Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **21 (1914)**

Heft 23

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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-, Kranken- und Kinderpflege, Gartenbau und Blumenkultur, 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.

No. 23. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 12. Dezember 1914.

Gibt die Not dich wieder frei,
Prüfe dich mit frommem Eifer;
Ach, und wardst du drin nicht reifer,
Sprich doch nicht: Sie ist vorbei!

Emanuel Geibel.

Vom Weihnachtsbackwerk.

Das Weihnachtsbackwerk ist kein nüchterner Gegenstand, es ist umstrahlt und umkleidet vom Zauber der Weihnachtspoesie und hat dabei geschichtliche Vergangenheit. Zucker und Gewürze sind die Signatur des Weihnachtsfestes geworden. Es sind mehr denn 1300 Jahre, daß Papst Gregor II. das Weihnachtsfest zu dem machte, was es heute noch ist und wohl auch immer bleiben wird — zu einem Kinderfeste. Vor 1300 Jahren sah es indes bei uns anders aus mit den Süßigkeiten als heute. Da kannte man noch keine Basler, Nürnberger, Braunschweiger oder Aachener Pfefferküchlein, nicht einmal süße Weihnachtsäpfel gabs. Den Holzapfelbaum verstand man noch nicht zu veredeln und der Wallnußbaum hatte die Grenzen seiner Heimat Persien noch nicht überschritten. Die einzige, allgemeine, süße Leckermahlzeit war der Honig und der erste Honigkuchen bestand wahrscheinlich aus geröstetem, zwischen Steinen zermahltem Getreide, mit Honig zu einem Teig geknetet.

Den Römerzügen verdanken wir die Bekanntschaft mit den Gewürzen. Der Hausfrau des Mittelalters standen zur Konfektbereitung bereits ausländische Gewürze zur Verfügung, und zwar: Zimt, Koriander, Pfeffer, Vanille, Nelken, Kardamom, Mandeln, die früher häufiger als jetzt gebräuchlichen Paradieskörner, sowie die Galgantwurzel, Muskatnuß und Muskatblüte. In allen Kochbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts spielten die ausländischen Gewürze bei den Bäckereien, namentlich bei den Honigbäckereien, eine große Rolle.

Es verstand sich wohl von selbst, daß um die Weihnachtszeit der Sinn der Feiernden alles zu dem Christkindlein in Beziehung brachte. So gab man dem Gebäck die Gestalt des in Windeln gewickelten Jesuskindes, aber diese Form erhielt sich nicht. Ihre Nachahmung finden wir noch in den Dresdener Christstollen und in den Mohnpielen der Mark Brandenburg.

In Dresden hat der Christstollen seit Jahrhunderten örtliche Bedeutung, der dort übliche Weihnachtsmarkt heißt daher auch Striezelmarkt.

J. Batzer, dessen „Beitrag zur Geschichte unserer Weihnachtskuchen“ in der Frauenwirtschaft“ wir vorstehendes entnommen haben, schreibt ferner:

„Auch Biskuit zählt als ein Lieblingsbackwerk unserer Kinder zu den Weihnachtskuchen. Im Jahre 1550 erhielt ein Bäcker in der französischen Provinz Languedoc von dem Prevot seines Ortes den Auftrag, für die königliche Tafel ein besonders feines, bis jetzt noch nicht bekanntes Gebäck herzustellen, das in Form und Geschmack von allem bis jetzt Dagewesenen abweiche. Lange dachte der Bäcker nach, was er tun könne und wie er sich des ehrenvollen Auftrags entledigen werde, aber es fiel ihm auch gar nichts ein. Mißmutig und ärgerlich begab er sich in die nächste Weinstube, um seinen Ärger in einem guten Tropfen zu ertränken. Seinen kleinen Sohn ließ er zurück und empfahl ihm an, auf den Teig im Tiegel zu achten, der aus Mehl, Eiern und Zucker bestand. Der Knabe kam auf den Gedanken, den Teig in die bekannte Plätzchenform zu bringen und diese dann im Ofen zu backen und sie nach dem ersten Garwerden mit Zusatz eines leichten Äthers, wodurch die Glasur des Backwerks bewirkt wird, noch einmal in den Backofen zu geben. Das Backwerk gelang über alle Maßen gut und als der Vater nach Hause kam, waren die ersten Biskuits fertig. Der Hof fand das Gebäck ausgezeichnet und der Bäcker erntete neben reichlicher Anerkennung auch noch eine große Belohnung für die „biscuits royaux“.

Die Mandel ist ein wichtiger Bestandteil unserer weihnachtlichen Bäckereien. Mandelgebäcke waren schon im 16. und 17. Jahrhundert sehr beliebt. Man formte aus Mandelteig die verschiedensten Tiergestalten und Figuren aller Art, die man meist dem Alltagsleben entlehnte.

In alten deutschen Kochbüchern schon spielten die Mandeln bei den Zucker- und Weihnachtsbackwerken eine große Rolle. Max Rumpolt empfiehlt in seinem 1581 erschienenen Kochbuch besonders feinen Mandelkäse und führt mehr als fünfzig Arten von Zuckerkonfekt aus Mandeln, Anis, Zimt, Nägelein, Koriander usw. an. Rumpolt kennt auch schon Turten (Torten) und gibt 64 verschiedene Arten davon an, für das „Gebackene“ 76 Rezepte.

