

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

**Band:** 15 (1908)

**Heft:** 24

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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



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

**Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierpucht.**

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

**Nö. 24.** XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
24 Nummern

Zürich, 19. Dezember 1908.

Man spricht von einem Spiegel,  
Der duldet keinen Rost,  
Und eine Blume gibt es,  
Die knickt ein einziger Frost,  
Ein Kleinod, das nur einmal  
Die Kunst des Meisters schuf,  
Sich, Spiegel, Blume, Kleinod,  
Das ist der gute Ruf.

Bechstein.



### Unser Heim im Weihnachtsschmuck.

Von Lore von St.

Je näher das liebe Weihnachtsfest heranrückt, desto mehr sinnt die Hausfrau nach, wie sie zweckentsprechend, poetisch und schön ihr Haus und die Christanne zum hehren Feste des Gebens und der Liebe schmücken soll. Sie weiß es, daß der stimmungsvolle Zauber, den die schöne Ausschmückung des Weihnachtsbaumes und der Wohnräume hervorruft, nicht mit den Festtagen verraucht, sondern daß er einen verklärenden Schein über die ganze, lange Winterzeit breitet.

Im Nachfolgenden seien einige Winke gegeben, wie man ohne große Geldopfer,

nur mit ein wenig Fleiß und Liebe für die Sache das Heim für die Weihnachtszeit festlich schmücken und den Baum eigenartig verzieren kann.

Bewohnt man allein ein Haus, so ist es feierlich und schön, wenn man das Treppengeländer und die Korridortüren mit Girlanden aus Tannenzweigen schmückt. Bewohnt man nur eine abgeschlossene Wohnung, muß man selbstredend nur von innen schmücken. Um die Türrahmen Girlanden oder buschige Zweige gesteckt, gibt sofort Weihnachtsstimmung; an der Türe, die zum Bescherungszimmer führt, wirkt auch obenauf in der Mitte ein goldener oder silberner Stern sehr hübsch, besonders wenn man einige Wachslichtchen geschickt anzubringen weiß. Überhaupt sollten womöglich alle Räume, besonders aber das Bescherungszimmer, mit Tannenzweigen verziert werden, und zwar steckt man am besten hinter die Spiegel und Bilder große Zweige, an welche man versilberte oder vergoldet Zapfen befestigt und hier und dort ein Lichtlein anbringt, wo keine Gefahr ist, daß Gardinen oder sonst etwas anbrennen kann. Auf Konsolen, Schränkchen, Tischen u. s. w. stellt

man Vasen oder Körbchen mit Moos, Tannenzweigen, Efeu und Waldbeerzweigen auf und schmückt auch den Leuchter oder die Hängelampe mit einem grünen Kranz, von welchem bronzierte Zapfen herabhängen.

Der Tisch, auf den man die Gaben auf weißem Damasttuch ordnen will, muß mit schönen Tannenzweigen und zartem Moos hübsch belegt werden. Wenn der Weihnachtsbaum nicht auf dem Tisch steht, ordnet man einen hohen Tafelaufsatz und einige Schalen oder Körbe gefällig mit Äpfeln, Nüssen, Orangen, Feigen, Mandeln u. s. w. und steckt überall Büschelchen Tannengrün dazwischen. Auch die Geschenke sollen mit Zweiglein verziert werden und die Festtafel soll gleichfalls Tannenschmuck tragen.

Was nun den Weihnachtsbaum selber betrifft, so ist abgesehen von dem Konfekt und dem bunten, blendenden Sand, wie man ihn in so reizender Ausführung zu kaufen bekommt, doch auch der, ich möchte sagen individuelle Schmuck etwas, was ganz besonderen Reiz bietet.

Abgesehen vom Vergolden und Bronzieren von im Herbst gesammelten Eichentöpfchen, Fichten- und Tannenzapfen, Nüssen und kleinen selbstgezeichneten und ausgeschnittenen Sternen, gibt es noch eine Menge ganz reizender Dinge, die zum originellen Schmuck der Weihnachtstanne dienen. — Die bunten, glänzenden Stanniolkapseln von Weinflaschen z. B. ergeben, wenn man sie mit einem Rundholz wieder glättet, hübsche Behälter für kleine Bonbons, Schokoladefugeln oder Bohnen u. s. w. Den Rand durchlöchert man, schiebt Golddraht hindurch, dreht leicht zusammen und ein niedliches Anhängsel ist fertig. Aus hellfarbigen Seidenbandresten läßt man die kleinen Mädchen Säckchen nähen, die man gleichfalls mit Süßigkeiten oder bunten Perlen füllt, mit Seidenbändchen schließt und ebenfalls an der Tanne befestigt. Aus Ton läßt man die kleinen Künstler in der Familie Tiere, Figuren, Schiffchen u. s. w. kneten, die nach dem Trockenwerden bronziert oder

mit Farbe bemalt werden. Ausgeblasene Eier, mit Gold oder Silber bronziert und mittelst Siegellack oder Leim mit einem Bändchen zum Aufhängen versehen, ersetzen die teuren Glasfugeln; man kann sie auch mit lichten Farben färben und lackieren. Sehr zart und sinnig wirken auch die Papierblumen, die man aus Krepppapier herstellen und an die Spitzen der Zweige befestigen kann. Sehr nett sind auch kleine Vogelnester, die man aus Holzwolle formt, mit Farbe bespritzt, mit Watte ausfüllt und mit kleinen Vogeleiern aus der Konditorei ziert. Selbst die unpoetischen Garnröllchen lassen sich noch als niedlichen Schmuck verwerten. In der Mitte durchgefäht, mit buntem Lack bemalt und in die Öffnung ein winziges Blümchen oder auch nur ein Tannenzweiglein gesteckt, wirken sie wie originelle Puppenblumentöpfchen.

