

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

Band: 18 (1911)

Heft: 22

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: 29.11.2024

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



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
 Zürich
 unter Mitwirkung
 tüchtiger
 Mitarbeiter.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- u. Krankenpflege,
 Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

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

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

N. 22. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 18. November 1911.

Dank mit dem Mund
 Hat wenig Grund,
 Im Herzen Dank
 Ist guter Klang,
 Dank mit der Tat,
 Das ist mein Rat.



Behandlung und Aufbewahren hausrätlicher Gegenstände.

(Nachdruck verboten.)

Es gehört zu den Pflichten der Hausfrau, dafür zu sorgen, daß von den Gebrauchs- und Luxusgegenständen im Hause nichts zu Schaden komme.

In erster Linie verdient das Silber, als einer der wertvollsten Artikel im Haushalt, besondere Beachtung. Bei sorgfältiger Behandlung überdauert es Generationen. Gegenstände, die nicht täglich gebraucht werden, schützt man am besten durch Einhüllen in weiche seidene oder wollene Tücher; auch Watte, weiches Seidenpapier, Hirschleder oder Stanniol eignen sich zum einwickeln von Silberzeug. Für Bestecke sind ja auch vielerorts mit Seide oder Sammt ausgefüllte Etuis vorhanden.

Sehr bequem sind die Etuis zum Zusammenrollen, die man sich selbst anfertigen kann und die auch einen beliebigen Geschenkartikel bilden.

Unangenehm ist das häufige Schwarzwerden des Silbers. Um demselben vorzubeugen, sollte man in Wohnräumen, wo Gas gebrannt wird, nie Silber aufbewahren. Durch die Einwirkung schwefelhaltiger Gase in der Luft bildet sich auf den Silbergegenständen eine dünne Schicht von schwarzem Schwefelsilber. Schützt man das Silber durch Umhüllen vor den Einwirkungen der Luft, so wird es seinen schönen, weißen Glanz behalten. Silberbestecke, die täglich im Gebrauche sind, reinigt man in Kartoffelwasser (von Salzkartoffeln) mit einer weichen Bürste. Auch heißes Seifenwasser von dunkler Schmierseife ist ein gutes Reinigungsmittel für Silber. Nachspülen in reinem heißem Wasser ist selbstverständlich. Von Stern fleckig gewordene Löffel reinigt man am besten mit etwas feinem Ruß. Wachs- oder Stearintropfen an silbernen Leuchtern sollen nicht abgekratz, sondern in heißem Wasser aufgelöst werden, indem man die Gegenstände hineintaucht.

Um Nickelgegenstände schön glänzend zu erhalten, reinige man sie ebenfalls in heißem Seifenwasser oder Kartoffelbrühe. Nach dem Abspülen mit reinem heißen Wasser, wird mit einem weichen Tuch oder Leder gut nachgerieben.

Rupfer- und Messingwaren laufen gerne an, besonders die ersteren. Putzmittel hiefür sind in genügender Menge bekannt. In neuerer Zeit werden diese Artikel häufig mit einem farblosen Lack überzogen, der das Putzen überflüssig macht.

Blechgegenstände hebe man nie an feuchten Orten auf, da sie sonst rostig werden. Bügeleisen, die lange nicht mehr gebraucht wurden, fette man mit Unschlitt oder Öl ein und überbinde sie mit reinem Flanellsäckchen oder ziehe einfach einen alten wollenen Strumpf darüber.

Rohlenkessel und -Schäufel werden im Frühjahr, wenn das Heizen aufhört, gereinigt, eingefettet, mit Papier umwickelt und trocken aufbewahrt.

Dem Porzellan soll besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, denn, wenn die Glasur einmal beschädigt ist, setzt sich der Staub auf solche Stellen fest und alle Bemühungen sind vergeblich, diese häßlichen Flecken und Streifen wieder gänzlich zu beseitigen. Abseifen und dann mit einem reinen, trockenen Tuche nachreiben, ist das beste, was in einem solchen Fall getan werden kann. Trockenes Polieren ist überhaupt unerlässlich, um das Porzellan schön zu erhalten. Feuchtigkeit verursacht häßliche Moberflecken, gegen die es kein Mittel gibt. Es ist daher notwendig, daß der Ort, wo unsere Porzellanservices aufbewahrt werden, vollständig trocken sei. Das Buffet oder der Schrank, der sie birgt, darf daher nicht an einer Außenwand des Hauses stehen. Sehr zu empfehlen ist es, zwischen Tellern und Platten, die aufeinander stehen, je ein Stückchen Papier, Flanell oder Barchent zu legen, weil der untere rauhe Rand die Glasur und allfällige Malereien beschädigt. Um die Henkel bei wertvollen Servicen zu schützen, umwickelt man sie mit Papier.

