

Zeitschrift: Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins
"Hausmütterchen" in Zürich

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.08.2025

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

Ratgeber für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 6 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 3.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

5. Februar 1898.

Inhaltsverzeichnis: Das Glück. — Antwort der Gotte auf Bethlis Brief. — Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen. — Verwertung wollener Abfälle. — Ein neuer Aschenkessel. — Koch-Rezepte. — Erklärung technischer und ausländischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

❖═══════════ Das Glück. ════════════❖

Ein trautes Heim, ein eig'ner Herd Und lachen Kinderaugen Dir,
Voll stillen Friedens sel'ger Ruh', Küsst schmeichelnd Dich ein ros'ger Mund,
Ein Herz, das Deiner Liebe wert, O, glaube mir, dann wird schon hier
Ist's Dein, wie glücklich bist doch Du! Des Himmels Seligkeit Dir kund.

Such' nicht das Glück landein, landaus,
Kehrst unbefriedigt stets zurück;
Im trauten Heim, im eig'nen Haus,
Da blüht das reinste, tiefste Glück.

Antwort der Gotte auf Bethlis Brief.

Liebes Bethli!

So bist Du also in dem gelobten Züri eingezogen. Das muss in den letzten zehn Jahren eine Allmendstadt geworden sein, wie mir der Sami berichtet. Er hat das Botenwesen seinem Sohne überlassen, fährt aber hie und da mit ihm nach der Stadt, denn er kann sein liebes Züri immer noch nicht vergessen.

Wenn ich nicht so alt wäre, so würde es mich glusten, die Stadt noch einmal in Augenschein zu nehmen, wär's auch nur, um zu sehen, wie der Drahtseilwagen ohne Gespann über die Dächer wegfährt. Ich hab's freilich dem Sami nicht geglaubt, er wird mir wieder einen Bären aufgebunden haben. Ich nehm's ihm aber nicht übel, wir sind gut Freund. Aber auch sonst käm ich alte Trucke noch gern einmal auf Züri, ich bin eben immer einwenig neugierig gewesen und bin's auch jetzt noch ein wenig. Es würde mir auf ein Ankebälleli für die Frau Rosenstiel nicht ankommer, den Stadtfrauen ist man immer willkommen mit solchen Sachen; aber wie gesagt, ich bin zu alt, um die Reise zu wagen.

Es freut mich, dass Dich Deine Frau so freundlich aufgenommen hat. Wenn jetzt nur das Freundlichsein auch anhält. Aber das Wetter schlägt im Allge-

meinen bei den sogenannten Musterhausfrauen leicht um, besonders wenn die Magd, welche angeleitet werden soll, ein Dollpatsch ist und alles verkehrt zur Hand nimmt.

Du kannst übrigens vor manchem Aerger und Vorwurf sein, wenn Du nachdenkst und aufpasserst. Ich will Dir gern einige Räte geben, die Dir nützen können. Zwar hat Dir die Frau Rosenstiel, wie Du schreibst, schon allerlei für Vorschriften gegeben, was, wann und wie eine Sache getan werden muss: ich will Dir einsteilen lieber Räte geben, die Deine Person angehen.

Stehe am Morgen lieber zehn Minuten früher auf, als Dir vorgeschrieben ist, damit Du noch Dein Stübchen in Ordnung bringen kannst.

Ehe Du hinuntergehst, bete! Wenn es auch nur zwei Worte sind, die Dir von Herzen gehen, bete! Du wirst erfahren, besonders wenn Du in gedrückter Stimmung bist, wie's einem leicht und wohl macht und wie man viel leichter arbeitet.

Wenn Du hinunterkommst, wird es Zeit sein, Feuer zu machen. Aber dass Du mir nicht zur Petrolkanne greifst! Des Spenglers Marei, Du kennst sie ja, hat sich neulich auch damit verbrannt und musste unter schrecklichen Schmerzen sterben. Und lass mir das Feuer nicht vor dem Loch fladern, das Holz ist teuer. Wirf kein angebranntes Zündholz weg, man kann es noch an der Lampe anzünden.