Selbstredend ist aber der Phantasie noch ein weites Feld gelassen. Zweifellos werden die Erwachsenen und Kinder sich immer freuen, wenn sie am glitzernden, schimmernden Weihnachtsbaum neben den Süßigkeiten, den blendenden Lichtern, dem leuchtenden Lametta all die kleinen Zieraten sehen, womit sie selber den Baum verschönern helfen durften; aber doch wird die Tanne an sich, der harzige Duft, der die Räume durchzieht, der poetische Zauber, der vom Fest der Liebe, der Freude und des Gebens ausgeht, hoch über all dem Schmuck von Menschenhand stehen und das Herz immer aufs neue mit der ächten Weihnachtswonne erfüllen! „S. 3.“



### Backregeln.

(Nachdruck verboten.)

Schon lange sind fleißige Hände mit allerlei Vorbereitungen zum Weihnachtsfeste beschäftigt und einer derselben, die nicht geringe Mühe und Sorgfalt beansprucht, der Bereitung von Weihnachtsg Gebäck, seien heute einige Zeilen gewidmet. Es gilt dabei, gewisse Regeln zu beachten, ohne die das beste Rezept

und die besten Zutaten kein erfreuendes Resultat zu liefern vermögen. Es heißt, wie schon in letzter Nummer betont worden ist, am falschen Orte sparen, wenn man Zucker, Butter, Mandeln, Zimmt, Eier, kurz all diese Dinge der Billigkeit nach kauft. Wie eine schlechte Bohne den ganzen Kaffee, so verdirbt auch ein schlechtes Ei, eine Handvoll schlechter Mandeln das ganze Gebäck. Mehl und Zucker gibt man durch ein Sieb, man wird erstaunt sein, hier und da Fasern, Hölzchen Steinchen u. s. w. darin zu finden, die man sonst später zwischen den Zähnen heraus holen muß. Daß man Mandeln, Anis, Korinthen, Sultaninen vor dem Gebrauche erlesen und waschen muß, wird als bekannt vorausgesetzt. Man glaube ja nicht, daß man ohne Röhren durchkommen könne, eine halbe Stunde mindestens muß man bei Konfektforten, die ganze Eier, Butter und Zucker enthalten, diese vorher röhren. Man zerläßt erst die Butter, gibt die Eier darunter, zuletzt den Zucker und rührt immer nach einer Seite, ohne Unterbrechung, das ist wichtig. Kann man allein nicht fertig werden, lasse man sich von einem hilfsbereiten Jemand ablösen. Zu Biscuit schlägt man Eier und Zucker eine halbe Stunde lang in einer Schüssel, die man auf immerwährend kochendes Wasser stellt.

Manche Rezepte geben auch an, daß Eier und Zucker allein geschlagen werden sollen, in diesem Falle gibt man die zerlassene Butter später dazu. Die gerührte Masse wird sehr hell und schaumig, solange sie diese beiden Eigenschaften nicht zeigt, rühre man getrost weiter. Das Gebäck wird dadurch leicht, porös ohne Backpulver. In vielen Fällen treibt das Pulver die Masse so auseinander, daß man anstatt einzelne Stücke einen Kuchen erhält. Nie wird man einen lockeren Hefenteig bekommen, wenn man die Mühe scheut, den Teig zu schlagen. Da hilft keine Butter, kein Ei, kein Pulver. Viele Hausfrauen nehmen mehr Hefe, um die Arbeit zu sparen, und wundern sich dann, wenn das Gebäck rauh und trocken ist.

Also die wichtigste Regel: rühre, rühre bis der Teig Blasen wirft! Gesteibtes Mehl braucht man zum Auswellen des Teiges, alle Formen aus Holz oder Blech, Gläser zum ausstechen, Backrädchen zum schneiden müssen oft in Mehl getaucht werden, damit die Stücke nicht daran kleben. Oft hört man sagen, Backbleche dürfe man nie putzen, sondern nur mit Papier abreiben. Es ist aber keine Seltenheit, daß in den Fugen und Falten der Bleche dann wohl altes Fett, Mehl und dergleichen sich festsetzt, das sich mit Papier nicht entfernen läßt. Man reinige also ruhig die Bleche mit Sodawasser und spüle sie mit frischem Wasser. Sand darf man allerdings nicht verwenden, es ist auch gar nicht nötig. Die gut getrockneten Bleche reibt man mit reinem Papier ab, und fettet sie ein. Bienenwachs, ist dazu wohl das Beste, besonders bei Mandelgebäck. Butter und feines Öl wird fest abgerieben, damit das Konfekt den Geschmack nicht annimmt. Bei Hefengebäck kann man die Formen schon mehr einfetten. Zwischen den einzelnen Konfektstücken muß auf dem Bleche genügend Raum sein. Wenn sie aufgehen, dürfen sie einander nicht berühren. Sie sind genügend gebacken, wenn sie sich leicht vom Bleche ablösen lassen, wenn die Böden fest und hellbraun sind.