Auch der Marzipan auf unserm Weihnachtstisch, ebenfalls ein Mandelgebäck, ist eine uralte Näscherei. Um das Wort „Marzipan“ hat sich eine ganze Legendensammlung gebildet. Venedig soll dereinst durch die Fürbitte des hl. Markus von einer Hungersnot befreit worden sein. Zu des Heiligen Ehre hat man dann das süße Brot gebacken und ihm den Namen Markusbrot gegeben.

Die altdeutsche Hausfrau kochte schon ihren Zucker zu verschiedenen Graden und stellte Näschereien davon her. Ebenso karamelierte sie nach verschiedenen Rezepten.

Die Frauen waren auch in der Herstellung heilsamer Tränke und Salben bewandert und da man im Zucker ein Heilmittel gegen verschiedene Leiden sah, war es wohl natürlich, daß die Herstellung des Konfekts, sowie der Heilmittel aus Zucker größtenteils in den Händen der Frauen lag.

Der Zucker wurde von den Hausfrauen auch zur Herstellung eines gewürzten Leckerbissens verwendet, der ebenfalls an Weihnachten eine große Rolle spielte. Es waren dies die sog. Morsellen oder Kaiserbissen, „morsali imperatoris“.

Auch das Kandieren kannten bereits unsere Ahnmütter. Sie überzogen Blumen, Kräuter und Gewürze mit Zucker, wie wir heute noch Früchte kandieren, von Blumen nur noch Rosen und Veilchen. Das Rezeptbuch unserer Ahnmütter war darin reichhaltiger. Sie kandierten Kümmel, Wermut, Haselnüsse, Mandeln, Anis, Fenchel, Koriander, Päonien, Rosen, Lavendel, Veilchen, Schlüsselblumen usw. In saubern Schachteln „Zuckerlädlein“, verpackt, waren diese Konfekte jahrelang haltbar. Auf „Küttenwerk“ (Quittenkonfekt) verstand sich die altdeutsche Hausfrau ganz besonders,

und unsere Kleinen von heute würden ganz gewiß nicht mit Christkindleins Backstube zufrieden sein und sie nicht für voll ansehen, wenn auf ihrem bunten Teller oder am Weihnachtsbaum die bekannten Quittenwürstchen, Quittenzeltchen oder das beliebte Quittenbrot fehlen würden.

Weihnachten ist nicht nur ein frohes, es ist — wie wir gesehen — auch ein süßes Fest. „Christkindlein backt Zuckerzeug", heißt es in vielen Gegenden, wenn in ferner, klarer Winterluft ein feines, blaues Wölkchen wie Rauch aufsteigt oder ein feuriges Abendrot den Himmel färbt. Dann holt Mutter die selbstgeschriebenen Rezepte von Großmütterchen hervor und bäckt trotz trüber Zeit nach diesen für ihre Lieblinge Leckerli und Stollen, Biskuit und Springerli, Honig-, Quitten- und Mandelbackwerk.

Sauerkraut.

(Nachdruck verboten.)

Um gutes Sauerkraut auf den Tisch geben zu können, bedarf es nicht allein einer bewährten Kochkunst, sondern die Wahl des Krautes wie auch die Art, es einzumachen, sind dabei mindestens ebenso wichtig. Ohne daß man der Örtlichkeit des gekauften Krautes zu große Wichtigkeit beimessen will, muß doch gesagt werden, daß nach alter Erfahrung sich das württembergische Kraut am besten zum Einmachen eignet. Die dichten Kabisköpfe ergeben ein sehr wohlschmeckendes Sauerkraut. Wer andere Sorten verwendet — was bei der heurigen Wirtschaftslage in der Schweiz zumeist der Fall gewesen sein dürfte — der sehe immerhin darauf, recht feine Köpfe zu bekommen, denn die groben Blattnerven des Kabiskrautes sind nicht so gehaltreich, wie die feineren Blattspreiten und dabei sind sie doch recht ausgiebig vorhanden. Der Kenner von Sauerkraut wird beim Mahle auch gleich herausfinden, ob das Kraut grob oder fein beschaffen war, denn die wenn auch fein geschnittenen Blattnerven zeichnen sich in ihrer Konsistenz und am meisten durch wässerigen Geschmack immer wieder aus.

Beim Einmachen sind wir es hierzulande gewohnt, ziemlich viel Salz beizugeben, während in Süddeutschland möglichst wenig Salz hineinkommt. Kraut ohne Salz beim Einmachen soll äußerst wohlschmeckend und zart sein und im Geschmack an Wein erinnern, deshalb die Bezeichnung Weinkraut, welches neben seinen schon genannten Vorzügen auch noch den der leichten Verdaulichkeit hat und sogar Leuten mit schwachem Magen und wenn nicht Kranken, so doch Rekonvaleszenten zuträglich ist. Das Gegenteil muß vom Sauerkraut gesagt werden, dem beim Kochen Mehl beigegeben wurde. Als Ersatz für dieses kann übrigens eine geschabte Kartoffel mitgekocht werden. In manchen schweizerischen Gegenden werden, um die Saftigkeit des Sauerkrautes zu erhöhen, Wachholderbeeren in ziemlicher Menge mit eingemacht. Der Wohlgeschmack leidet nicht darunter und wer das doch befürchtet, kann die Beeren vor dem Kochen leicht herauslesen. -r.