Der Wäschschrank soll auch in tabelloser Ordnung gehalten werden. Bei Tischwäsche werden die Tischtücher und die dazu passenden Servietten mit Bändern zusammengebunden. Man lege die Wäsche so in den Schrank, daß die zusammengelegte Seite nach vorn kommt. Wo große Wäschevorräte vorhanden sind, ist es empfehlenswert, mit dem Gebrauch abzuwechseln, damit von Zeit zu Zeit jedes Stück Wäsche an die Reihe kommt. Auch Sachen, die nicht gebraucht werden, sollten jährlich einmal gewaschen und an der Luft getrocknet werden. Bei Leinwand ist darauf zu achten, daß sie nicht immer in die gleichen Falten zusammengelegt wird, weil diese Stellen sonst leicht brüchig werden.

Das Wäscheleil darf man beim Aufwickeln nicht wie Strickgarn von sich abwickeln, sondern man muß den Knäuel oder Haspel stets nach sich hindrehen. Nach dem Gebrauch gebe man die Wäscheleine in ein sauberes Säckchen und bewahre sie an einem trockenen Orte, am besten hängend, auf. Die Wäscheklammern werden ebenfalls in Säckchen aufgehoben oder auch in den bekannten Klammerschürzen.

Das Fensterleder wird nach jedem Gebrauch in warmem Salzwasser oder wenn nötig mit Seife ausgewaschen, an der Luft getrocknet, nachher weich gerieben und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Putz- und Scheuerlappen müssen ebenfalls nach Gebrauch sauber ausgewaschen und womöglich im Freien getrocknet werden.

Gartenmöbel sollen im Herbst rechtzeitig untergebracht werden. Waschzuber und andere Holzgefäße werden umgestürzt im Keller aufbewahrt; damit sie nicht zu sehr austrocknen, ist es da und dort notwendig, von außen hin, hie und da etwas Wasser auf den Boden der Gefäße zu gießen.



Wir sind nicht hier, um glücklich zu sein, sondern um unsere Schuldigkeit zu tun.

Etwas über die Kartoffeln.

(Nachdruck verboten.)

Das Einkellern der Kartoffeln ist für jeden Haushalt eine Sache, der besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden muß, handelt es sich doch darum, sich von diesem unentbehrlichen Nahrungsmittel einen Vorrat für nahezu ein Jahr anzulegen.

Es ist zu empfehlen, von einigen Sorten Kochproben vorzunehmen und zwar kocht man sie geschält und mit der Schale. Kartoffeln mit dicker Schale eignen sich nicht gut dazu, ungeschält gekocht zu werden, da das Wasser während des Siedens nicht gehörig eindringen und die Stärkemehlkörper nicht sprengen kann. Die gleiche Kartoffel kann sich geschält gekocht als mehlig erweisen und ungeschält als wässrig. Runde Kartoffeln mit zarter Schale eignen sich am besten zum Sieden mit der Schale. Speckige Kartoffeln, die allerdings nicht zu wässrig sein dürfen, passen für Salat.

Die gelben Sorten sind zarter als die roten, aber nicht so haltbar wie diese. Als beste Sorte gilt die Magnum bonum, doch sind auch die Schneeflocken, die Welterdorfer- und die Kaiserkartoffeln sehr gut. Dr. Weil gibt in seinem „Diätetischen Kochbuch“ für den Einkauf der Kartoffel folgenden Rat: „Man gibt jenen Kartoffeln den Vorzug, die schwer und hart sind und an der Oberfläche Grübchen haben, das Zeichen der Reife. Doch sollten diese Grübchen nicht zu zahlreich und nicht zu tief sein wegen des Verlustes beim Schälen. Ist an den Grübchen die Haut verlegt, sind daselbst abgerissene weiße Keimstummel, ist der Geschmack etwas süßlich, so hat man Kartoffeln, die bereits gekeimt haben.“

Beim großen Herbstverkauf läuft man zwar selten Gefahr, angekeimte Kartoffeln einzukellern. Bei späterem Einkauf, etwa vom Neujahr an, ist hierauf zu achten. Angekeimte Kartoffeln unterliegen einer chemischen Veränderung, durch die ihr Stärkemehl in wertlose Stoffe verwandelt wird. Zugleich entwickelt sich darin der bekannte Giftstoff, das Solanin, das, in

großen Mengen genossen, auf Menschen und Tiere schädlich einwirkt.