Anisgebäckenes muß obenauf weiß bleiben, es wird in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken. Hat man Pottasche darin, so muß das Konfekt über Nacht in einem warmen trockenen Zimmer liegen, bis es obenauf trocken, am Boden aber feucht ist.

Pfeffernüsse wendet man vor dem Backen auf die andere Seite, so daß die trockene nach unten, die feuchte Seite nach oben kommt. Hat man ein kleines Stückchen irgend eines Gebäckes versuchsweise in den Ofen gelegt und fließt es auseinander, dann gebe man noch Mehl zu der Masse. Wird es aber hart, rissig, spröde, dann hat man sich in der Zugabe von Butter oder Zucker geirrt, hat zu wenig Butter und zu viel Zucker oder Mehl genommen.



Man gebe das Fehlende dann noch dazu. Das fertige Gebäck muß noch warm vom Bleche genommen werden, läßt man es darauf kalt werden, so bekommt es einen unangenehmen Blechgeschmack. Eine bis zwei Minuten warte man mit dem Abnehmen, wenn das Blech vom Ofen kommt. Man lege das Konfekt etwas auseinander zum verkühlen. In festverschlossenen Blechdosen kann man es sehr lange verwahren.

N. N.



### Humor am Krankenbett.

Ein Mensch, der alles nur von der tragischen Seite ansieht, kommt nicht halb so leicht durchs Leben als der, welcher mit dem einen Auge zu weinen und mit dem andern zu lachen versteht. Ein Krankenzimmer, in dem nur geseufzt, geklagt und geweint wird, ist ein sehr düsterer Ort. Man muß auch einmal am Krankenbett lachen können, recht herzlich lachen, selbst bei kleinen fatalen Vorkommnissen und bei kleinen Ungeschicklichkeiten, an denen es bei der Hülflosigkeit der Kranken und im Dämmerlicht der Krankenzimstube nicht fehlen kann. Wenn irgendwo, so gilt es im Krankenzimmer: „Wenn der Tag nicht hell ist, sei du froh und heiter, Sonn' und froher Sinn sind Gottes Streiter!“ Nur kein verdrießliches Gesicht im Verkehr mit Kranken! Nichts drückt denselben so nieder als ein mürrisches Wesen, nichts kann ihn so aufrichten und erfrischen als eine gleichbleibende, ruhige Heiterkeit der ihn pflegenden Person. „Rissen schütteln und Schweigen, die Brauen hochgezogen und die Oberlippe lang, das schafft dem Kranken ein bequemes Liegen, aber den Sonnenschein ins Herz schafft es ihm nicht! Heller Blick beim Morgengruß, Freundlichkeit bei der Hantierung und ab und zu ein harmloser Scherz, bei dem dem Kranken ein Lächeln ankommt, das ihm in schlaflosen Nächten wieder einmal einfällt, das ist Seelenmedizin, in ihrer Wirkung weit über Brom- und andere Nervenmittel erhaben.“ Kranke neigen sowieso

dazu, kleine Schwierigkeiten im täglichen Leben schwerer zu nehmen als sie sind; ihre hülflose Lage, der ganze Druck, der auf ihnen liegt, macht das begreiflich. Da muß ihnen geholfen werden, daß sie nicht zu dem Kreuz, das ihnen Gott auferlegt hat, sich noch selbst ein besonderes Kreuz schaffen. Wir helfen ihnen, indem wir mit gutem Beispiel vorangehen und den Kopf oben halten, wenn einmal nicht alles so glatt geht, wie wir wünschen.

Wer in Krankenzimmern Bescheid weiß, kennt die mancherlei kleinen Nöte, in die Pflegerin und Kranke geraten können, weiß aber auch, daß es gar nicht so schwer ist, den Leidenden zu beeinflussen und die Wolken des Unmuts, die sich leicht auf seiner Stirn sammeln, zu zerstreuen. Kranke sind wie Kinder: leicht erregt und verstimmt, aber auch leicht zerstreut und durch Kleinigkeiten amüsiert und abgelenkt. Man muß sich nur bei der Pflege die Mühe geben, den Kranken ein wenig zu studieren, und muß es sich klar machen, daß die körperliche Pflege allein es nicht tut. Oft beruht die Krankheit ebenso sehr auf einem Druck, der das Gemüt belastet, als auf organischen Einflüssen. Wer da verstünde, mit weicher Hand die wunden Stellen im Herzen zu verbinden, zur rechten Zeit ein tröstendes und beruhigendes, zur rechten Zeit ein scherzendes und aufmunterndes Wort zu sagen, zur rechten Zeit zu schweigen, denn Schweigen wird oft wie eine Liebestat empfunden, zur rechten Zeit eine kleine Liebkosung zu spenden, eine kleine Aufmerksamkeit zu erweisen, der bewiese in Wahrheit, daß er den Kranken versteht. Manch einer, der nach langem Leiden genesen ist, denkt mit einer Art Heimweh an die stillen Wochen in dem einsamen Krankenzimstübchen. Er fühlt: da weht trotz aller Schmerzen und Qualen etwas wie Ewigkeitslust. Sollte die geduldige, fröhliche, liebevolle Pflegerin daran gar keinen Anteil haben? Frommel sagte einmal: „Es gibt Menschen, in deren Gegenwart uns ist, als ob wir ein Bad von Sonnenschein nähmen, wir atmen eine erfrischende, kräftige Luft ein, als ob wir auf einer