Haushalt.

Bleivergiftungen kommen dadurch zustande, daß Bleiverbindungen aus der Glasur von Tonwaren oder dem Email von Geschirren, aus der Verzinnung von Blechgefäßen oder Konservenbüchsen, von Selterswasserverschlüssen und Kindersaugflaschen, endlich aus der zur Verpackung gebräuchlichen Zinnfolie (Stanniol) in Nahrungs- und Genußmittel übergehen. Auch die noch vielfach übliche Reinigung der Flaschen mittels Schrot hat zuweilen Bleivergiftungen verursacht, indem einzelne Schrotkörner aus Unachtsamkeit in den Flaschen zurückblieben und sich später in den Getränken zumteil auflösten.

Die alten Römer kannten zwar auch eine zur Hautreinigung dienende Art Seife, haben aber die richtige Seife erst in Gallien und Deutschland (Hessen) kennen gelernt. Schon damals wurde die weiche Seife aus Asche, Talg und Kalk bereitet: harte Seife erzielte man mit Zusatz von Salz. Das sind noch heute im wesentlichen die Bestandteile aller Seifen, nur daß man dieselben in verfeinerter Form anzuwenden versteht und anders benennt. Pottasche (kohlensaures Kali), Soda

(kohlensaures Natron) und Fett tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind die Grundstoffe der Seife. Aus den Fetten pflegt man heutzutage das Glyzerin entweder auszuscheiden, um Kernseife zu erzielen oder darin zu belassen, um Leimseifen zu erhalten.

Mit Kali zusammen verarbeitete Seifen nennt man Kaliseifen, mit Natron verarbeitete Natronseifen.

Bei der Gasbereitung werden die Kohlen durch Erhitzen in einen breiartigen Zustand versetzt und ihnen der Gasgehalt entzogen; die entgasten Koks stellen den Rückstand an Kohlenstoff dar und besitzen als solcher noch einen sehr großen Heizwert (über 8000 Wärmeeinheiten), der in ihrer Glühkraft begründet ist. Koks (sogenannter Brennkoks) aus eigenen Kokereien, die hiezu besonders eingerichtet sind, haben höheren Heizwert als die in Gasanstalten erzeugten Gaskoks.

Da viele **Gemüsearten** einen ziemlich starken Geruch verbreiten, so darf auch dort, wo Gemüse sich befindet, nichts aufbewahrt werden, was leicht Geschmack und Geruch annimmt, z. B. Obst, gärender Most, Wein, Eingemachtes. Umgekehrt dürfen aber auch keinerlei Gegenstände, welche stark riechen, z. B. Hering, Käse oder gar Petroleum im Gemüsekeller sich befinden. Dem Gemüse muß daher ein besonderer, vollständig abgeschlossener Raum zugewiesen werden.

Kartoffeln mit feuchtem Fleisch eignen sich bekanntlich besser zu Salat als zu andern Gerichten, während mehlige für viele Gerichte geradezu erforderlich sind. Es ist leicht, die Kartoffeln in rohem Zustande auf ihre Beschaffenheit nach dem Kochen zu untersuchen und damit die richtige Wahl zu dem betr. Gericht zu treffen. Man schneidet eine rohe Knolle in zwei Stücke und reibt sie aneinander. Ist die Kartoffel mehlig, so bleiben die zwei Hälften aufeinander kleben und an ihren Rändern bildet sich ein leichter Schaum. Feuchte kleben nicht so leicht aneinander und ungenießbare gar nicht. Ein weiteres Merkmal der feuchten Kartoffel ist ihr gelbliches Fleisch. -r.

Muffig gewordenes Mehl, das nach den Engros-Einkäufen vor dem Kriege jetzt nicht selten anzutreffen ist, kann zum Kochen nicht mehr verwendet werden, doch kann es noch dienen zum Abreiben von Schinken und Rauchfleisch, abgebrüht unter das Geflügelfutter gemengt, in ländlichen Verhältnissen auch etwa als Zusatz zum Tränkewasser. — Wer feine Handarbeiten zu machen hat, gebe solches Mehl ins Waschwasser der Hände und tauche letztere (trocken) auch ins Mehl selbst, reibe die Hände leicht ab, worauf sie sehr geschmeidig werden.

Küche.

Kochrezepte.

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

Braune Kartoffelsuppe mit Käse. 2 Eßlöffel Fett, 5—6 Eßlöffel Mehl, 200 Gramm Kartoffeln, 3 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Tasse Milch. Das Mehl wird im Fett kastanienbraun geröstet, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugegeben, mit kaltem Wasser abgelöscht und die Suppe 1 Stunde gekocht. Der geriebene Käse wird mit Milch verrührt, in die Suppenschüssel gegeben und die Suppe darüber angerichtet. Der geriebene Käse kann auch beliebig bei Tische zugefügt werden. (5 Minuten Vorkochzeit und 3 Stunden in der Kochkiste.)