Fange nicht zu viel auf einmal an, aber immer zuerst das nötigere.

Steh nicht zu nahe an den Herd, damit die Schürze länger sauber bleibt. Wenn Du kochst, so mache kein Gstellasche um Dich her. Räume vorzu weg, was Du nicht mehr brauchst, wenn nicht abgewaschen sein muss.

Wenn Du beim Aufwaschen etwas zerbrichst, so sag's lieber frisch heraus. Die Frau nimmt Dir's weniger übel, als wenn Du es ableugnest. Streich die schmutzigen oder nassen Hände nicht an der Schürze ab; jeder Maler kann Dir zeigen, wie schön das aussieht.

Wenn Du mit dem Gäzi Wasser schöpfst, so mache keine Tropfen auf den Ziegelboden oder auf den Herd. Die Türen fasse an der Falle und nicht am Holz, sonst sehen sie immer verschmiert aus, und ziehe sie, besonders wenn Du Geschirr hinaus- oder hineinträgst, nicht mit den Füßen zu, sonst fährt Dir eines schönen Tages der ganze Kram auf den Boden.

Doch für dies Mal genug. Ich möchte nur noch fragen, ob Du wohl gar in der Nähe von der Marianne Marti wohnst? Sie hatte dort herum einen Kramladen. Aber vielleicht lebt sie nicht mehr, es ist eben lange her, seit wir neben einander wohnten.

Und jetzt bhüt Gott, Bethli! Stelle Dich tapfer! Aller Anfang ist schwer; nur nicht gleich Angst haben und den Kopf verlieren.

Ich schieke Dir hier zwei währschafte Schürzen, sie sind ganz leinen, ich habe das Zeug selbst gesponnen. Du kannst damit Deine Kleider schonen.

Mit herzlichem Gruss

Deine Gotte.

Apropo, der Vater hat geschrieben. Er hat eine ordentliche Stelle in einem Schweizerhause und wird Dir wohl auch bald schreiben.

Sonst weiss ich nichts Neues, als dass die Businger jetzt ein Teligraphenbüro haben. Das gibt den Leuten viel zu reden und studieren. Wenn die Batzen sie nicht reuten, der Teligrafist wüsste nicht wo wehren; aber bis jetzt parlieren meist nur die Metzger und Bauern miteinander wegen Spaferklen.

Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen.

Wer Pflanzen im Zimmer mit Erfolg kultiviren will, darf an seinen Fenstern keine schweren Vorhänge anbringen, ebensowenig darf man das Fenster vollständig mit einer Gazegardine moderner Art verhängen, denn das den Pflanzen durch solche Vorhänge zukommende Licht ist für eine gesunde Entwicklung derselben durchaus unzureichend. Dieses Lichtbedürfnis der Pflanzen, welches wohl zu unterscheiden ist von dem Sonnenbedürfnis, ist ein ganz bestimmtes, ohne welches Gedeihen nicht gut möglich ist, weshalb man diesem Bedürfnis vollauf Rechnung tragen sollte. Es gibt wohl Pflanzen, welche ganz ohne Licht üppig vegetiren, wie diverse Pilzarten, doch die Zahl dieser genügsamen Gewächse ist sehr gering, die weit überwiegende Mehrzahl derselben verlangt ein mehr oder weniger helles Licht. Und selbst solche Pflanzen, die im sogenannten Dunkel des Urwaldes wachsen, wie Palmen, Farren etc. verlangen immer noch ziemlich viel Licht, sie bedürfen nur nicht des vollen tropischen Lichtes, wie es der dichte Wald gibt.