Um dem frühzeitigen Keimen der Kartoffeln vorzubeugen, bewahre man sie im dunkeln, trockenen Keller auf, der von Zeit zu Zeit gelüftet werden muß. Wo feuchte Steine im Keller sind, muß für eine Holzunterlage gesorgt werden, die aber nicht direkt auf den Boden kommt. Die Kartoffeln dürfen nicht in zu hohen Haufen liegen, höchstens 80 Cm. hoch. Das Holzlager, worauf sie geschüttet werden, soll einen durchlöcherten Boden haben oder aus Latten hergestellt sein. Eine Hauptbedingung für gute Winterkartoffeln ist auch, daß sie vollständig trocken eingekellert werden. Bei drohendem Frost bedede man das Kartoffellager mit alten Tüchern, Säcken und dergleichen. Stroh ist weniger zu empfehlen, da es leicht fault und dann erneuert werden müßte, während man die Decken trocknen kann.

Bei anhaltender Kälte kann es vorkommen, daß die Kartoffeln erfrieren, jedoch kommt dies erst bei drei Grad unter Null vor. Um sie wieder genießbar zu machen, darf man sie nicht vor dem Kochen aufgefrieren lassen. Man gibt sie in gefrorenem Zustand mit wenig kaltem Wasser auf's Feuer und kocht sie schnell weich, dann werden sie noch mehlig und gut.

Den größten Stärkemehlgehalt, also auch den größten Nährwert, haben die Kartoffeln gleich nach der Ernte bis zum Monat Dezember. Vom Januar an nimmt der Stärkemehlgehalt ab. Es wurde wissenschaftlich festgestellt, daß Kartoffeln, die im Dezember und Januar 17 Prozent Stärkemehl enthielten, im Mai nur noch 10 Prozent aufwiesen; ein Beweis, daß unsere überwinterten Kartoffeln keinen großen Nährwert mehr haben. H.



Freue dich, daß du zu ringen hast!
Nur auf den Bergen blüht Edelweiß!
Je steiler die Pfade, je schöner der Preis;
Je härter das Tagwerk, je süßer die Raft. —
Freue dich, daß du zu ringen hast!

Frida Schanz.

Wie gross soll Körperlänge und -Umfang des Kindes sein?

Von Dr. E. Jasius.

(Nachdruck verboten.)

Der neugeborene Knabe kommt mit einer Körperlänge von 50, das Mädchen mit einer solchen von 48—49 Cm. zur Welt. Natürlich sind individuelle Unterschiede auch hier im Spiele. Es gibt Familien mit kleiner und solche mit großer Körperlänge.

Im ersten Monat nimmt das neugeborene Kind 4 Cm., im zweiten 2, und im dritten Monat 2 Cm. an Länge zu. In den folgenden Monaten $1\frac{1}{2}$ —1 Cm. Am meisten wachsen die Kinder im ersten, dritten, sechsten, zehnten und zwölften Lebensmonat.

Im zweiten Lebensjahre nimmt die Länge um etwa 10 Cm. zu. Vom Beginn des vierten Lebensjahres ab ist die jährliche Längen-Zunahme etwa 5 Cm. Bei Knaben ist dann ungefähr im fünfzehnten Jahre eine mittlere Körperlänge von 150 Cm. erreicht. Für Mädchen gibt Prof. Uffelmann in Rostock folgendes Wachstum an:

Mißt ein Mädchen bei der Geburt 49 Cm., so mißt es:

Am Ende des	1. Lebensjahres	69 Cm.
"	"	"
"	3.	86 "
"	10.	126 "
"	14.	147,5 "

Mit dem Längenwachstum sollte bei einer gesunden Entwicklung die Zunahme der Brust und des Kopfes parallel gehen. Ein zu einseitiges schnelles Längenwachstum ist nicht als günstig anzusehen.

Bei Mädchen ist die Schulterbreite, der Brustumfang und der Querdurchmesser der Brust in allen Entwicklungsstufen etwas geringer als bei Knaben, dagegen zeigt bei Mädchen die Hüftbreite, welche bei Knaben der Schulterbreite gleich ist, eine stärkere Entwicklung als die Schulterbreite.

Der Brustumfang des neugeborenen Kindes beträgt etwa 31 Cm. Nach Ablauf des dritten Jahres soll der Brustumfang die halbe Körperlänge um 12 Cm., nach dem fünften Lebensjahre um 10 Cm.,

nach dem zehnten Lebensjahre um 5 Cm. übersteigen, und im fünfzehnten Lebensjahre sollen halbe Körperlänge und Brustumfang gleich sein.