Aus „Zeitgemäße Rezepte"
herausg. v. d. Sekt. Zürich des Schweiz. Gemeinn. Frauenvereins
und der Zentralstelle „Frauenhilfe".

Rehschulter. Für 3 Personen. 1 Rehschulter, Salz und Pfeffer, Bratengemüse, Speck, 1 Eßlöffel Butter, 1/2 Tasse Fleischbrühe, 1/2 Tasse sauren Rahm. Die ausgebeinte Schulter wird abgehäutet, fest, wie eine Wurst zusammengerollt und gebunden; dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Speckscheiben eingewickelt, mit dem Bratengemüse in heißem Fett und Speck gelb gebraten, die Speckscheiben entfernt, der Braten mit Bouillon und saurem Rahm übergossen und unter fleißigem Begießen weich gebraten. Vor dem Anrichten wird die Sauce entfettet. Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

Kalte Sulzpastete. 750 Gr. Pastetenteig, 200 Gr. Kalbfleisch, 125 Gr. Schinken oder Zunge, 125 Gr. Speck. Fülle: 125 Gr. Schweinefleisch, 125 Gr. Kalbfleisch, 125 Gr. Schweinefett, 10 Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilien, 2 Eßlöffel Kapern. Eine längliche Pastetenform wird mit Pastetenteig ausgelegt. Das Kalbfleisch wird in schöne Schnitzel geschnitten und etwa 1/2 Stunde in warmen Weißwein gelegt, oder auch mit Zitronensaft beträufelt und 1/2 Stunde damit liegen gelassen. Alsdann bereitet man folgende Fülle: Mageres, zartes Schweine-, Kalbfleisch und Speck läßt man mit den Zwiebeln (Schalotten), Petersilien und Kapern zweimal durch die Hackmaschine laufen, gibt Salz, Pfeffer, Muskat zu und vermischt dies recht gut. Nun legt man auf den Boden der Pastete die Hälfte dieser Fülle, doch so, daß dem Rand nach noch etwas Platz frei bleibt. Auf die Fülle legt man in feine Scheiben geschnittenen magern Schinken oder Zunge, dann die Kalbfleischschnitzel, wieder Schinken

oder Zunge, dann die Farce, deckt den Deckel der Pastete locker darüber und backt sie bei mäßiger Hitze 2 Stunden. Wenn die Pastete halb gebacken ist, so macht man in den Deckel mit einer Gabel 3—4 kleine Löcher, damit der Dampf durch diese entweichen kann. Sollte der Ofen zu heiß sein, so deckt man ein Papier über die Pastete. Nach dem Backen läßt man sie erkalten, machl in den Deckel eine Öffnung und läßt durch diese warmen Aspik in die Pastete laufen. Zubereitungszeit 3—4 Stunden. „Großes Schweizer. Kochbuch".

Leberknödel (bayrisch). Zeit 1 Stunde. 1/2 Kilo Rindsleber, 20 Gr. Rindermark oder gehacktes Nierenfett, 2 kleine altbackene Brötchen (ca. 100 Gr.), 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 2 Kochlöffel Mehl, 2 Eier, Grünes, Majoran, 2 Liter Wasser, Salz. Die Leber wird enthäutet und mit dem Mark oder Nierenfett zweimal durch die Fleischhackmaschine gelassen, das Brot in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in dem heißen Fett mit den Zwiebeln gedünstet, zuletzt das Grüne und der Majoran noch ein wenig mitgedünstet und etwas erkalten lassen. Die Eier, das Mehl und diese Farce wird gut mit der Leber gemischt, von der Masse eigroße Klöße geformt und in das siedende, etwas gesalzene Wasser eingelegt, 1/4 Stunde gekocht, herausgezogen und mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen bestreut und sofort serviert. Das Wasser kann zu Suppen verwendet werden.

Aus „Gritli in der Küche".

Gemüsesalat. 600 Gr. Gemüse je nach der Jahreszeit, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig, 2—3 Eßlöffel Öl. Das Gemüse wird gewaschen, in kochendem Salzwasser weichgekocht und zugeschnitten. Aus den geschnittenen Zwiebeln, Salz, Essig, Öl, Pfeffer wird eine Salatsauce hergestellt und das Gemüse damit vermischt.

Aus „Zeitgemäße Rezepte
herausg. v. d. Sekt. Zürich des Schweiz.
Gemeinn. Frauenvereins
und der Zentralstelle „Frauenhilfe".

Großer Grießkloß. Man schüttet 1/2 Liter feinen Grieß in eine Schüssel, übergießt ihn mit 1 Liter siedender Milch, rührt nach dem Erkalten der Milch 2—3 Eier, geröstete Brotwürfel, sowie etwas Salz und Muskatnuß hinzu, bindet alles locker in eine mit Butter bestrichene, fest zugeschnürte Serviette ein, hängt diese in einen Topf mit siedendem Salzwasser, läßt den Kloß eine Stunde darin kochen und serviert ihn zu Braten oder Obst.

