinthen, 50 Gr. geschälte, feingestoßene Nußkerne, 250 Gr. kleinwürfelig geschnittene Aepfel und zuletzt 250 Gr. geriebenes Schwarzbrot dazu. Diese Masse wird in einer gut eingefetteten Puddingform eine Stunde gekocht, gestürzt, mit Zucker bestreut und mit einer Fruchtsauce serviert. M.

Feines Orangen-Dessert.

Von einer beliebigen Anzahl süßer Orangen wird ein Deckelchen abgeschnitten, das Fruchtfleisch sorgfältig ausgelöst und in kleine Würfel geschnitten. Dann bereitet man eine Weincreme (alkoholfrei), die man mit etwas aufgelöster Gelatine verrührt und tüchtig schlägt. Nun wird das Fruchtfleisch darunter gemengt und alles in die ausgehöhlten Orangen gefüllt. Das Deckelchen wird wieder aufgesetzt und die Früchte kaltgestellt, am besten auf Eis. Die Platte wird vor dem Servieren hübsch garniert. Die gefüllten Orangen können oben auch mit Schlagrahm verziert werden, was sehr fein schmeckt; man läßt dann natürlich das Deckelchen weg.

Vacherin (Rahmtorte).

8 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, dem man nach und nach 400 Gr. feinen Zucker zugibt (nach Belieben mit etwas Vanillegeschmack). Die Masse wird nun in zwei Teile auf Papier dressiert in der gewünschten Größe, die eine Hälfte, als Boden, wird glatt ausgestrichen, die andere mit beliebiger Zeichnung (als Deckel bestimmt) samt dem Papier auf heiße Bleche gelegt und im abgekühlten Ofen mehr getrocknet als gebacken. Nach dem Backen füllt man den Boden mit geschlagenem gesüßtem Rahm, deckt den Deckel darüber und verziert die Torte beliebig mit Schlagrahm.

Weihnachtsgebäck.

Weihnachtswürstchen.

400 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 3 Eier, 150 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln oder Haselnüsse. Die weiche Butter, Zucker und Eigelb werden recht tüchtig verrührt und dann das Mehl nach und nach in den Teig gearbeitet. Auf dem Wirkbrett formt man davon lange Stränge, schneidet kleinfingergroße Stücke ab und formt Würstchen davon. Diese werden in gequirltem Eiweiß und in gemahlenen Mandeln gewendet und auf mehlbestreutem Blech gelb gebacken. Man kann von dem Teig auch Tellerchen formen und diese, wenn

gebacken, mit Gelee belegen und mit Zucker bestreuen. Braucht man das Eiweiß zu anderem Zwecke, so sind diese Würstchen auch ohne das Wenden in Eiweiß und Mandeln dennoch ein feines Backwerk.

Hausleckerli.

500 Gr. Bienenhonig, 500 Gr. Zucker, 150 Gr. Mandeln, 2 Zitronen, 5 Gr. Zimt, 1 Kg. Mehl. Honig, gestoßener Zucker, fein gemahlene Mandeln, Zimt, Abgeriebenes und Saft der Zitronen werden zusammen auf dem Feuer eine Viertelstunde gerührt, bis die Masse beinahe kocht. Dann wird das gesiebte Mehl bis auf zwei Tassen, welche zum Ausrollen zurückbehalten werden, tüchtig damit verrührt. Der Teig wird vom Feuer genommen, auf dem gut mit Mehl bestreuten Wirkbrett glatt geknetet und sogleich, noch warm, halbzentimeterdick ausgerollt, wobei man noch ziemlich viel Mehl braucht. Dann schneidet man den Teig in 4 cm breite und 6 cm lange Vierecke, oder benützt die Form zum Ausstechen, legt die Leckerli auf eingefettete Bleche und backt sie in schwacher Hitze langsam bräunlich, was etwa eine Viertelstunde dauert. Die Bearbeitung und das Ausrollen des Teiges muß schnell geschehen, da er sonst zu fest wird. Man bekommt von diesem Quantum 2 Kg. 150 Gr. Wenn die Leckerli etwa 14 Tage alt sind, schmecken sie feiner als ganz frisch. Verschlossen aufbewahrt, bleiben sie hart, an der Luft werden sie weich.

(Spühler, Reformkochbuch.)

Braune Pfeffernüsse.

250 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 4 große Eier, die feingehackte Schale von einer Zitrone, 50 Gr. Zitronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Teelöffel Zimtpulver. Sämtliche Zutaten werden gut durcheinandergerührt und kleine Nüsse aus der Teigmasse geformt. Man läßt das Gebäck auf gefettetem Blech einige Stunden stehen und bäckt es dann in mäßiger Hitze.

