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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 6

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. 14 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 6. | **Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.** | **2. April 1898.**

Inhaltsverzeichnis: Antwort der Gotte auf Bethlis Brief. — Petrolbrände und ihre Löschmittel. — Osterzeit! — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Willst Gutes Du und Schönes schaffen,
Das lebensvoll das Leben mehre,
Musst Du Dich ernst zusammenraffen
Und darfst nicht scheu'n der Arbeit Schwere.
Da hilft kein Schwärmen nur und Hoffen,
Kein Traum von künftiger Entfaltung,
Nein, ringen musst du mit den Stoffen
Und stark sie zwingen zur Gestaltung.

Julius Hammer.

Antwort der Gotte auf Bethlis Brief.

Liebes Bethli!

Dein letzter Brief hat mir zu denken gegeben. Zwar schon beim ersten dachte ich, es werde wohl nicht alles so glatt ablaufen zwischen Dir und der Frau Rosenstiel. Solch präzise Hausfrauen haben mit Anfängerinnen selten die nötige Geduld, es sollte genau alles nach ihrem Sinn gehen. Ich begreife darum, dass Dich das beständige Mahnen und Treiben und Befehlen oft konfus macht. Du brauchst aber nicht so ängstlich zu sein. Wenn Du willig tust, was in Deinen Kräften steht, difig und nicht gedankenlos, so wüsst' ich nicht, warum Du zittern solltest wie ein armer Sünder, und wenn Deine Frau vernünftig ist, wird sie solches auch nicht von Dir verlangen.

Einstweilen schicke Dich tapfer in Deine Lage und habe nicht zu viel Mitleid mit Dir selber. — Ich bin meiner Meisterin jetzt noch dankbar, dass sie mir nichts durchgehen liess.

Ich war zuerst auch „vergesslos“, aber ja, die Meisterin hat mir's abgewöhnt — mein Lebtag denk' ich daran! Wenn sie mir etwas zum zweiten mal sagen musste, dann konnte das Mädi sich gewahren; aber sie meinte es doch gut mit mir. Als ich Braut war, schenkte sie mir auf Neujahr (es war mein letztes in ihrem Dienst) eine prächtige, rotgehäuselte Bettziech, zwei Kissenanzüge, vier Leintücher, des weitern ein halbes Dutzend Küchentücher, dito Hand-

zwählen, aber ich musste alles selber nähen und zeichnen. Potz, wie war das Mädi stolz darauf und dünkte sich mindestens so reich wie des Müllers Rösi, das in der gleichen Zeit Braut wurde. Die Hausfrauen von heutzutag täten sicher auch gut, wenn sie ihren Meitlenen auf Weihnachten dergleichen schenkten, das weckt in ihnen den häuslichen Sinn und es fällt ihnen weniger ein, allerlei entbehrlichen Firlifanz zu kaufen, wie dies heutzutag so häufig vorkommt

Zu meiner Zeit schrieb eine Hausfrau ihrer Magd vor, wie sie sich zu strählen habe, was für Kleider sie zum Ausgehen und für daheim zu tragen habe. Ich z. B. trug mein Haar gescheitelt, meine zwei dicken Zöpfe um den Kopf, nicht à la Pudel, wie ihn die Küchenmamsellen jetzt tragen. Für zum Ausgehen hatte ich eine blaubedruckte, saubere Schürze, die ich aber daheim sofort abziehen musste, denn sie sollte wenigstens 14 Tage sauber bleiben; auch für die Küchenschürzen war eine gewisse Zeit vorgeschrieben. Wehe, wenn das Mädi die Hände an der Küchenschürze abtrocknete!

Ja, und was ich noch sagen wollte: Wenn Du Deine Frau für Dich stimmen willst, so zeige Liebe zu den Kindern, das tut jeder Mutter wohl. Und noch etwas: Was die Hausfrauen, die guten wie die bösen, nicht gerne haben, ist, wenn ihre Mägde mit andern auf der Strasse mit einander schwatzen. Da geht's ja nicht ab, ohne dass die Herrschaften, namentlich die Hausfrauen nicht durchgehechelt werden. Da wird ausposaunt, wie viel Lohn jede Magd hat, was sie an Trinkgeldern, Kleidern u. s. w. bekommt, was die Frau für Eigenheiten hat, was für „verkehrte" Ansichten, ob die Herrschaft gross tut, ob Mann und Frau im Frieden leben, ob sie Schulden haben oder knauserig sind, ob sie — die Frauen nämlich — reiche Toilette machen, von deren Anfertigungskosten der Mann nichts wissen sollte und es dann an den „armen" Dienstmägden einbringen wollen u. s. w. Gewöhnlich, wenn sie so ernstlich guten Rat halten, sagt die eine zur andern: „Bist auch wohl dumm, dass Du bleibst; es gibt ja noch genug Herrschaften. Da und da kriegtest Du mehr Trinkgeld, und es ist auch kurzweiliger!" So wird dann ein Meitli, das vorher mit seiner Stellung zufrieden war, verleitet, setzt den Kopf auf, kündet und patscht nicht selten irgendwo hinein. Du hast recht, schlage Dir das Präsidentinwerden aus dem Sinn; es wird doch nichts draus und man lebt auch — ohne. Am klügsten ist immer, man gefalle sich da, wo einen der Herrgott hingestellt hat. B'hüetis — die Steine sind überall hart, das muss selbst der Kaiser zugeben.