Für den Querdurchmesser der Brust (Schulterbreite) gibt Professor Uffelmann folgende Zahlen:

Beim Neugeborenen	13,7 Cm.
Im dritten Lebensjahre	23 "
" sechsten	32 "
" vierzehnten	36 "

Ein höheres Maß sieht man als ein besonderes günstiges Zeichen der Entwicklung an.

Der mittlere Kopfumfang eines neugeborenen Knaben beträgt 35 Centimeter, eines Mädchens 34 Centimeter. Im dritten Lebensjahre soll der Brustumfang den Umfang des Kopfes überholt haben.

Die große Fontanelle, welche durch das unvollständige Zusammentreffen vom Stirnbein und den Seitenwandbeinen gebildet wird, vergrößert sich bis zum neunten Lebensmonat. Im zehnten Lebensmonat fängt sie an, von den Rändern her zu verknöchern und schließt sich um den sechszehnten Lebensmonat herum. Pralle Spannung der großen Fontanelle kann auf Wasseransammlung in den Gehirnhöhlen deuten, starkes plötzliches Einsinken auf Schwäche. Letzteres tritt besonders beim Brechdurchfall kleiner Kinder schnell auf. Ein sehr später oder sehr früher Verschluss der Fontanelle zeigt allgemeine Ernährungsstörungen an.

Soviel über das kindliche Wachstum. Intelligente Mütter können aus der Verschiebung der angegebenen Verhältniszahlen zwischen Körperlänge, Brustumfang und Kopfumfang erkennen, daß Störungen im Anzuge sind, seien dieselben rhachitisch, skrofulöser oder tuberkulöser Natur. Wird der Arzt frühzeitig genug auf solche Störungen der Entwicklung aufmerksam gemacht, so kann es oft gelingen, dem Siechtum und frühen Tode des Kindes vorzubeugen.

Zeit ist mein Reichthum,
Zeit ist mein Acker.

Goethe.

Haushalt.

Dunkle, wollene Kleidungsstücke zu waschen. Die Reinigung fleckiger, dunkler Kleider, schwarzer Alpafaschürzen und ähnlicher Sachen wird mit Hilfe von Quillajarinde vorgenommen. Die Rinde stammt vom Quillajabaum, der in Peru und Chile wächst. Sie enthält Saponin und schäumt daher wie Seife, sobald sie mit Wasser in Verbindung kommt. Die Rinde ist in jeder Droguerie oder Apotheke erhältlich. Auf 4—5 Liter Wasser rechnet man zwei Hände voll Rinde, kocht diese Mischung eine Viertelstunde auf schwachem Feuer und gießt sie dann durch ein Tuch. Man kann auch die Rinde mit dem stark kochenden Wasser anbrühen und sie 12—24 Stunden damit stehen lassen. In diesem Falle kann die Rinde nochmals verwandt werden, indem man sie noch auskocht. Der durchgeseihten Flüssigkeit fügt man zwei Löffel reinen Spiritus bei. Die Brühe darf aber nur lauwarm oder kalt gebraucht werden. Man wäscht die Stoffe oder Kleider in einem mit der Rindenbrühe gefüllten Gefäß aus oder bürstet die Flecke mittelst einer hineingetauchten Bürste aus. Bei diesem Verfahren legt man die Kleidungsstücke auf einen alten Tisch. Man breitet ein trockenes leinenes Tuch unter das Kleid, damit die Flüssigkeit aufgesaugt wird. Die oben bleibende Masse entfernt man mittelst eines Schwammes oder leinenen Lappens. Der Stoff muß noch feucht auf der linken Seite gebügelt werden, indem man ein leinenes Tuch darüber legt.

Champagnerflecke aus Seide weichen zuweilen schon, wenn man die Rückseite mit einem sauberen nassen Schwamm bestreicht. Bei Wollstoffen hilft das Waschen mit Regenwasser, in dem man etwas Gallseife auflöst. Wolle oder Seide, deren Farbe nicht waschecht ist, bedarf der chemischen Reinigung.

Kaffee wird bedeutend besser, wenn man dem Kochwasser einen winzigen Zusatz von doppeltkohlen-saurem Natron gibt.

Eierschnee schlägt sich viel schneller und steifer, wenn man dem Eiweiß etwas Salz oder Zucker oder Zitronensaft beifügt.

Küche.

Kochrezepte.

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

Rosentohl-suppe. 250 Gr. Rosentohl, 40 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 30 Gr. Fett, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. — Das Mehl wird im heißen Fett hellbraun geröstet, die feinge-

schchnittene Zwiebel damit gedämpft und dann mit dem Wasser sorgfältig angerührt und gesalzen. Wenn die Suppe siedet, gibt man den gut gepuzten, gewaschenen Rosentohl hinein und läßt alles $\frac{3}{4}$ Stunden auf schwachem Feuer kochen. Wer die Suppe noch besser haben will, schlägt beim Anrichten 2 Eier dazu. Anstatt Mehl kann auch Reis genommen werden.