Bei den meisten Pflanzen ist dieses Lichtbedürfnis so gross, das davon das Blühen überhaupt abhängig ist und die Pflanze nicht blüht, wenn sie nicht dasjenige Quantum an Licht (Tages- und Sonnenlicht) erhalten hat, welches sie ihrer Natur nach braucht, dagegen freudig ihre Blüten entwickelt, wenn man ihr bezüglich des Standortes gerecht wird. Selbst wenn die Pflanze die ihr gebührende Wärme und Feuchtigkeit erhält, bleibt dieser Erfahrungssatz bestehen, der Gärtner wird den Unterschied des Blühens kennen, ob er die Pflanze in seinem Treibhause weit ab vom Licht, von der Glaswand oder derselben nahe zu stehen gehabt hat. Im ersteren Fall blüht die Pflanze nicht, entwickelte dagegen ihre ganze Blütenpracht, sobald sie das volle Licht erhielt. Und in der Zimmergärtnerei liegen diese Verhältnisse genau ebenso. Dieses Lichtbedürfnis muss man durch Erfahrung kennen lernen und man halte als allgemeine Regel fest: Je feiner das Blatt, desto grösser das Lichtbedürfnis, je derber, je geringer. Weiche, dicke Blätter stehen in dieser Beziehung den feinen gleich. Endlich vergesse man nicht, dass das dem Zimmer durch die Fenster zukommende Licht im Allgemeinen nur ein mässiges ist und nicht als volles bezeichnet werden kann; dies gilt namentlich für Tropenpflanzen, die in ihrer Heimat eine Lichtfülle haben, die wir in unsern Breiten nicht kennen und ihnen in den bestkonstruirten Treibhäusern nicht verschaffen können.

Man lasse sich bei der Zimmerkultur übrigens in dieser Beziehung nicht zu falschen Schlüssen verleiten und glaube nicht, dass eine Pflanze im Halbdunkel gut gezogen werden kann, weil sie auf kürzere Zeit sich mit weniger Licht begnügt, ohne zu Grunde zu gehen, wie z. B. einzelne Palmen mit derben Blättern, die Rüssellilie, das Palmengras u. a. m., die wohl im Winter mit einem vom Fenster entfernten Platze zufrieden sind, in den Sommermonaten jedoch hell stehen wollen; sie würden sehr bald eingehen, wenn man nicht diese Veränderung ihres Standortes vornähme. In der Stufenleiter des Lichtbedürfnisses stehen den verschiedenen Pilzarten, welche gar keines Lichtes bedürfen, die Cacteen gegenüber, welche nicht allein, das hellste Licht verlangen, sondern zum Blühen auch der stärksten Sonnenstrahlen bedürfen.

Drückt Dich der Schuh, lass nicht den Mut gleich sinken,
Ein Hühneraug' ist kein Gesetz zu hinken.

M. K.

Verwertung wollener Abfälle.

Vor mehreren Jahren war ein guter Teil der Frauenwelt beherrscht von dem Bestreben, aus alten, abgelegten Wollsachen neue Kleidungsstoffe, Decken, Strickgarne, Läuferstoffe u. s. w. machen zu lassen. Aber dann war bald ein Nachlass zu bemerken. Man sprach von misslungenen Versuchen, geringer Qualität der gelieferten Waren u. s. w. Solche Klagen mochten ihre Berechtigung haben, man hatte sich eben nicht an die richtige Adresse gewendet. Andere Fabriken nehmen die Umarbeitung wirklich vor. Es gibt sehr solide Wollumarbeitungsfabriken und eine solche ist die Firma Albert Böckh in Aalen (Württemberg). Eine Niederlage hiervon hat Fräulein Rosa Fensterbank in Zürich, Kappelergasse 17. Diese Fabrik arbeitet die ihr zugesandten Wollabfälle nicht bloß selbst um, sondern setzt auch noch, um die Qualität und Haltbarkeit zu verbessern, ein gut Teil reiner Schafwolle zu und liefert Herren- und Damenkleidungsstoffe in den modernsten Farben und elegantesten Mustern, ferner Strickgarne, Schlafdecken, Läuferstoffe u. s. w. Gegen 500 Gr. Wollabfälle erhält man 1 Meter Stoff oder 500 Gr. Strickgarn. Natürlich muss da entsprechend aufgezahlt werden. Die Wollabfälle haben für die Kunden, wenn sie solche an Händler abgeben, wenig Wert. Der Fabrikant aber muss dieselben aufreissen, mit reiner Schafwolle mischen, spinnen, weben, waschen, färben, dekatieren und so haben die Kunden bei Damen- und Herrenkleiderstoffen von Fr. 1. 25 Cts. bis Fr. 4. 13 Cts., sogar bis Fr. 9. 37 Cts. aufzubezahlen, worüber gerne Fräulein Rosa Fensterbank in Zürich, Kappelergasse 17, nähere Auskunft gibt und Muster vorzeigt.