Schokoladenbrötchen.

400 Gr. ungeschälte, gestoßene Mandeln, 400 Gr. Zucker, 100 bis 120 Gr. Schokolade, 7 Gr. Zimt, 4 Eiweiß. Alle Zutaten werden mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß gut vermengt. Die Teigmasse ist auf Zucker 1 cm dick auszuwallen, mit Förmchen auszustechen und auf gefettetem Blech in schwacher Hitze zu backen.

Birnenwecken.

Geriebener Teig oder Weggliteig, 1½ Kilo dürre Birnen, ½ Kilo Zwetschgen, 50 Gr. frische Butter, 150 Gr. grob geschnittene Nußkerne, 100 Gr. Zucker, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Teelöffel Zimt, 1 Eigelb. Die Birnen und Zwetschgen werden über Nacht eingeweicht und andern Tages in dem gleichen Wasser, jedes für sich, weichgekocht. (Ueber Nacht im Selbstkocher vorzüglich.) Man entfernt Stiele, Butzen und Steine und stößt dann die Früchte recht fein. Die Butter und die Gewürze werden zur Masse gegeben, gut durcheinandergemengt und, wenn die Mischung nicht saftig genug ist, noch mit der Kochbrühe verdünnt. Aus dem geriebenen Teig werden 35—40 cm große Vierecke ausgewallt, mit der Früchtemasse 1 cm hoch bestrichen und aufgerollt. Die Enden sind auf der inneren Seite mit wenig Wasser zu befestigen. Man bestreicht die Wecken oben mit Eigelb und verziert sie nach Belieben, indem man mit der Gabel Figuren hineinsticht. Bei starker Hitze in ½ Stunde zu gelber Farbe backen. Diese Birnenwecken halten sich lange Zeit frisch.

(Aus „Gritli in der Küche".)

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Lesen der Kinder beim Lampenlicht.

Die immer kürzer werdenden Tage zwingen unsere Kinder dazu, ihre Schularbeiten bei Lampenlicht zu verrichten. Wenn nun eine hellbrennende Lampe von links dem Kinde genügendes Licht gibt und, wenn kein schräges Pult vorhanden, die Tischplatte etwas schräg gestellt wird, so ist gegen das Anfertigen der Schularbeiten bei Licht wenig einzuwenden. Mehr Aufmerksamkeit sollte jede Mutter dem anhaltenden Lesen bei Lampenlicht zuwenden. Schon nach ganz kurzer Zeit tritt bei ununterbrochenem Lesen eine Ermüdung der Augennerven ein, die umso schädlicher ist, je unruhiger das Lampenlicht brennt, das dem lesenden Kinde zur Verfügung steht. — Ist das Kind gezwungen, bei Lampenlicht zu lesen, so sorge jede Mutter 1. für eine sehr hellbrennende Lampe mit vollständig ruhiger Flamme und 2. dafür, daß das Kind beim Lesen kurze Pausen eintreten läßt, indem es vom Buche weg in entfernte Winkel blickt. Damit wird einer Schädigung der Augen vorgebeugt. L.

Krankenpflege.

Eine Verbrennung entsteht durch Einwirkung großer Hitze auf die lebenden Gewebe, was eine Veränderung und Aufhebung der Blutzirkulation zur Folge hat. Man unterscheidet im allgemeinen drei Verbrennungsarten: 1. Rötung der Haut; 2. Blasenbildung und 3. gänzliche Zirkulationshemmung und Verkohlung, vollständiges Absterben der betroffenen Stelle (Brandschorf). Verbrennungen

sind infolge Freiliegens der Nervenendigungen äußerst schmerzhaft; es tritt sofort Entzündung und bei starken Graden häufig Eiterung hinzu. Sind zwei Drittel der Oberfläche des Körpers verbrannt, so tritt auch bei oberflächlichen Verbrennungen der Tod ein. Die Hilfe besteht darin, so bald als möglich die verbrannte Stelle durch Anlegen eines keimfreien Verbandes gegen den Luftzutritt zu schützen (Verbandpatrone, Brandbinde). Ein vorzügliches Mittel, das den Schmerz schnell lindert und der Entzündung nach Möglichkeit vorbeugt, ist der Alkoholverband; dieser wird in der Weise hergestellt, daß der vorangegangene Verbandpatronenverband mit nicht denaturiertem Spiritus gehörig getränkt wird; durch Ueberlegen einer reichlichen Lage Watte und eines Pergamentpapieres oder anderweitiger wasserdichter Stoffe über den Verband, kann noch eine größere Wirkung erzielt werden. Einen solchen Verband kann man bis 24 Stunden ruhig liegen lassen. („Samariter".)

Frage-Ecke.