hohen Alp ständen, unter uns trübe Nebel, über uns der lichte Himmel.“

Nicht wahr, solche Leute können wir in unsern Krankenzimmern brauchen? Das würde vielleicht mehr nützen als Ozonzerstäuben und Fensteröffnen! Vielleicht, daß manch armes, krankes Menschenkind, das nach Sonnenschein und blauem Himmel schmachtet, in solcher Luft erstarken würde zu neuem, frischem Leben!

Aus: „Erlebtes, nicht Erdachtes vom Krankenbett“, von Lili v. Hackewitz.



Es ist eine bekannte Tatsache, daß Mehlspezen von gewöhnlichem Vollmehl viel billiger sind, als Nudeln und Macaroni. Namentlich ist dies der Fall bei Verwendung von entfeuchtem Speisemehl, welches doppelt soviel verdauliche Nährstoffeinheiten aufweist, als die gewöhnlichen Teigwaren. Die etwas gelbliche Farbe kann mit zwei Eidottern für das Auge einladender gemacht werden. Damit die Herstellung von Mehlspezen den Hausfrauen weniger Mühe mache, ist ein Drahtgestell von  $\frac{1}{2}$  Meter Höhe konstruiert worden, das man über das Kochgeschirr stellt in welchem sich das kochende Wasser befindet. Man legt das Sieb auf das erwähnte Gestell und füllt es mit Teig. Damit dieser die richtige Dike hat, nimmt man z. B. zu 1 Kilo Mehl einen Liter Wasser und etwas Salz. Auf den Teig legt man ein hölzernes Brett oder Teller, der in das Sieb paßt. Der Teig fällt durch seine Schwere in die Pfanne, hängt nicht zusammen, so daß die Köchin noch andere Speisen daneben kochen und die Spezen alle miteinander anrichten kann. Oder man kann den Teig anrühren, wie oben gesagt und langsam in den Kochtopf einlaufen lassen unter stetem Rühren mit dem Witschschwinger, wodurch sich der Teig sehr gut zu Spezen teilen läßt. Die Hauptsache ist, daß das Wasser stets stark kocht. Auch ist es vorteilhaft, wenn man den Teig mit heißem Wasser anrührt. Hausfrauen und Köchinnen, die diesen Rat befolgen, werden erkennen, daß diese Zubereitung zur Hälfte billiger ist als die übliche.

Die zur Zeit so beliebten grossen Schleier kann man mit der nötigen Vorsicht selbst waschen. Schwarze und farbige Schleier müssen mit Gallseife in kaltem Wasser gereinigt werden. Man rollt die zarten Gewebe zusammen und preßt sie in dem Seifenwasser, ohne sie zu reiben; dann zieht man die schwarzen durch schwarzen Kaffee, in dem ein wenig arabischer Gummi aufgelöst wurde, die farbigen durch Gummiwasser; und spannt sie zum trocknen mittelst Stecknadeln auf eine Decke, da sie nicht geglättet werden dürfen. Weiße Schleier, auch solche mit farbigen Punkten

werden ebenfalls zusammengerollt und in lauwarmem Wasser, indem zuvor feingeschnittene Seife und Borax aufgelöst wurde, fortwährend ausgebrüht. Scheinen sie sauber, so spült man sie in lauwarmem Wasser, dem gleichfalls Borax zugefügt wurde, und zieht die ganz weißen durch Milch, die buntpunktirten durch Zuckerwasser, und spannt sie dann auf. 3.

Ausgussbecken, Wasserleitungsbassins u. s. w. reinigt man am besten mit Zeitungspapier, das zum Knäuel zusammengeballt und mit Petroleum befeuchtet wurde. Man reibt kräftig damit hin und her, spült mit warmem Wasser nach und trocknet die Becken aus. Sie erscheinen wieder sauber und blank. 3.



### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Grüne Kartoffelsuppe, †Kalbfleischplätzchen à la crème, †gefülltes Kraut, Aprikosentompott.

Dienstag: Schwarzbrottsuppe, Blutwurst, Aepfel und Kartoffeln.

Mittwoch: Weiße Mehlsuppe, \*Schwalbennester, Rosenkohlalat, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Silberflockensuppe, \*Schwedische Pastetchen, Zunge in brauner Sauce, \*Kartoffelauflauf.

Freitag: Tapiokasuppe, Schellfisch, Rindensalat, †Zwetschgenauflauf.