Marinierter Karpfen. Der geschuppte, gespaltene und in Stücke zerschnittene Fisch wird gewaschen, mit Salz eingerieben und 1—2 Stunden bei Seite gestellt; dann trocknet man ihn ab, bestreicht ihn auf beiden Seiten mit Provenceröl oder geklärter Butter und brät ihn auf dem Rost unter mehrmaligem Umwenden und Anfeuchten langsam gar und hellbraun. Dann läßt man ihn auskühlen und legt ihn in einen Steintopf. Man kocht nun 1 Liter Weinessig mit zwei Lorbeerblättern, 3—4 geschälten Chalotten, einem Theelöffel Salz, 4 Gr. Pfefferkörnern, etwas Zitronenschale, 2 Gr. Piment und 4—5 Nelken einmal auf, läßt den Essig auskühlen, gießt ihn über den Fisch, fügt zwei Löffel Kapern hinzu und bindet den Topf gut zu. Nach vier bis fünf Tagen kann man den Karpfen in Gebrauch nehmen, er hält sich mehrere Wochen wohlschmeckend und wird mit einem Teil des Essigs angerichtet.

Gebratene Leberschnitten. Zeit $\frac{1}{2}$ Stde. $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber, 30 Gr. Fett, $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Deziliter Fleischbrühe. Man schneidet die enthäutete Leber in handgroße Stücke, salzt sie und wendet sie in Mehl um. Dann bringt man sie in das heiße Fett und brät sie rasch auf beiden Seiten braun, legt sie auf eine erwärmte Platte und pinselt den Fond mit Fleischbrühe auf. Etwas Zitronensaft darüber träufeln oder Kräuterbutter darauf zerpflücken, so daß auf jedes Stück haflnußgroß kommt.

Braisierte Hammelkeule (Schaffstözen). Zeit $2\frac{1}{2}$ Stunden. 1 gelagerte Keule, 100 Gramm Speck, Bratengemüse, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe. — Eine gelagerte Keule wird sorgfältig von Fett und Häuten befreit, ausgebeint und gerollt, das Fleisch mit Speck in ziemlich dicken Würfeln gespickt, nachdem Einschnitte gemacht und der Speck tief hineingeschoben worden ist. Man überbindet den Braten netzartig wie eine Wurst. Dann macht man Fleischbrühe oder Wasser siedend, gießt es über das Fleisch, welches in eine gut verschließbare Bratpfanne samt den Zutaten gelegt wurde und dünstet es im Bratofen oder auf dem Herd zugedeckt weich unter öfterm Begießen. Man garniert mit kleinen Essiggurken.

Aus „Gritli in der Küche“.

Eierskaffee auf französische Art. Die Krume von mehreren Weißbrotschnitten wird

in ein wenig Milch und Fleischbrühe aufgekocht, dann mit 3 ganzen Eiern, Salz, Muskatnuß und geriebenem Parmesankäse verührt, worauf man aus der Masse einige Omeletten bäckt, die in feine Streifen zerschnitten werden. Aus 60 Gr. geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter starker Fleischbrühe, gehackter Petersilie und Thymian und 1 Obertasse voll Milch kocht man eine Sauce, die man mit Salz und Muskatnuß würzt, mit 2 Eidottern legiert, mit Zitronensaft abschärft und über die geschnittenen Omeletten anrichtet.

Maronen mit Äpfeln. Nachdem man die Maronen geschält und gedämpft hat, gibt man gute weinsäuerliche Äpfel, die man geschält, in Würfel geschnitten und kurz in etwas Wasser und Butter auf heißem Herd hat ziehen lassen, darunter, mischt alles gut durch, bindet, wenn nötig, mit etwas Kartoffelmehl, schmeckt mit Zucker ab und richtet die Speise in tiefer Schüssel an.

Aus „Vegetarische Küche“.

Halloren-Ruchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo Butter zu Schaum, tut nach und nach zwei Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gr. aufgelöste Hefe, $\frac{1}{2}$ Kilo große ausgefernte Rosinen, 250 Gr. Korinthen, 100 Gr. kleingeschnittenes Zitronat, 35 Gr. gestoßene Mandeln, etwas Salz und soviel feines, gewärmtes Mehl hinzu, daß der Teig, welcher lange und stark geschlagen werden muß, locker genug ist, um sich noch mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen. Dann füllt man die Masse in eine gutgebutterte runde Blechform, läßt den Ruchen an einem warmen Orte aufgehen, bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen, stürzt ihn noch warm aus der Form, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Weihnachtsgebäck.