Rosenkohl à l'Espagnole. Der Rosenkohl wird gewaschen, blanchiert, in frischem Wasser gekühlt, abgetropft und in heißem Fett eine Weile über dem Feuer geschwenkt, mit wenig Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt und dann mit spanischer Sauce, die mit Zitronensaft gesäuert ist, übergossen, worauf man den Kohl anrichtet und mit glasierten Kastanien garniert.

Mehlspeise von getrockneten Zwetschgen. Etwa 6—8 Brötchen werden in Scheiben geschnitten und in Fett auf beiden Seiten gelb geröstet; zuvor hat man 1/2 Kilogramm getrocknete Zwetschgen mit dem nötigen Wasser, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale langsam weichgekocht und entkernt. Nun legt man in eine ausgestrichene Form erst eine Schicht Brotscheiben, dann eine Schicht Zwetschgen und fährt damit fort, bis die Form dreiviertel voll ist. Dann kocht man die Zwetschgenbrühe recht kurz ein, quirlt sie nach dem Auskühlen mit 1/2 Liter Milch, 2 Eiern, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und 4 Eßlöffeln Zucker, gießt alles über die Zwetschgen und Brotscheiben, bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze und gibt sie auf.

Kastanientorte. (Italienisches Rezept.) Man schäle 100 Gr. weich gekochte Kastanien, schneide sie fein und vermische sie mit 100 Gr. gestoßenen, nicht abgezogenen Mandeln und 40 Gr. fein geschnittener Succade. Rühre dann 300 Gr. gestoßenen Zucker mit 5 Eidottern gut untereinander, füge Kastanien, Mandeln, Succade, fein geschnittene Zitronenschale und etwas Zimt hinzu und, wenn auch dies gut verrührt ist, den Schnee von 5 Eiweiß und backe die Torte in gebutterter Form bei guter Hitze. Wenn sie erkaltet ist, bestreiche man sie mit Erdbeermarmelade und glasiere sie mit folgender Glasur: Man gebe in 8 Eßlöffel kochende Milch 250 Gr. fein gesiebten Zucker, rühre es über dem Feuer eine Viertelstunde lang, setze es ab und gebe etwas Zitronensaft dazu, übergieße die Torte damit und schwinge sie nach allen Richtungen, damit die Glasur sich gleichmäßig verbreiten kann. Pröpper: „Das Obst in der Küche".

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 dreht man davon lange Stränge, schneidet kleinfingergroße Stücke ab und formt Würstchen davon. Diese werden dann 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 geben diese Würstchen auch ohne das Wenden in Eiweiß und Mandeln dennoch ein feines Backwerk.

Zitronenringlein. 500 Gr. Mehl, 2 Zitronen, 500 Gr. Zucker, 1 Deziliter Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser und Zitronensaft gekocht, bis er ganz aufgelöst ist. Dann gibt man das Abgeriebene der Zitronenschalen dazu, rührt das Mehl bis auf ein Täßchen voll, sorgfältig hinein und läßt ihn an warmem Ort eine halbe Stunde ruhen. Dann werden aus dem noch warmen Teige bleistiftdicke Stränge gemacht, wobei man das zurückbehaltene Mehl verwendet. Diese zerschneidet man in 12 Cm. lange Stücke und formt Ringlein. Sollte der Teig durch Erkalten zu fest werden, so erwärmt man ihn wieder. Auf eingefettetem Blech werden die Ringlein gelb gebacken und wenn sie aus dem Ofen kommen, rasch mit Wasser überpinselt. Obige Masse ergibt ein Kilo Ringlein.

Zimtsterne. 2 Eiweiß, 250 Gr. Mandeln, 250 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Zimt, Zitronenschale. Mit dem zu ganz steifem Schnee geschlagenen Eiweiß werden Zucker, Zimt und das Abgeriebene einer Zitronenschale verrührt und zuletzt die fein gemahlenen Mandeln damit vermischt. Es entsteht ein ziemlich fester Teig, den man auf dem mit Zucker oder Mehl bestreuten Wirkbrett ausrollen kann. Es werden Sternformen ausgestochen und die Teigresten immer wieder verwendet. Man legt sie auf mehlbestreute Bleche und backt sie bei schwacher Hitze 1/2 Stunde. Man kann die Sterne, bevor sie erkaltet sind, mit Zuckerguß, dem man 1 Tropfen Bergamottöl beigemischt hat, bestreichen. Ergibt 500 Gr.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Mailänderli. Große Portion: 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 - 300 Gr. Zucker, 3 Eier, 1/2 Schale von einer Zitrone, 1 Prise Salz. Die Butter schaumig rühren, die Eier, den Zucker und die feingewiegte Zitronenschale sowie Salz darunter mengen, den Teig leicht wirken und einige Stunden weglegen. Dann 1/2 Cm. dick auswallen, Förmchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und in mäßiger Hitze hellbraun backen.