Samstag: Mehlerbsensuppe, geräuchertes Schweinefleisch, Bodenkohltraben mit Kartoffeln.

Sonntag: \*Fleischsuppe mit Eierkäse, †Fischgallerte, †gedämpfte Gans mit Kastanien, gemischter Salat, \*Nugcremetorte.

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

### Kochrezepte.

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

**Fleischsuppe mit Eierkäse.** Für 6 Personen  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Fleischbrühe, 3 Eier, 2 Dezliter Milch oder kräftige Fleischbrühe, Salz, nach Geschmack feingeschnittenes Grün und Muskat. Eier und Flüssigkeit werden richtig verquirlt, gewürzt, eine nicht zu tiefe Form mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt, die geschlossene Form ins kochende Wasser, das wenigstens die Höhe der Masse in der Form haben muß, gestellt. Das Kochgefäß wird gedeckt, der Inhalt soll sehr langsam kochen, während 30–45 Minuten. Die fertige gekochte Masse wird leicht ausgekühlt, auf ein Tranchierbrett gestürzt und in beliebige Vierecke geschnitten oder mit Formen ausgestochen. Der geformte Eierkäse wird in die Suppenschüssel

gelegt, die kochende Brühe darüber gegossen und gleich serviert.

Aus „Illustrierte Reformküche“.

**Schwalbennester.** Bereitungszeit:  $1\frac{1}{2}$  St. Für 6 Personen. Zutaten: 625 Gr. Kalbschnitzel (in Scheiben geschnitten), 125 Gr. roher Schinken (ebenfalls in Scheiben geschnitten), 5 Eier,  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt. — Man kocht 5 Eier recht hart, schält sie ab, umwickelt jedes Ei mit einer Scheibe Schinken, dann mit einer Scheibe Schnittlauch, zuletzt mit Fäden und bringt sie dadurch in nette Form. Die so vorbereiteten Schwalbennester werden auf allen Seiten in Butter gebraten, dann fügt man etwas kochendes Wasser zu, schmort die Nester darin in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde fertig, wendet sie, indem man den sauren Rahm und 15 Gr. aufgelösten Liebig's Fleisch-Extrakt hinzufügt.

**Schwedische Pastetchen.** Aus messerrücken-dick ausgerolltem Blätterteig sticht man runde Scheiben aus und drückt sie in kleine, ziemlich flache, schwach gebutterte Blechformen, schneidet den über die Form hervorstehenden Teigrand ab, füllt die Formen mit trockenen Erbsen und bäckt die Pastetchen in einem heißen Ofen gelb. Nachdem sie ausgekühlt sind, nimmt man die Erbsen heraus, füllt ein feines, dickliches Ragout von Kalbsmilch, Fisch, Krebsen und dergleichen in die Pastetchen, streut geriebenen Parmesankäse oben darauf, beträufelt denselben mit Krebsbutter und läßt die Oberfläche in einem heißen Ofen rasch etwas bräunen. Man nimmt die Pasteten aber erst beim Anrichten aus der Form.

**Feiner Kartoffelaufguss als Zuspäise.** 90 Gr. Butter werden zu Schaum gerieben, 4 Eibutter, 2 Overtassen saurer Rahm, 1 Eßlöffel feines Mehl, 10—12 große, gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß, sowie der Schnee der Eiweiße hinzugefügt. Dies bäckt man in einer gut gebutterten Form reichlich eine halbe Stunde.

**Nusserémétorte.** Teig: 250 Gramm Mehl, 100 Gr. Zucker, Saft von 1 Zitrone, 2 Eiweiß, 50 Gr. Butter. Füllung: 100 Gr. Nußkerne, 2 Deziliter Rahm, 2 Eigelb, 100 Gr. Zucker, 1 Zitronenschale. — Zucker, Eiweiß, Butter und Zitronensaft werden zusammen verrührt und das Mehl nach und nach dazu gearbeitet. Von dem erhaltenen Teig rollt man zwei Tortenböden aus und durchsticht sie gleichmäßig mit einer Gabel, damit sie beim Backen keine Blasen bilden. Rahm, Eigelb, Abgeriebenes von 1 Zitronenschale, Zucker und fein gemahlene Mandel- oder Nußkerne werden nun auf dem Feuer tüchtig geschlagen. Sobald die Creme kocht, wird sie vom Feuer genommen, auf einen der gebakenen Tortenböden gestrichen und mit dem andern bedeckt. Man kann auch zwischen den Teigböden Marmelade füllen und die Torte als „Krachtorte“ servieren.

Aus J. Spühler's „Reformküche“.

**Glühwein.** 1 Flasche alkoholfreier Rotwein, 1 Stückchen Zimt,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Zitronenrinde ganz,

100—150 Gr. Zucker, Saft von einer halben bis ganzen Zitrone. — Der Zucker wird mit 1 Deziliter Wasser aufgelöst, alles übrige dazugegeben, recht heiß aber nicht kochend gemacht, das Gewürz entfernt, angerichtet und sofort serviert.