Antworten.

85. Zur Ueberwinterung der **Oleander** sind geheizte Räume wegen zu hoher Wärme und zu trockener Luft zu vermeiden. Am besten eignet sich ein heller zug- und möglichst staubfreier Korridorplatz mit Durchschnittstemperatur von 4–6° C. M. H.

86. **Silber** befreit man von Flecken durch Waschen mit Ammoniakwasser oder Boraxwasser, auch Buttermilch soll gute Dienste leisten. Ob auch **Nickel** empfänglich ist für diese Behandlung, müssen Sie zu erfahren suchen. Rostflecken an nickelplattierten Gegenständen werden gut eingefettet, dann unter Benutzung von Salmiakgeist mit einem Tuch abgerieben. Dieses Mittel schadet der Plattierung nicht, löst aber den Rost gut ab. Möglicherweise weichen auch die Weinflecken diesem Mittel. Hausfrau.

87. Sie müssen den **Weihnachts-Kaktus** recht feucht halten, wenn die Blüten halten sollen. Ich habe auch drei solche und kann aus Erfahrung reden. Frau R.-St.

88. Ich könnte Ihnen ein kleines Quantum **Hagebuttenkerne** überlassen. Adresse bei der Redaktion. Frau K. G., St. G.

88. Gut getrocknete **Hagebuttenkerne** können Sie beziehen bei Herrn Joh. Vögtle, Grets, Hochwald, Kt. Solothurn (gegenwärtig das Kilo zu Fr. 1.20). Frau A. A. in B.

89. Das System **Lux** ist mit Metallhülle ausgestattet. Ich lasse seit drei Jahren einen solchen **Staubsauger** ständig im Haushalt arbeiten und bin damit sehr zufrieden. Besen und Flaumer sind seither bei uns überflüssig. Am angenehmsten bewährt sich der Apparat allmonatlich, wenn die Bettwäsche erneuert wird. Ich sauge dann regelmäßig die Matratzen auf, bin nicht auf Putzerin oder andere Hilfe angewiesen und habe Sommer wie Winter gut ventilierte, hygienisch saubere Betten, auch wenns draußen stürmt und schneit. In meinem großen Bekanntenkreis arbeiten sehr viele Lux-Apparate schon seit langen Jahren. Es gibt in dem System mehrere Modelle, für den kleinen und mittleren Haushalt bis zum Hotel-Großbetrieb. Ueber Referenzen in Basel kann Ihnen der dortige Vertreter, Herr Haas, Birkenstraße 28, Auskunft erteilen, der Ihnen auch kostenlos und unverbindlich zu jeder Zeit die Arbeitsweise demonstriert. Ro.

89. Wenden Sie sich an die Firma Ferd. Matzinger, Steinenberg 5, Basel, wo Ihnen der **Hoover Staubsaug-Apparat** gerne und unverbindlich vorgeführt wird. Dieser Apparat ist seit 25 Jahren im Gebrauch und wird von allen, die ihn gebrauchen, empfohlen. W. M.

91. **Samtband** reinigt man mit Spiritus oder Benzin. Glätten Sie das Band aber nicht unmittelbar nach dieser Prozedur, damit es nicht in Flammen aufgeht. Zerdrücktes Samtband wird auf der Rückseite über ein feuchtes Tuch gezogen, das man über ein Glätteisen legt. Die zerdrückten Haare stellen sich dann wieder auf. Hausfrau.

Fragen.

92. Wie kann man den **Weihnachtsbaum** noch gut nutzbar machen nach dem Gebrauch im Zimmer? Ich finde, man sollte ihn schon aus erzieherischen Rücksichten auf die Kinder nicht nur kurzweg in den Ofen stecken. Eine andere Verwendung ist aber in Stadtwohnungen wohl nicht möglich? Mütterchen.

93. Welche **Kochapparate** empfehlen sich für das Zimmer am besten? Man möchte keine elektrische Einrichtung treffen, da die Kosten zu groß sind und bei kurzen Mahlzeiten ist wohl auch die elektrische Küche weniger zu empfehlen. Aber alles andere, Sprit, Petrol, wird des Geruches wegen in einem Zimmer nicht ratsam sein? Um guten Rat bittet Alleinstehende.

94. Welche **Zimmerlage** ist für den Sommer am besten? Besonders für ältere Leute. Man möchte sich von der Erfahrung anderer gerne leiten lassen bei der Miete. M. in D.

95. Wo könnte ich ein gutes **Weihnachtsbackwerk** beziehen, möglichst assortiert? Das Selbstbacken mit dem event. Risiko des Mißlingens ist mir zuwider, abgesehen davon, daß mir die Zeit dazu fehlt. M. K. B.