Zitronen-Brötchen. Drei Eidotter rührt man mit 200 Gr. Zucker zu Schaum, tut die abgeriebene Schale von zwei Zitronen und 200 Gr. Mehl sowie den Schnee der Eiweiße nach und nach hinzu, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Teig auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech. Dann drückt man diese Häufchen flach, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Schokoladenspäne. Sechs bis acht Eiweiße schlägt man zu sehr steifem Schnee, vermischt denselben mit 250 Gr. geriebener Schokolade und ebensoviel gestoßenen Mandeln. Man bestreicht mit dieser Masse in Streifen geschnittene Oblaten von etwa drei Centimeter Breite und zwölf Centimeter Länge messerdick, legt die Streifen über ein Nudelholz und läßt sie bei sehr gelinder Wärme im Ofen trocknen.

Weihnachts-Cake. $\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird zu Schaum geschlagen und dann mit drei Eiern, 1 Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo ausgefernten Rosinen, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und fünf Eßelöffeln voll Backpulver vermischt, der Teig in eine butterbestrichene Form getan, und zwei Stunden lang gebacken.

Bremer Brot. Man rührt 250 Gr. Zucker mit vier ganzen Eiern, 15 Gr. kleingeschnittenem Zitronat und ebensoviel geschnittener candierter Pomeranzenschale, 50 Gr. feingewiegten Mandeln, sowie drei Eßelöffeln voll Mehl eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin und formt von dieser Masse, die nicht zu dünn sein darf, mit einem Löffel längliche Brötchen, die man auf einem mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Hitze gelb bäckt.

Gesundheitspflege.

Um Fremdkörper aus den Augen zu entfernen, träufle man reines Olivenöl hinein. Dieses Mittel wirkt sicher und ist unschädlich. Auch bei Rote der Augen soll Oliven- oder reines Baumöl in kurzer Zeit Besserung bringen, wenn man die Augenlider damit bestreicht.

Krankenpflege.

Salbe für Frost- und Brandblasen. Man läßt 45 Gr. reines, gelbes Wachs im Wasserbade zergehen, fügt ebensoviel bestes Olivenöl und 6 Gr. Perubalsam bei und rührt diese Masse, bis sie dick und kalt geworden ist. Die nun fertige Salbe wird in verschließbare Töpfchen gefüllt. Bei Bedarf streicht man von diesem Balsam etwas auf ein leinenes Läppchen und legt dieses auf die kranke Stelle.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Weihnachts-Blumenflor.

Blühende Topfpflanzen gehören schon seit Jahrzehnten zu den gern gesehenen Weihnachtsgeschenken. Der Blumenfreund hat jedoch noch größere Freude an den lieblichen Kindern Floras, wenn er sie selbst herangezogen und zur Blüte gebracht hat. Da ist z. B. die Wassernarzisse, deren Kultur so interessant ist, daß sie während ihrer ganzen Entwicklung die Aufmerksamkeit der Familienglieder in Anspruch nimmt. Man füllt im November eine Glasschale bis zur Hälfte mit Riez oder Sand. Auf die Oberfläche setzt man drei bis fünf Zwiebeln und drückt sie leicht an. Darauf wird die Schale mit Wasser gefüllt so weit, daß es die Riezschicht um 3 mm.

übersteigt. Das Gefäß wird nun an einen Ort gesetzt, wo die Temperatur eine gleichmäßig warme ist, um das Wachstum der Zwiebeln schnell zu fördern. Später bringt man die Schale in die Nähe des Fensters, und man hat die Freude, zu beobachten, wie sich die prächtigen weißen Blüten bald zu voller Schönheit entfalten.

Die lieblichen, kleinen Frühlingsboten, die Schneeglöckchen, kann man ebenfalls für Weihnachten zur Blüte bringen, wenn man die hiezu neue Art Galanthus Elwesi (Weihnachtsschneeglöckchen) verwendet. Man setzt sechs bis zehn Zwiebeln in einen Blumentopf und stellt diesen zunächst an einen dunkeln Ort. Bei mäßiger Befeuchtung erfolgt bald die Bewurzelung. Sobald die grünen Blattspitzen sichtbar werden, bringt man die Töpfe zum Fenster. Je kühler die sie umgebende Temperatur ist, desto länger bleibt die Blüte entfaltet.