So wird ein starker Loden oder cheviotartiger eleganter Herrenkleiderstoff zu Winter- und Sommeranzügen, 125 Cm. breit, zu Fr. 4. 13 Cts. geliefert, Damen erhalten sehr dauerhaften Stoff zu schönen Hauskleidern in eleganten Mustern, 100 Cm. breit, zu Fr. 1. 44 Cts. per Meter, 500 Gr. Strickgarn zu Fr. 1. 25 Cts. bis Fr. 1. 50 Cts., Decken von Fr. 2. 50 Cts. bis Fr. 7. 50 Cts., je nach Qualität und Grösse. Um aber vielen Wünschen gerecht zu werden, hat sich die Firma Böckh veranlasst gesehen, Lodenstoffe aus reiner neuer Schafwolle zu fabrizieren, welche ebenso wie die andern Stoffe versandt werden. In derselben Weise werden prächtige, elegante Kleiderstoffe geliefert u. s. w. Da alle Fabrikate der Firma Böckh in Qualität durchaus solide sind, bedeutet eine Verbindung mit dieser Fabrik für die geehrten Hausfrauen unleugbar eine Ersparnis. Also frisch gewagt!

Ein neuer Aschenkessel.

Einen sehr praktischen, bequemen und feuersichern Aschenkessel hat die Firma Gebrüder Lincke in Zürich patentieren lassen und seit einiger Zeit in den Handel gebracht. Ausser den genannten Eigenschaften besitzt der patentirte Aschenkessel aber noch eine ganz besonders wertvolle: es lässt sich damit eine Ersparnis an Brennstoff erzielen. Im Innern des Kessels, der auf Rollen steht, befindet sich nämlich ein Sieb, das auch die kleinsten, noch unverbrannten Kohlenstückchen absondert. Zu diesem Zwecke wird der Kessel zugedeckt und auf den Rollen hin- und hergerüttelt. Der Deckel schliesst so dicht, dass sich dabei kein Staub entwickeln kann. Nach ganz kurzer Zeit befindet sich sämtliche Asche am Boden und

das Sieb, das herausgenommen werden kann, ist voll kleiner Kohlenstückchen, die sonst mit der Asche weggeworfen worden wären, so aber wieder verwendet werden können. Durch diese Ersparnis, die bei den jetzigen teuren Brennstoffpreisen nicht gering angesehen werden darf, bezahlt sich der Kessel in kurzer Zeit selbst. Ein solch nützliches Geräte sollte in keiner Haushaltung fehlen.

Koch-Rezepte.

Italienische Suppe. Für 6 Personen wird 150 Gr. Reis, eine Hand voll dürre oder grüne Erbsen und Böhnli, Blumenkohl, Kohl, eine gelbe Rübe, nach Belieben 1—2 Kartoffeln eine Hand voll grünes, geschnittenes Gewürz mit hinreichend gesalzenem Wasser recht weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, nochmals aufgekocht und über ein wenig Rahm oder Eigelb angerichtet und gewürzt.