Anisbrötchen. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Zucker, 2 Eier, 10 Gr. Anis. Eier und Zucker werden zu Schaum gerührt, dann wirkt man Mehl und Anis darunter und wallt den Teig aus. Es werden viereckige Formen daraus geschnitten oder das Leckerlimodel aufgedrückt; über Nacht ruhen lassen. Andern Tags auf das gefettete Blech legen und backen.

Birnenwecken. Geriebener Teig oder Weggliteig, 1 1/2 Kilo dürre Birnen, 1/2 Kilo Zwetschgen, 50 Gr. frische Butter, 150 Gr. grobgeschnittene Nußkerne, 100 Gr. Zucker, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Theelöffel Zimt, 1 Dezil. Kirsch, 1 Eigelb. Die Birnen und Zwetschgen werden über Nacht eingeweicht und andern Tags in dem gleichen Wasser jedes für sich weichgekocht. (Über Nacht im Selbstkocher vorzüglich). Man entfernt Stiele, Butzen und Steine und stößt dann die Früchte sehr fein. Die Butter und die Gewürze, zuletzt der Kirsch, werden zur Masse gegeben, gut durcheinander gemengt 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 innern 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 1/2 Stunde zu gelber Farbe backen. Diese Birnenwecken halten sich lange Zeit frisch. Aus „Gritli in der Küche".

Bündner Birnenbrot. 2 Kilo dürre Birnen, 2 Liter Wasser, 1/2 Liter alkoholfreien Wein, 1 Theelöffel Zimt, 1 Theelöffel Nelkenpulver, 125 Gr. süße Butter, 150 Gr. Nußkerne oder Haselnüsse, 1 Gläschen Kirschwasser, 2 Eßlöffel Zucker. Die Birnen werden zwei Tage in lauwarmes Wasser mit Wein vermischt eingeweicht, von Stiel und Fliege befreit und zweimal durch die Hackmaschine laufen gelassen; dann gibt man den Birnen die zerlaufene Butter, Zucker, Zimt, Kirschwasser, die gröblich geschnittenen Nußkerne oder Haselnüsse und nach Belieben 125 Gr. Rosinen, 125 Gr. Weinbeeren, 125 Gr. gehackte Feigen und einige Tropfen Anisöl hinzu und vermengt die Masse recht gut. Zur gleichen Zeit bereitet man einen guten Hefeteig, den man, wenn er gegangen, gut unter die Birnenmasse knetet, formt davon längliche Wecken, läßt sie noch etwas gehen, wickelt sie in messerrückendick ausgewallten, geriebenen Teig und backt die Wecken bei guter Hitze.

Das Kirschwasser kann nach Belieben weggelassen werden.

Aus „Gr. Schweizer. Kochbuch".

Gesundheitspflege.

Ein Kleiderstoff hält die Körperwärme um so besser zurück, je poröser er ist, je mehr Lufträume er enthält, denn Luft ist ein schlechter Wärmeleiter. Wesentlich für den Luftgehalt ist die Art des Gewebes. Glatte Gewebe enthalten 55 % Luft, Trikotstoffe 80 %, Flanell 90 % und guter Pelz 98 %. Schmutz und Staub in den Poren können aber die Porosität der Gewebe zum Teil wieder aufheben, noch mehr kann aber Feuchtigkeit dazu beitragen. Hierbei verhalten sich die verschiedenen Stoffe verschieden. Feuchter Wolltrikot leitet die Wärme doppelt so gut als trockener, Loden 1/2mal und glatt gewebte Baumwolle 3 1/2 mal so schnell. Hieraus ergibt sich, daß Menschen, die viel Schweiß absondern, lockere Stoffe den glatten vorziehen müssen, da sonst leicht die Gefahr der Er-

kältung vorhanden ist. Besonders schnell leitet glatte Leinwand die Wärme ab, da sie sich im feuchten Zustande an den Körper fest anlehnt und den Luftzutritt fast ausschließt, was im Interesse der Hautatmung und Ausdünstung schädlich ist. Zur Unterkleidung eignen sich am besten solche Stoffe, welche den Luftzutritt gestatten und den Schweiß langsam aufnehmen, ohne ihre Porosität dadurch zu verlieren. Diese Eigenschaften haben Wollflanell und Wolltrikot. Netzstoffe haben nur dann Bedeutung, wenn die Maschen groß sind und sie nicht aus Leinen oder Baumwolle bestehen. Diese Stoffe saugen sich so voll Schweiß, daß sie den Luftzutritt auch als enges Netzgewebe verhindern.

Aus „Hauswirtschaftslehre" von H. Laue.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Sprache des Kindes. Aus der Sprache des Kindes klingt die seiner Umgebung wieder. Der kleine Mensch ahmt genau die gute oder schlechte Aussprache, den Klang der Stimme und die Ausdrucksweise seiner Umgebung nach. In den meisten Fällen sind die Erwachsenen an mangelhafter, undeutlicher Aussprache der Kinder schuld. Es ist deshalb sehr wichtig, daß sich alle, die mit der jüngsten Generation zu tun haben, selbst einer reinen Sprache und edler Ausdrucksweise befleißigen. Niemals sollte man aus den lallenden Lauten kleiner Kinder einzelne Silben herausreißen, um sie in dieser oder jener Form in Verbindung mit naheliegenden Vorstellungen zu bringen. Wer den Wunsch hegt, daß seine Kinder die Muttersprache korrekt und gut sprechen, vermeide von Anfang an jede Mißbildung, und klänge sie noch so spaßhaft, besonders auch alle Provinzialismen in ihrer Gegenwart selbst zu gebrauchen.