Hübsche Weihnachtblüher sind auch die zierlichen Weihnachtsschwertlilien (*Iris persica* Heldreichii). Die Behandlung ist die gleiche wie bei den Schneeglöckchen.

Zum Schluß sei noch die kleine, himmelblaue *Scilla* erwähnt, die in ähnlicher Weise behandelt, um die Weihnachtszeit ihren reizenden Flor entfaltet.

Tierzucht.

Zur Fütterung der Stubenvögel. Der Hafer ist erst in der Neuzeit zu allgemeinerer Beliebtheit als Vogelfutter gelangt. Den Papageien verfüttert man ihn im Naturzustande, den mittelgroßen Vögeln geschält, kleineren als Grütze. Guter geschälter Hafer sieht rein weiß bis hellgelb aus.

Der Mais ist ein sehr zuträgliches Futter für alle größeren Papageien. Es gibt Pferdezahmais mit platten Körnern und Rund- oder Perlmais mit rundlichen Körnern. Der erstere ist am beliebtesten. Man verfüttert ihn möglichst trocken und nur dann halbweich gekocht, wenn der Vogel ihn trocken nicht nehmen will.

Der Reis, und zwar ungeschälter, bildet ein gutes Beigabefutter für fast alle asiatischen Körnerfresser und für die Papageien. Als Hauptfutter würde er zu wenig nahrhaft sein.

Als Vogelfutter sind noch Distel-, Kletten-, Birken- und Erlensamen, Salatfamen, Grassamen, Dotter- und Wegerichsamen im Handel, in letzter Zeit auch Saslog-, Benny und Negerfaat, die aber nur die Bedeutung einer Zugabe für gewisse Vogelarten haben.

Frage-Ecke.

Antworten.

91. Ein sehr gutes Rezept, nach dem ich meine Gipsel herstelle, steht im „Großen Schweizerkochbuch“ von Frau Bokhard. Man nimmt dazu 250 Gr. Mehl, 30 Gr. Hefe, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Prise Salz, 80 Gr. Butter, 80 Gr. Zucker, 5 Eigelb, 1 Eigelb zum Bestreichen. Mit der, mit lauwarmer Milch angerührten Hefe bereitet man einen kleinen Vorteig, den man gut gehen läßt, gibt nachher die übrigen erwärmten Zutaten zu, klopft den Teig tüchtig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft, und stellt ihn zugedeckt zum Aufgehen an einen lauwarmen Ort. Nun nimmt man den Teig auf das Wallbrett, teilt ihn in 15–20 Teile, wallt jeden Teil viereckig aus, bestreicht sie nach Belieben mit Fülle, rollt sie zusammen, legt sie auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut nach Belieben Zucker und feine Mandeln darüber, läßt die Gipsel noch etwas gehen und backt sie bei guter Hitze goldgelb.

Obige Gipsel füllt man auch mit folgender Fülle: 100 Gr. Nüsse oder Haselnüsse werden mit 100 Gr. Zucker, etwas Vanille, 2 Eigelb und dem Schnee von 2 Eigelb gerührt.
H. W.

92. Ich glaube, Sie tun am besten, Ihr Obst und die Kartoffeln in Torfmull aufzubewahren. Dieser saugt die Feuchtigkeit auf.
E.

93. Cementplatten können mit verdünnter Salzsäure abgewaschen und dann mit reinem Wasser nachgespült werden. Wenn nötig, wiederhole man das Verfahren. Man rechnet 1 Seil Salzsäure auf 20 Seile Wasser.
Hausfrau.

94. Ich glaube, Sie täten gut, abwechselnd aus beiden Steinguttöpfen Sauerkraut zu verbrauchen.
Hausfrau.

95. Quittengelee, die nicht dick geworden ist, können Sie auch durch nochmaliges Kochen nicht mehr eindicken. Es war jedenfalls zu wenig Geleestoff vorhanden oder Sie haben im Verhältnis zu den Früchten zu viel Wasser genommen. Wir kochen die Kerne und Schalen mit einander aus (nicht mit den Früchten). Unmittelbar unter der Schale ist der „Klebstoff“ abgelagert.
Hanna.

96. Wie man eine Mehlwurmhecke anlegt, sagt Arthur Wulf in Nr. 18 von Grethleins Praktischer Hausbibliothek „Unsere in- und ausländischen Zimmervögel“.