Gebackener Hecht. Grössere Hechte schuppt und reisst man, löst den Rückgrat aus, schneidet sie in grosse Stücke, kerbt sie ein, bestreut sie mit Salz, lässt sie 15 Minuten ziehen, schlägt währenddem einige Eier dick, wälzt die Fischstücke darin, bestreut sie mit geriebener Semmel, bäckt sie in heisser, abgeklärter Butter und garniert sie mit in heisser Butter gebratener Petersilie,

Gedämpfte Milken. Die Milken werden in lauem Wasser gewässert, bis sie weiss sind, blanchirt und das häutige entfernt. Dann werden sie zwischen zwei Bretter gelegt und beschwert (etwa eine Stunde), damit das Wasser herausgedrückt wird. Wenn sie nicht für Kranke bestimmt sind, werden sie gespickt, in eine flache Kasserole eingesetzt und gelb gebraten, am besten mit Speckscheiben. Man feuchtet sie dann leicht mit ein wenig Fleischbrühe und Weisswein an und dämpft sie langsam weich. Nach und nach soll man die Brühe auffüllen, aber nie auf einmal viel Sauce darauf geben (wie bei allem Fleisch). Sie braucht ca. 1 Stunde. Die Brühe wird dann abgefettet, etwas Weisswein dazu gegossen und $\frac{1}{2}$ Löffel Tomaten.

Filetbraten. Für 1 Kilo Filet wird in einer passenden Pfanne 2—3 Esslöffel Fett heiss gemacht, das Fleisch hineingelegt, von allen Seiten gelb gemacht (eine Art Kruste), eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe dazu gelegt und so lange im Bratofen gebraten, bis die Gemüse eine orangegelbe Farbe erhalten. Man feuchtet leicht an mit Jus oder Fleischbrühe. Der Dampf muss entweichen. Das Fleisch darf nie ganz zugedeckt werden, sofern man dasselbe nicht im Ofen braten kann. Für 1 Kilo Filet rechnet man 35—40 Minuten Zubereitungszeit.

Kartoffelspeise mit Häring. Zwei Häringe befreit man von Haut und Gräten und schneidet sie in Würfel, abgekochte Kartoffeln in dünne Scheiben. Eine Steingutschüssel oder runde Form wird gut mit Butter ausgestrichen, erst eine Lage Kartoffeln, dann eine Schicht Häringe eingelegt und so fort bis fingerbreit vom Rande. Dann verrührt man zwei Eidotter mit einer Tasse saurem Rahm, salzt es ein wenig und giesst es über Kartoffel und Häring. Das Ganze wird bei mässiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken und beim Verspeisen mit einigen Tropfen »Maggi« verfeinert. Th. H.

Ebenso können Schinkenreste mit Kartoffeln verwendet werden.

Sauerkraut mit Schweinefleisch. Um schönes, appetitliches Sauerkraut zu erhalten, ist darauf zu achten, dass dasselbe so weiss als möglich bleibt. 1 Kilo Sauerkraut wird rasch gewaschen, der Boden eines irdenen oder Emailgeschirrs mit Schmalz bestrichen, einige Scheiben

Zwiebel darüber gelegt, die Hälfte des Sauerkrautes darauf gegeben, 10—12 Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 700 Gramm bis 1 Kilo mageres Schweinefleisch mit dem Rest des Krautes zugedeckt, zu gleicher Höhe mit warmem Wasser angefüllt, gut zugedeckt und 1¹/₂ Stdn. kochen lassen, ¹/₂ Ltr. herber Weisswein beigegeben und noch weiter 1—1¹/₂ Stdn. gekocht, 10—15 Minuten vor dem Anrichten der grössere Teil der Brühe abgossen und das Kraut mit 100—150 Gr. Schweinefett fertig gekocht. Das Fleisch kann nach etwa 1¹/₂ Stunden herausgenommen werden. Dazu passt vorzüglich Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Erbsen- oder Rohnenmus.

Saure gedörrte Apfelschnitze. 750 Gr. Aepfelschnitze werden in lauwarmem Wasser gewaschen und über Nacht eingeweicht. Dann wird in einer Pfanne Zucker (2—4 Löffel) gelb geröstet, mit dem Einweichwasser aufgelöst, mit ganzem Zimmt und einigen Nelken gewürzt und die Stückli darin saftig weich gekocht.