Charakteristisch für die kindliche Sprechweise ist die Fortlassung einzelner Worte, besonders der Artikel. Erst wenn der kleine Mensch anfängt, seine eigenen Gedanken in Worte zu kleiden, beginnt er zusammenhängend zu sprechen. Darum ist es auch nicht richtig, Kindern zu viele Worte einzuprägen. Nicht die Kenntnis vieler Worte erzeugt den Verstand, sondern der Reichtum an Vorstellungen, an Gedanken, die durch die Verknüpfung der aus den Empfindungen oder Wahrnehmungen hervorgegangenen Vorstellungen erwuchsen, und zur Bezeichnung dieser Vorstellungen dient die Sprache.

Zuerst soll man mit dem Kinde von dem reden, was ihm leicht wahrnehmbar und greifbar ist. Das ist dem kleinen Gehirn am verständlichsten. Spricht das Kind ein Wort falsch aus, dann behalte man diese Bezeichnung nicht etwa für den betr. Gegenstand bei. Man gebe sich vielmehr Mühe, das richtige Wort so häufig dem Kinde vorzusagen, bis es richtig nachgesprochen wurde.

Viele Menschen sprechen nur darum undeutlich, weil man in ihrer ersten Jugend kein Gewicht auf dieses methodische Nachsprechen legte.

Vergrößert sich später der Wortschatz eines Kindes in immer schnellerer Folge, dann zeigt sich die Verschiedenheit der Anlagen. Es gibt Kinder, die sinnlos alles nachplappern, was sie hören, und andere, die das Gehörte still in sich aufnehmen, um es erst später, oft bei passender Gelegenheit, zu wiederholen.

Zugleich wirkt die Umgebung eines Kindes bestimmend. Landkinder benennen alles, was zur Landwirtschaft gehört, sehr viel früher, als Kinder, die durch das Leben in der Stadt solche Gegenstände selten zu Gesicht bekommen. Jüngere Geschwister lernen meist schneller sprechen, als das älteste Kind. Auch das ist ein Zeichen, daß die Nachahmung besonders wichtig beim Sprechenlernen ist.

A. M. Witte.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Balkone im Winterschmuck. Der Brauch, die Balkone mit Winterschmuck zu versehen, bürgert sich in den großen Städten immer mehr ein. Nicht allein in vornehmen Stadtvierteln, wo diese Sitte ihren Ursprung hat, sondern auch in den übrigen Stadtteilen und namentlich auch in den Vororten, sieht man oft zahlreiche Balkone, der Jahreszeit entsprechend, kunstvoll geschmückt. Zur Dekoration werden hauptsächlich Topf- und Kübeltannen benutzt, von denen solche mit hängenden Zapfen bevorzugt werden; auch große Taxuszweige mit roten Früchten finden Verwendung. Als kleinere Topfpflanze wählt man mit Vorliebe die Winter-Erika mit ihren fleischroten Blütenknospen. Dazwischen wird allerlei grünes, zum Teil ausländisches Gesträuch und Gezweig mit bunten Blüten oder intensiv gefärbten Früchten benutzt. Offene, nur durch eiserne Gitter abgeschlossene Balkone werden in ihren durchbrochenen Teilen vielfach mit Tannenzweigen ausgefüllt.

Frage-Ecke.

Antworten.

86. Hier das Rezept für echte **Glarner Käsesuppe.** (Für 4 Personen.) 400 Gr. Brotdünkli, 120 Gr. Käse, 1 1/3 Liter Wasser, 40 Gr. Fett, ca. 1/4 Liter Milch, Salz. Zubereitung: Das Brot wird in feine Scheibchen geschnitten und mit dem geriebenen Käse lagenweise in

eine Schüssel geschichtet, mit dem kochenden Wasser übergossen und einige Zeit stehen gelassen. Wenn das Brot aufgequollen ist, wird es fein gestoßen. In einer Pfanne wird Fett heiß gemacht; das zerstampfte Brot hineingegeben, gut durchgeschwitzt, mit der Milch abgelöscht und mit Salz abgeschmeckt. Das Gericht wird etwa 10 Minuten gekocht und angerichtet. Der Käsebrei kann mit gebräunten Zwiebeln überschmelzt werden.

Aus „222 Rezepte"
von D. Blumer und Chr. Zulauf.