Den Wochenmarkt möcht' ich auch gerne sehen. Wer weiss, was noch geschieht. Es wachsen mir im Baumgärtlein prächtige Frau-Rotiker — das wär beim Welt ein Schleck für die Zürifrauen. Zu Fuss ging's freilich nicht, aber ich könnte ja reiten — der Sami nähme mich schon mit.

Jetzt will ich aber aufhören; folge meinen Räten, sie sind gut gemeint, und schlage Dir auch das Amerika einstweilen aus dem Sinn. Es ist nicht alles Gold, was glänzt. Werd' erst hier etwas rechtes. Wer als jung schon ein Fegnest ist, bringt's im Leben nicht weit und bedenke nur: Heimat ist Heimat und Fremde ist Fremde. Weisst, wie's heisst in jenem Liede:

„Keine het mi lieb do usse,
Keine git so fründli d'Hand
Und keis Chindli will mer lache,
Wie deheim im Schwizerland".

Jetzt aber b'hüet Gott, lass bald wieder etwas von Dir hören. Inzwischen grüsst Dich Deine „wohlgemeinte" Gotte.

Petrolbrände und ihre Löschmittel.

Dieses Jahr hat bereits wieder einige Petrolunglücksfälle zu verzeichnen und leider wird es diesbezüglich auch stets heissen: „Fortsetzung folgt!“ Alle Warnungen sind da erfolglos. Wenn heute ein volles Dutzend von Küchenangestellten durch Zugiessen von Petrol zum Herdfeuer sich schreckliche Brandwunden, vielleicht gar einen schauderhaften Tod zuzieht, tuts morgen eine dreizehnte wieder! Wir müssen also aufs neue unsere Aufmerksamkeit auf die Mittel lenken, mit denen es möglich ist, einen Petrolbrand zu löschen. Es ist geradezu unbegreiflich, wie langsam die Aufklärung über solche Dinge in die verschiedenen Volksschichten eindringt und wie immer wieder in solchen Fällen die verkehrtesten und unzweckmässigsten Mittel zur Anwendung gebracht werden. Wohl mag das in den meisten Fällen auf Rechnung der Verwirrung und Aufregung kommen, die bei Ausbruch eines solchen Brandes die Beteiligten zu ergreifen pflegt, doch lehrt die Erfahrung, dass wenn man sich das Verfahren zur Rettung einmal recht klar gemacht hat, man im Moment der Gefahr dasselbe auch mit Sicherheit und Erfolg anwendet.

Trotz der zahlreichen Brandunglücksfälle, welche der Gebrauch von Petroleum im häuslichen Leben schon verursachte, ist die Einführung des Petrols in Hinsicht auf die Feuersgefahr gleichwohl ein grosser Fortschritt gegenüber allen früheren Beleuchtungsmitteln, welche Spiritus enthielten, also namentlich gegenüber dem Kamphin. Das Petroleum explodirt weniger leicht als Kamphin und ist zudem auch viel leichter zu löschen als letzteres; es erscheint überhaupt nichts leichter, als die Löschung eines in der Entstehung begriffenen Petroleumbrandes innerhalb den Verhältnissen des häuslichen Lebens. Während nämlich Spiritus und ähnliche Stoffe auch bei sehr beschränktem Luftzutritt noch fortbrennen, erfordert das Petroleum ein so grosses Mass von Luft, dass die geringste Beschränkung, die ihm darin auferlegt wird, sofort die Flamme zum Erlöschen bringt. Es kann daher für diesen Stoff das Losungswort: „Ersticken!“ nicht stark genug betont und weit genug verbreitet werden, und wer sich dieses Wort eingeprägt hat, ist dann auch meist sofort im Besitz der Mittel zur Abhülfe, denn jedes Kind weiss, dass Fortlaufen mit brennenden Kleidern nicht „ersticken“ heisst, sondern dass die „Erstickungsmittel“ stets und überall zur Hand sind.

Da jede Flamme nach oben steigende glühende Gase enthält, die dann den über ihr befindlichen brennbaren Stoff mitergreifen, so ist das erste Erfordernis bei einem brennenden Menschen, sich zu Boden zu werfen, um die höhergelegenen Körperteile, die noch nicht brennen, vor den tieferliegenden, die brennen, zu schützen. Ist dann Hülfe zur Hand, so hat diese den brennenden Körper mit den zunächst erreichbaren Stoffen, die zur Erstickung der Flamme geeignet sind, zu überdecken, also Tischdecken, Bettzeug, Zimmerteppiche etc., und man trage deshalb keine Bedenken, dies zu tun, weil solche Stoffe brennbar sein könnten, da dieselben weit rascher erstickend auf die Flamme wirken, als sie Zeit haben, sich selbst zu entzünden. Natürlich müssen diese Stoffe möglichst dicht um den brennenden Körper angefügt werden, um überall die Luft zu verdrängen. Hat der brennende Mensch dagegen keine Hülfe zur Hand, so erreicht er wohl in den meisten Fällen auch schon sein Ziel, wenn er sich auf den Boden legt und auf der Brandstelle wälzt.