Man nimmt einen größeren Topf aus glasiertem Ton oder aus Steingut oder eine festgefügte Kiste mit Schiebdeckel, da diese mit ihrem Inhalte weniger die Temperaturschwank-

ungen teilt. Von innen schlägt man die Kiste mit Weißblech oder Zink aus, eine größere Luftöffnung im Deckel wird mit Drahtgaze überzogen. Der Kasten soll höchstens 40 Cm. hoch sein. Man füllt ihn mit frischer Roggen- oder Weizenkleie zu etwa drei Vierteln. Dann bringt man Mehlwürmer hinein und zwar ungefähr 500 Stück auf eine Kiste von 25x40 Cm. Bodenfläche. Obenauf legt man ein leichtes Brett oder Drahtgaze und füttert auf diesem gelegentlich zerkrümeltes frisches oder eingeweichtes, wieder ausgedrücktes Brot und geriebene oder in dünne Scheiben geschnittene Mohrrüben, jedoch nicht mehr, als in zwei Tagen aufgezehrt wird. Ist die Kleie ausgefressen, was man leicht erkennt, so muß neue zugegeben werden. Sobald sich Käfer zeigen, darf man die Kleie nicht mehr umwühlen, da man sonst viel Brut zerstört, doch gebe man fleißig feuchtes Futter. Im Alter von etwa 6 Monaten haben die Mehlwürmer ihre volle Größe erreicht. Den täglichen Bedarf entnehme man nicht der Heckkiste, sondern man sammle gelegentlich eine größere Anzahl Würmer und bewahre sie bis zur Verfütterung in einer mit Luftlöchern versehenen Schachtel in Kleie auf. M.

97. Das Petroleum-Glühlicht „Perle“ wird bei R. Colesceano, zur „Leuchtkugel“, Stühlihofstatt 8, Zürich I verkauft. Es ist ein Brenner mit Gasstrumpf und Glas und ist auf jede gute Petrolampe ohne Schwierigkeit

anzubringen. Das dadurch erzeugte Licht ist ein herrlich brennendes, ruhiges, und ersetzt vollständig das Gas. Es ist auch nicht teuer, da ein Liter Petroleum für 14 Stunden hellstes Licht erzeugt. Es paßt sowohl für Privat- wie für größere Räume. Wir sind ganz außerordentlich befriedigt davon und können die Anschaffung nur empfehlen. —e—

Fragen.

98. Könnte mir eine werthe Leserin aus Erfahrung mitteilen, ob sich die Grudeherde für eine große Familie (10 Personen) eignen würden. Ist der Verbrauch des Brennmaterials wirklich so gering? Wie hoch kommt solch ein Herd ungefähr zu stehen? R. B.

99. In unserm Vorzimmer, wo wir unsere Kleinen baden, ist ein vernickelter Dauerbrenner. Unvorsichtigerweise wurde dieser mit Salzwasser bespritzt. Leider wurde ich erst darauf aufmerksam gemacht, als die Vernickelung zu rosten anfing. Für guten Rat, wie ich den Dauerbrenner wieder in Stand setzen könnte, wäre ich sehr dankbar. R. B.

100. Beim Backen von Kartoffeln, Apfelfüchli, Brotschnitten etc. beginnt schon nach der ersten oder zweiten Einlage sowohl Butter, Schweineschmalz wie Palmin zu schäumen und zu übersprudeln. Ich bin oft nicht im Stande, mein Quantum fertig zu backen. Woran mag's fehlen? Für gütige Mitteilung besten Dank. U. B.

Persil



Nur ein Paket

Persil genügt, auch für ein ziemlich
großes Quantum Wäsche.

Kein weiterer Zusatz von Seife u. Waschpulver nötig;
spart Zeit, Arbeit und Geld und gibt blendend weiße
Wäsche bei nur einmaligem $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ stündigem Kochen.

Erhältlich nur in Original-Paketen.

General-Dépôt: ALB. BLUM & Co. BASEL.
HENKEL & Co. Alleinige Fabrikanten auch von

„Henco“ Henkel's Bleich-Soda

Kaufen Sie

Ihrer jungen Frau
Ihrer Braut
Ihrer Tochter
Ihrer Schwester
Ihrer Freundin
Ihrem Dienstmädchen
die Bürger:

Gritli in der Küche

von Emma Coradi-Stahl.
Bestes, genauestes und billigstes
Kochlehrbuch der Neuzeit.

Zu beziehen beim Verlag des
„Schweizer Frauenheim“ in
Zürich, durch den Kommissions-
verlag Buchhandlung Rascher
& Cie. in Zürich, sowie durch
alle Buchhandlungen (Preis
kartoniert Fr. 2.80, elegant
Leinwand Fr. 3.80), wo auch
der erste Teil

Wie Gritli haushalten

lernt

in 3. Auflage stets vorrätig ist
(brosch. Fr. 1.50, elegant Lein-
wand Fr. 2.—).