**Fruchtbowlé.** 750 Gr. eingemachte Früchte, 1 Liter alkoholfreier Wein. Früchte und Wein werden gut zusammen gerührt und wenn nötig noch Zucker beigegeben. Werden Schüttelfrüchte hierzu verwendet, so braucht man keinen Zucker, dagegen kann man ein wenig Wasser dazu gießen.

### Weihnachtsgebäck.

**Gugelhopf.** 500 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 2 Eier, 80 Gr. Zucker,  $2\frac{1}{2}$  Deziliter Milch, 15 Gramm Brehhese, 50 Gr. Weinbeeren. — Man rührt die Hefe mit 1 Theelöffel Zucker und einem Teil der lauwarmen Milch glatt, macht eine Vertiefung in das Mehl in der Teigschüssel, gießt die aufgelöste Hefe durch ein Sieb hinein und rührt einen dickflüssigen Vorteig an, den man an gelinde Wärme bringt. Ist er um das Doppelte gestiegen (in circa  $\frac{1}{2}$  Stunde) so beginnt man die übrigen Zutaten beizufügen und zwar in folgender Reihenfolge: Milch, Salz, Zucker, Eier, Weinbeeren, zerlassene oder besser weiß gerührte Butter. Der Teig muß tüchtig geklopft werden. Dann füllt man ihn in die bestimmten Formen zur Hälfte und läßt nochmals gehen. Obiges Quantum reicht für zwei mittlere oder eine sehr große Gugelhopfform.

**Möckli.** 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 6 Eier, 10 Gr. Zimt oder Anis. — Man mischt die Zutaten gut durcheinander, gibt kleine Häufchen von der Masse auf ein gefettetes Blech und läßt sie in mäßiger Hitze backen.

**Harauer-Leckerli.** (Sehr fein.) 250 Gr. alten Honig, 250 Gr. feinstoßenen Kandiszucker, 250 Gr. feingehackte Mandeln, 375 Gramm Staubzucker, 100 Gr. feingehacktes Zedrat, 30 Gr. Zimtpulver, 8 Gr. Nelkenpulver, 4 Gr. Muskatnuß, die feingewiegte Schale von  $1\frac{1}{2}$  Zitronen, 2 Deziliter Kirchwasser, 750 Gr. Mehl. Zur Glasur: 250 Gramm weißen, feinstoßenen Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Deziliter Wasser. — Der Honig wird mit dem Kandiszucker kochend gemacht, die Mandeln und die übrigen Gewürze unter beständigem Rühren gut damit vermischt und 2—3 Minuten kochen gelassen. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießt das Kirchwasser zu, setzt sie wieder auf und rührt die Hälfte des Mehles darunter. Von der andern Hälfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, die heiße Teigmasse hineingeschüttet und alles miteinander gut verwirrt. Man wälzt den Teig  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick aus, sticht beliebige Formen aus oder zerschneidet den Teig mit dem Messer, stellt die so bereiteten Leckerli über Nacht auf dem Wirkbrett an die Kühle und bäckt sie am andern Tag in gefettetem Blech.

Zur Glasur wird der Zucker mit dem Wasser unter beständigem Rühren aufgelöst und die warmen Leckerli damit bestrichen.

Aus „Gritli in der Küche“.



## Gesundheitspflege.

Nocheinmal: Gegen kalte Füße. O die „kalten Füße“, welche nun wieder bei Klein und Groß an der „Tagesordnung“ sind und trotz Fußwärmer, gefütterten Schuhen, Finken zc. abends beim Zubettgehen so kalt sind, als wäre man im Schnee oder auf Steinplatten gestanden! Da hilft nichts anderes, als ein heißer Krug, ein „Chrieststeinfäßli“ oder ein Bettwärmer!

Kalte Füße sind eine Plage und die Hausmutter leidet mit einer gewissen Hast, wenn sich unter dem Titel ein „Gählein“ in der Zeitung findet. Seit zwei Jahren kann sich die Schreiberin dieser Zeilen nicht mehr über kalte Füße im Bett beklagen und fühlt sich sehr behaglich dabei.

Bettwärmer sind erst so heiß, daß man nur momentweise die Füße dran hält, gegen den Morgen hin aber zieht man diese nach oben, um nicht an den „kalten“ Bettwärmer zu kommen.

Aus Rockgarn in Naturfarbe oder grau strichte ich den Jungen, dem Mädchen und uns Großen Bettsocken (siehe letzte Nummer des „Häuslichen Fleiß“), etwas, das der praktische Engländer schon lange kennt und das man auch bei uns nach und nach findet. Diese Socken sind lose gestrickt, rechts und links, damit sie gut anschließen; auch die Ferse ist stets rechts gestrickt. Sind die Bettsocken für einen „Strampelmeier“ bestimmt, so nähe man ein Bändelchen an, das man dann über das sog. „Rist“ bindet. Erst wurden die Socken nur ungläubig, ja über „Mutter's Naivität“ lächelnd angezogen, aber als es kalt wurde, verlangte man energisch nach den Bettsocken!