Oder: Man gibt einen Löffel Butter in die Pfanne, schwenkt die Stückli oder Schnitze darin um, giesst ³/₄ Liter Wasser dazu, würzt mit einem Stück Zimmt und einigen Nelken, fügt den nötigen Zucker bei und kocht die Aepfel weich.

Gemischter Salat. Kabis, weiss und rot, wird jedes für sich fein geschnitten oder gehobelt, gelbe Rübli werden gesotten und gehechelt, Nüsslisalat, Kresse oder Kopfsalat wird gewaschen. Jedes dieser Gemüse wird in einem besonderen

Geschirr angemacht und entweder kreis- oder sternförmig hübsch auf eine Platte geordnet. Auch Randen, Kartoffeln und junge Böhnchen lassen sich dazu verwenden. (Kochschule Herisau.)

Zitronenpudding. Bestandteile: 200 Gr. feines Mehl, 100 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, ¹/₂ Liter Milch, 1 Zitrone, 6 Eier. Die Butter wird in einer Emailpfanne geschmolzen, das Mehl damit verrührt, die Milch in einem andern Gefäss zum Sieden gebracht, die Zitrone am Zucker abgerieben und in die Milch gegeben, dann dies mit Butter und Mehl verrührt wodurch man einen ziemlich dicken Brei erhält, der so lange auf dem Feuer gerührt wird, bis er sich löst, in eine passende Schüssel gegeben und halb abkühlen lassen. Nun werden nach und nach die 6 Eigelb hineingerührt, das Weisse zu Schnee geschlagen, eine Prise Salz dazu und so rasch wie möglich leicht unter die Masse gezogen, indem immer nur nach einer Seite gerührt wird. Mittlerweile wird eine Puddingform mit einem Rohr mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgestäubt, die Masse hineingegeben bis gut 3 Cm. unter dem Rand. In kochendes Wasser bis zu 6 Cm. hoch eingestellt und auf offenem Feuer einige Minuten angekocht, zugedeckt und in dem Bratofen 40—45 Minuten gar gekocht. Vor dem Anrichten lässt man die Form 2—3 Min. abkühlen, stürzt den Pudding, maskirt ihn mit einer Weinsauce und gibt den Rest in einer Saucière mit zu Tische.

* * *

—: Kranken-Küche. :—

Semmelsuppe mit Bouillon. Die geriebene weisse Semmel wird im irdenen Topf in der Butter durchgeröstet, ohne dass sie sich färbt, die Bouillon daraufgefüllt und ¹/₂ Stunde zugedeckt langsam gekocht. Das Eigelb wird mit der Sahne geschlagen, zur Suppe gerührt und diese durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet. Zeitdauer der Bereitung ³/₄

Stunden. Ei, Butter und Sahne können fehlen und statt dessen schwache Kalbfleischbouillon genommen werden.

Junges, geschmortes Huhn. Das Huhn wird gesengt, ausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und ausgetrocknet. Nachdem das Innere mit Salz abgerieben ist, tut man einen Strauss Petersilie hinein nebst 10 Gr. Butter und bin-

det es zu guter Form. Eine Speckplatte befestigt man über der Brust oder spickt dieselbe. 40 Gr. Butter werden im Schmortopf heiss gemacht, das Huhn darin unter Umwenden angebraten, zugedeckt und öfter begossen, indem man nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser oder leichte Bouillon dazu fügt. Eine Stunde muss es recht langsam schmoren. Die Sauce wird, unter Abkratzen des Topfes, aufgekocht und entfettet, mit in 1 Esslöffel kaltem Wasser gelöstem Kartoffelmehl sämig gekocht und durch ein Sieb gegossen, der Speck abgebunden, das Huhn mit der Sauce überzogen und angerichtet. Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack. Die Bohnen werden eine Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und langsam in weichem Wasser weichgekocht, ohne dass sie platzen, dann schüttet man sie auf ein Sieb, reibt sie durch und bringt sie zurück in den Topf. Einige gekochte Krebse stösst man in einem Marmormörser, schwitzt sie mit Butter durch, füllt die durchgeriebenen Bohnen und Bouillon dazu und lässt sie in $\frac{1}{2}$ Stunde breiig kochen, dann rührt man sie durch ein Haarsieb und mit einem Eigelb über dem Feuer schnell heiss. Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Erklärung technischer und ausländischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen.