89. Man hat, um die **Selbstkocherkasserollen** auch auf dem Kochherd brauchen zu können, extra Pfannen, die an Stelle des Bodens nur einen ca. 2 Cm. breiten Ring haben. In diese Pfanne mit Stiel wird die Kasserolle eingestellt und kommt direkt aufs Feuer. Der Boden wird dadurch natürlich schwarz und diese Kocherei ist nicht so sauber wie mit Petrol oder Gas. Ich würde vorziehen, über die Zeit, wo kein Petrol gebraucht werden darf, den Selbstkocher außer Kurs zu setzen und nur auf dem Herd zu feuern. Wenn dieser einmal heiß ist, so kann man ihn mit 1—2 Briketten warm behalten. Um die Speisen in den Selbstkocher zu tun, müssen Sie schon am Morgen früh anfeuern, verlieren einen Teil Hitze und sind gezwungen, mittags noch einmal anzuzünden, um einzelne Gerichte fertig zu kochen und Abwaschwasser zu bekommen. Nach meiner Meinung ist die Ersparnis auf diese Weise ganz klein. Die anfangs erwähnten Einsetzpfannen sind wahrscheinlich in den Geschäften, wo der Selbstkocher verkauft wird, zu haben. Frau J.

89. Den **Selbstkocher** wird jetzt, da alles zum Sparen drängt, niemand gerne missen. Ich möchte Ihnen raten, die Speisen auf einem Spritapparat zu kochen. Kommt das Kochen darauf zu teuer, so kochen Sie alles auf dem Herde an, geben es erst nachher in die Selbstkochergeschirre, die noch kurz auf den Spiritusapparat gestellt und dann in den Selbstkocher gepackt werden. Es ist dies etwas umständlich, aber das Resultat wird besser sein, als wenn Sie die Speisen im „Bain-marie" vorkochen. Auch leiden die Selbstkochergeschirre auf dem Herdfeuer zu sehr. Probieren Sie acht Tage meinen Rat, es wird gehen, sofern nicht Gas oder elektrische Kraft zur Verfügung stehen. R.

90. Kleider soll man von einer guten Färberei **färben** lassen, um sie noch weiter tragen zu können. G.

91. Wir schälen die **Kastanien** immer um die Kante herum (äußere und innere Schale), dann sieden wir sie in kochendem Salzwasser, wie Kartoffeln. Wenn sie weich sind, wird das Wasser abgegossen und die Kastanien in der offenen Pfanne 1—2 Min. über dem Feuer gelassen. Die Früchte gehen dann sehr stark auf und die Schalen fallen auf beiden Seiten weg. So zubereitet sind die Kastanien mit Milch zusammen ein beliebtes Abendessen unserer Kinder. Übrig gebliebene werden geschält, solange sie noch warm sind, und am nächsten Tag in einer braunen Sauce aufgekocht. Auch durch die Hackmaschine getrieben und mit geschlagenem Rahm serviert, sind die Kastanien ein schmackhafter Nachtisch. So lassen sie sich auch statt Reis oder Gries zu Pudding oder Aufläufen verwenden.

Eine andere Art Kastanien schnell zu schälen ist folgende: Man schält die äußere Schale ganz fort, gibt die Kastanien 1/2 Stunde in einen warmen Ofen, worauf sich die Haut inwendig ganz von selbst loslöst. Hierauf kocht man sie wiederum im Salzwasser und verwendet sie nach Belieben. Kastanien geben mir nicht mehr Arbeit als Äpfel oder Kartoffeln. Probieren Sies! E. M.

92. Die **Chüechli-Rezepte** sind in jedem guten Kochbuch zu finden. Wenn Ihnen an besondern Arten von Chüechli gelegen ist, so fragen Sie nach diesen Rezepten im Fragekasten; aus dem Leserkreise erhalten Sie gewiß gerne Bescheid. G.

92. Am Buffet der „Chüechliwirtschaft" an der Landesausstellung in Bern wurde ein kleines Heftchen verkauft, das nebst vielen Käsespeisen die berühmten Käseschnitten und die Rezepte zu den vielgelobten **Chüechli** enthält. Es ist zusammengestellt von Frl. Grüter, Kochkurslehrerin in Luzern, und herausgegeben von der ökonomischen und gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern und wahrscheinlich auch von der letztern oder der Lehrerin zu beziehen. — In Bern habe ich 20 Cts. dafür bezahlt. Frau J.

Fragen.

93. Seit einem Monat benützen wir fast täglich die **Kochkiste**. Wir freuten uns auf eine kleinere Gasrechnung, da wir ja gut genug wußten, daß wir das Gas tatsächlich viele Stunden weniger benutzten. Nun kam die Gasrechnung zu unserer großen Enttäuschung auf den Rappen gleich hoch wie den vorangegangenen Monat ohne Kochkiste. Die gleiche Erfahrung machte auch eine andere Frau. Haben vielleicht noch mehr Leserinnen diese Erfahrung gemacht? Weiß mir jemand Rat, wie solchem zu begegnen ist? Herzlichen Dank für jede Mitteilung. Alte Abonnentin.

94. Ist die **Gasbeleuchtung** billiger als die elektrische? Wir stehen vor der Tatsache, eine neue Einrichtung treffen zu müssen, da Petrol so schwer erhältlich ist. Wer gibt aus Erfahrung guten Rat? P. B.

95 Warum verwelken gekaufte **Zyklamen** im Winter so rasch in der Stubenwärme? Ich gieße doch reichlich, aber immer mit ungünstigem Resultat. Für Auskunft dankt
Hausmütterchen.