Ein gutes Hilfsmittel, wenn die Füße gar zu kalt sind, ist das Herumgehen ohne Schuhe und Strümpfe während einiger Minuten, dann in die Bettsocken und ins Bett! Auch ein kurzes kaltes Fußbad erweist sich oft als gut und erwärmend. Aber auch nach diesem dann in die Bettsocken! G.

## Krankenpflege.

**Kataplasmen oder Breiumschläge.** Man verwendet dazu gekochte warme Breie von Leinsamenmehl, Hafermehl, die man in eine Kompresse einschlägt und auf die kranke Stelle aufleat. Der Brei wird täglich frisch bereitet und nicht etwa tagelang benützt. Auch Kamillen, Malven und dergleichen kann man in ähnlicher Weise verwenden, ferner kann man aus der Apotheke sogenannte künstliche Kataplasmen beziehen, die, in heißes Wasser gelegt, aufquellen und wie Breiumschläge gebraucht werden. Die Kataplasmen wirken ebenfalls durch feuchte Wärme, aber von höherer Temperatur als die Priesnitzschen Umschläge ( $36^{\circ} \text{R} = 45^{\circ} \text{C}$ ). Man lege sie so heiß, als sie, ohne Schmerzen oder unangenehmes Gefühl zu verursachen, ertragen werden, auf und prüfe ihre Wärme stets vorher am eigenen Handrücken,

da sonst arge Verbrennungen entstehen können. Vorsicht in dieser Hinsicht ist namentlich bei Gelähmten und Benommenen nötig. Von Zeit zu Zeit sehe man nach, ob das Kataplasma nicht erkaltet ist und erneuert werden muß. Zu dem Zwecke hält man stets warmen Brei oder einen fertigen Umschlag, den man auf einer Wärmflasche warm erhält, vorrätig.

Auf eiternde Wunden mache man keine Kataplasmen, da sonst die Umgebung angestrickt werden kann, sondern man ersetze sie hier durch Wattebäusche, die in warme, desinfizierende Flüssigkeiten (z. B. Bor säurelösung oder Kamillenabsud) getaucht werden. Für jeden Umschlag nimmt man einen frischen Wattebausch.

Dr. Brunner, „Grundriß der Krankenpflege“.

## Tierzucht.

**Gänseschlachten.** Nur selten erhebt sich eine Stimme gegen das qualvolle Schlachten der Gänse. Im engen Mastkäfia, wo die armen Geschöpfe nicht imstande sind, sich umzudrehen, da fristen sie an vielen Orten wochenlang ihr elendes Dasein. Aber eine ebenso große Qual, wie das Mästen durch Stopfen (Nudeln) ist das Schlachten der Gänse. Die Frauen, die gewöhnlich auf dem Lande diese Arbeit besorgen, schneiden mit einem oft stumpfen Messer in den Hals und, haben sie die richtige Ader nicht getroffen oder geht aus irgend einem anderen Grunde die Verblutung nicht gut von statten, so wird immer weiter bis auf den Knochen gebohrt. Wie einfach ist es dagegen, wenn man zunächst die Gans durch einen berben Schlag auf den Kopf betäubt und dann mit einem scharfen Messer am hinteren Halse die Hauptblutader durchschneidet, wonach die Verblutung rasch erfolgt. Das Befolgen dieses Rates liegt auch im Interesse der menschlichen Gesundheit, da die Qualität des Fleisches durch die Todesangst der Tiere leidet.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

115. Um das unangenehme Anbrennen der Milch zu verhüten, füllt man die betreffende Pfanne nach Reinigung halb voll mit Wasser und läßt dasselbe bis zum Wiedergebrauch darin. G.

121. Sie brauchen wegen einer so einfachen Sache keinen ärztlichen Rat zu holen, aber wenn Sie von mir etwas hören wollen, so werden Sie bestimmt damit Erfolg haben. Sie nähren das Kind vegetarisch, also kein Fleisch, keinen Thee, Schokolade und Kakao, selbstverständlich auch keine alkoholischen Getränke und lassen es auch keine Konfitüre und Süßigkeiten genießen, denn diese machen viel Hitze und Durst. Dafür geben Sie ihm viel saures Obst, was dieses Jahr nicht schwer fällt. Mehr als 3 Mahlzeiten soll er täglich nicht



bekommen. Nun aber die Hauptsache: Die Abendmahlzeit muß zwischen 4 und 5 Uhr eingenommen werden und beschränkt sich auf Obst und frischen Salat ohne Essig und sehr wenig Salz; statt Essig nehme man ganz wenig Zitrone. Das Gewicht der Abendmahlzeit soll nicht mehr als 350 Gramm betragen und höchstens aus zweierlei Früchten bestehen. Um 7 Uhr legen Sie den Kleinen zu Bett, nachdem sein ganzer Körper kalt abgewaschen wurde und er noch sein Bedürfnis verrichtete. Wenn die Eltern zu Bette gehen, nehmen sie den Knaben noch einmal auf. Der Erfolg tritt sicher ein mit wenig Geduld.

Otto Kammelmeyer, Naturheilanstalt, Sarnen.