Abschrecken nennt man es, wenn man z. B. in kochenden Kaffee etwas kaltes Wasser giesst, um die rasche Klärung desselben herbeizuführen; auch Schweinebraten und andere fette Braten schreckt man durch Begiessen mit etwas kaltem Wasser ab, um die Rinde desselben recht braun und scharf zu machen.

Abquirlen oder Absprudeln, Legiren von Suppen und Saucen mit Eidottern oder mit Ei und Mehl ist notwendig, um dieselben etwas sämiger zu machen und geschieht stets vor dem Anrichten. Soll nach Vorschrift Mehl dazu genommen werden, so rechnet man auf ein Eidotter einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch oder Wasser, tut das Mehl jedoch nur nach und nach dazu, quirlt alles gut durch einander, giesst dann unter fortwährendem Quirlen von der kochenden Suppe oder Sauce zu dem Ei und dies hierauf zu der Speise, worauf man das nochmalige Aufkochen vermeiden muss. Meist geschieht das Abquirlen ohne Mehl nur mit Eidottern und Milch, Wasser, Wein oder Fleischbrühe, je nach der Vorschrift.

Bouquet garni. Ein kleines Bündel Petersilienblätter, Thymian, zuweilen ist auch ein Zweig Basilicum dabei nebst einem oder zwei Lorbeerblättern, welches sorgfältig mit einem Faden zusammengebunden und in die Bouillon, zu Ragoûts oder Dämpfgerichten getan wird, um denselben einen gewürzhafteren Geschmack zu verleihen.

Bridiren oder Dressiren. Die Flügel und Keulen des Geflügels werden mit einem Faden durchzogen, um dem Stück die gewünschte gefällige Form zu geben; ebenso bridirt man grössere Fleischstücke, damit sie beim Braten oder Dämpfen nicht die Form verlieren.

Candiren heisst so viel wie verzuckern, überzuckern. Um Zucker zum Candiren zu bringen, schmelzt man ihn wiederholt und lässt ihn immer wieder dick einkochen, bis er hart und durchsichtig geworden ist. Lange aufbewahrtes Eingemachtes pflegt auch schliesslich zu candiren, indem sich der Zucker von dem Gelée oder den Früchten ausscheidet und eine harte Kruste oben darüber bildet.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

(Verein ehemaliger Schülerinnen der Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich.)

Antworten.

4. Durch die Einwirkung der Luft, die das Fleisch von allen Seiten umspielt, wird dasselbe vor Fäulnis länger bewahrt, als wenn Sie es liegend aufbewahren. Sie werden schon die Beobachtung gemacht haben, dass solches Fleisch auf der Seite, die keinen Luftzug gestattet, zur Brutstätte für Ungeziefer wird
B. V.

5. Auch ich sah schon in sonst gut geleiteten Hauswesen im Frühjahr grössere Kartoffelmengen förmlich zusammenwachsen. Abgesehen von dem Schaden und der durch das Entfernen der Keime entstehenden Arbeit sind solche Kartoffeln für die Ernährung fast wertlos, ja sogar gesundheitsschädlich. Ich lasse die Kartoffeln in der Zeit von Mitte Februar bis Anfang März ein bis zwei mal umschauflern. Am einfachsten geschieht dies, indem man sie aus einem Fass oder einer Kiste in die andere schüttet. Die kleine Mühe lohnte sich stets reichlich: die Kartoffeln bleiben gut und keimfrei bis zum Sommer.
A. M.