121. Vor Jahren wandte ich folgendes Mittel bei einem etwa 10jährigen Knaben, der an Blasen-schwäche litt, mit gutem Erfolg an. Ich machte während 3 Wochen jeden Abend eine große Pfanne voll siedendes Wasser, warf eine Handvoll Brei-wegerich hinein, ließ ihn 1—2 Minuten mitkochen und goß den ganzen Absud in eine Sitzbadwanne. Nachdem das Wasser sich abgekühlt hatte, mußte der Knabe während 15 Minuten hineinsitzen, sich dann gut abreiben und zu Bette gehen. Brei-wegerich finden Sie im Sommer und Herbst auf jeder nicht gar fetten Wiese. Lassen Sie den Knaben sein Uebel nicht entgelten. Abonnentin in Gh.

121. Reiben Sie dem Kinde den Unterleib mit altem Drusenschnaps ein und geben Sie ihm von drei Uhr nachmittags an nichts mehr zu essen, wenn jedoch nötig ein bißchen Milchschokolade. Führen Sie diese Behandlung etwa  $\frac{1}{4}$  Jahr streng durch; wenn dies nicht hilft, so müssen Sie unbedingt einen Arzt konsultieren. Frau G.

121. Ich rate Ihnen, den armen Knaben gegen sein Blasenleiden homöopathisch behandeln zu lassen. Ich bekam einen 15jährigen Lehrling ins Haus, der es ebenso machte. Ich gab ihm folgende Arznei: Pulsatilla 3 und Belladonna 3 im Wechsel, 8 Kügelchen in ein Glas Wasser aufgelöst; 14 Tage nachher war dies nochmals 2 Tage einzunehmen und der junge Mann war für sein Leben von dem Leiden befreit. Wenn Sie keine Hausapotheke haben, gehen Sie einmal zu Dr. Oberholzer, Auf der Mauer 7, Zürich. Der kann Ihnen helfen, es kostet Sie allerhöchstens 2 Fr.

Eine Freundin der Homöopathie.

121. Gegen dieses Uebel wurde s. Z. in diesem Blatte von einem Arzte empfohlen, die Kinder im Bette möglichst lange Strümpfe tragen zu lassen Sommer und Winter. Ein Versuch, den man in unsern Freundeskreisen mit einem 16jährigen Mädchen machte, fiel sehr gut aus, darum rate ich Ihnen ebenfalls dazu! Treue Abonnentin.

121. Ich kann Ihnen einen guten Rat erteilen: Unser Sohn litt noch als 12jähriger Knabe an dem gleichen Uebel. Da riet uns eine Frau, da der Knabe gewiß ganz erkältet sei, ihm jede Nacht beim Zubettegehen ein recht heißes Krüsch-fäcklein auf den Unterleib zu legen, zweimal, wenn möglich. Ich habe den Rat befolgt und nach 8 Tagen war das Uebel verschwunden! Krüsch ist in jeder Mehlhandlung zu haben. Frau M.

121. Ich möchte Ihnen den Hagebuttenthee empfehlen, täglich morgens und abends 10 Hülsen zu einem kleinen Täßchen gekocht. Er ist recht warm, ohne Zucker zu trinken. Der kleine Patient soll die Kur eine Zeit lang fortsetzen.

Frau D. in Z.

122. Der Selbstkocher ist ein Juwel der Küche, das ich Ihnen warm empfehlen kann. In unserem Hause funktioniert ein solcher seit langen Jahren. Zuerst war es ein simpler Korb mit Rissen und Decken, heute ein schmuder brauner Kessel mit Emailgeschirren. Wir ersparen jedes Jahr eine hübsche Summe an Zeit und Brennmaterial. Jedem Hausmütterchen sei dieser brave Küchenkamerad aufs wärmste empfohlen! Gerade als Weihnachtsgeschenk sollte er recht oft Verwendung finden. Eine sparsame Hausfrau.

122. Man kann die Vorteile, die der Selbstkocher bietet, nicht leicht zu schön ausmalen. Für Familien, die sparen müssen, ist er unentbehrlich. In unserer Küche funktioniert ein solcher seit langer Zeit. Emmy.

123. Ich habe einer Wäsche beigewohnt bei der „Bonum“ zur Verwendung kam und ich fand, daß die verschiedenen guten Eigenschaften, die man andern modernen Waschmitteln nachrühmt, auch hier vereinigt sind. Ich glaube, Sie dürfen es getrost wagen, zu diesem Waschmittel zu greifen, ohne befürchten zu müssen, daß die Wäsche angegriffen wird. Mina.

Aragen.

124. Wie kann man Fenster mit Farbflecken am sichersten rasch säubern. Fanny.

125. Lohnt sich das Selbstfärben einer seidenen Bluse, die durch Schweißflecken unansehnlich geworden ist? Ich höre, daß Seide nach dem Färben rasch breche? Verhält sich dies wirklich so? Sparfame Hausfrau.

126. Was ist gut, für den sogenannten Hidel? Glycerin hilft mir nichts! Sobald ich die Wäsche der Windeln vornehme, habe ich offene Hände, welche mich sehr schmerzen! Um Rat bittet und dankt zugleich Abonnentin in R.

Die österr. Regierung erteilte Herrn Grolich auf seine Heublumenseife ein kais. kgl. Privilegium.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. BERN