6. Eine amerikanische Freundin lehrte mich das Waschen mit Petroleum. Dieselbe wäscht schon 14 Jahre auf diese Weise und hat gefunden, dass die mit Petroleum gereinigte Wäsche sehr dauerhaft ist und gar nicht brüchig wird. Die Wäsche wird tags vorher, wo nötig, trocken mit Schmierseife angeschmiert und dann in kaltes Regenwasser oder überhaupt weiches Wasser gesteckt. Bei Anwendung von hartem Wasser gelingt die Wäsche nicht. Am Waschtage werden in einem Waschkessel mit Brause 60 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ kg geschnittene beste Kernseife zum Sieden gebracht, bis es aus der Brause sprüht, dann erst kommt ein Eibecker voll Petroleum zu dem Seifenwasser und dann sogleich die trockene Wäsche, das reinste, als: Bettzeug, Tischzeug u. s. w. hinein und wird eine Viertelstunde gekocht. Nach dem Kochen wird die Wäsche mit der Lauge herausgenommen, leicht mit der Hand oder der Maschine durchgewaschen, reichlich gespült, geblaut und sogleich getrocknet. Dann wäscht man die eingeweichte Wäsche in der vorhandenen Lauge ziemlich rein, kocht dieselbe ebenfalls wie das erste mal, wäscht nochmals leicht durch und die Wäsche ist fertig. Wenn man nun aus irgend welchen Gründen ein und dieselbe Lauge zweimal zum Kochen benützt, oder wenn man kein weiches Wasser hat, so kann man nur mit grossen Schwierigkeiten die Wäsche auf diese Weise behandeln.

6. Ich habe wiederholt das Waschen mit Petroleum versucht und dabei erfahren, dass man ziemlich gut aufpassen muss. In ungefähr 2 Eimer Wasser gab ich ein Stück zerschnittene Seife und zwei Esslöffel Petrol, liess dies zum Sieden kommen und gab dann die im kalten Wasser eingeweichte Wäsche nur lose ausgerungen, nicht ausgewaschen, in die kochende Lauge. Da ich einen Dampfwaschhafen benütze, konnte ich die Wäsche, ohne nachzuschauen, eine gute halbe Stunde sieden lassen; dann wurde sie angerichtet, wobei ich darauf achtete, dass möglichst wenig Lauge in der Wäsche blieb, sofort siedendes Wasser über das Gesottene gegossen und im Hafen wieder Wäsche aufs Feuer gestellt in der gleichen Lauge und das Gesottene wie gewohnt ausgewaschen. Das erste Mal befriedigte mich das Verfahren, denn da das erste Auswaschen wegfällt, erspart man Zeit und Mühe. Das zweite mal hatte ich nicht sofort reines heisses Wasser zum Uebergiessen bereit, und als die Wäsche trocken war, hatte sie den unangenehmen Geruch des Petrols in sich, ebenso war der Waschhafen viel schwieriger zu reinigen, denn es hatte sich eine klebrige Schicht angesetzt, die kaum wegzubringen war. Ob die Sachen sich weiss erhalten, weiss ich nicht, denn ich habe nur drei kleine Wäschen so gemacht. Da es mir schien, was ich mit dem Unterlassen des Auswaschens an Zeit erspare, müsse ich beim Reinigen des Hafens zusetzen, ging ich wieder zur alten Methode zurück.
A. H.

7. Ich fette die gereinigte und wieder getrocknete Form gut mit Schmalz ein, ehe ich sie fortstelle — Butter eignet sich ihres Salzgehaltes wegen nicht dazu — und habe ich nun die Freude, dass der Pudding sich sehr gut loslöst. Ebenso behandle ich meine Springform und Eierkuchenpfanne, welche ich an recht trockenem Orte aufbewahre. Probieren Sie's auch!
A. M.

Fragen.

8. Jüngst ass ich bei Bekannten die ächten bayrischen Leberknödel. Weiss mir jemand das Rezept dazu anzugeben? Vielen Dank zum voraus.
Emma.

9. Wir geben nächstens eine kleine Kinderfestlichkeit. Könnte mir ein Hausmütterchen sagen, welche Speisen dann gereicht werden können, ohne den Kindern zu schaden?
Ella.