Wenn diese Massregeln auch nicht für alle Fälle gelten, werden sie die Ausdehnung der Gefahr doch bedeutend beschränken. Das Ersticken der Flamme verdient weitaus den Vorzug vor dem vermeintliehen Löschen mit Wasser.

Osterzeit!

Den fleissigen Hausfrauen des »Frauenheim« wird es willkommen sein, einige Ratschläge über das Färben der Ostereier entgegenzunehmen, damit sie dem vielgeplagten Osterhasen in den schweren Arbeitstagen an die Hand gehen können. Die gewöhnliche Art des Färbens mit den anilinfreien Farben, die überall zu bekommen sind, ist wohl jedem Hausmütterchen genügend bekannt. Auch die buntbedruckten Mikadopapiere, die die Eier in allen Nüancen strahlen lassen, sind nicht mehr neu. Weniger oft aber wird das Zwiebelwasser, das die Eier hübsch braun färbt, in Anwendung gebracht. Eine feine Abtönung von natürlichen Blättern lässt sich darauf erzielen, wenn die Eier vor dem Kochen mit allerhand zart gefiederten Blättern oder Gräsern belegt und dann in feine Leinwand fest eingenäht werden. Man setzt die Eier und die Zwiebelschalen mit lauem Wasser an und lässt sie 15—20 Minuten kochen, in der Brühe erkalten und nimmt sie dann vorsichtig aus der Hülle und reibt sie mit einer Speckschwarte glänzend. Der Erfolg ist oft ein überraschender. Sehr hübsch lassen sich die rohen Eier noch mit einer in Scheidewasser getauchten Feder bemalen; Namenszüge, Verschen, Zeichnungen aller Art lassen sich anbringen. Diese Züge nehmen durch das Kochen in irgend einer Brühe keine Farbe an und glänzen nachher schön weiss. Für weniger sichere Hand empfiehlt es sich, beliebige Figuren aus weissem Papier auszuschneiden solche vereinzelt oder zu zweien oder dreien auf die rohen Eier mittelst Gummi arabicum aufzukleben und besonders die Ränder gut aufzudrücken. Diese bindet oder näht man auch gut ein, kocht sie im Wasser und legt sie erst nachträglich längere Zeit in die Farbbrühe. Dann nimmt man Lappen und Papier weg; die Figuren sollen hübsch weiss sein und machen solche Eier den Kindern viele Freude. Das Abreiben mit Speck sollte des Glanzes wegen nie unterbleiben.

Gar mannigfach lassen sich einfach gekochte harte Eier noch verzieren mit Abziehbildchen, Bronze und Farben.

Leere Eier lassen sich in einen allerliebsten Tafelschmuck verwandeln, der besonders am Ostertag dem Tische ein festliches Gepräge gibt. Sie werden mit verschiedenfarbiger Bronze bronzirt, an der Spitze oben wird eine Oeffnung freigelassen, unten am runden Teil 3 kleine, aus Wachs geformte Kügelchen an das erwärmte Ei gedrückt, das Ei halbhoch mit Sand gefüllt und zarte Blümchen und Grün, wie sie die Jahreszeit mit sich bringt, darein gesteckt. Es ist ein reizender Anblick, wenn an festlicher Tafel neben jedem Couvert soleh ein Väschen steht. Die gleichen können verschiedene Male verwendet werden. Solch hübsch verzierte Schalen mit feinem Confekt gefüllt, kommen auch viel billiger zu stehen, als die sogenannten Confekt- und Zuckereier, die in der Regel nicht aus dem besten Material gemacht werden und beim »Verstecken« viel von ihrer Schönheit einbüssen. Recht hübsch lassen sich auch solch' gefüllte Eier noch mit Seidenüberzug versehen, besonders zu Geschenkzwecken, dann auch wieder als hängendes Blumenväschen etc Einer regen Phantasie wird es gelingen, aus der einfachsten Schale eines gewöhnlichen Hühner- oder Enteneies etwas Hübsches zu arrangiren und damit Freude zu bereiten.

Gerne lassen wir noch einige Verslein folgen, die auf die Eier geschrieben werden können und gewiss jedem der kleinen Empfangenden seine Osterfreude grösser machen helfen.

„Ach, wie bin ich so geplagt“,
Seufzend Osterhase sagt,
„Jeder will ein Ei von mir,
Dir schenk' ich ein gelbes hier“.

Aus Lampenstadt, am Waldesrand
Sei Euch ein schöner Gruss gesandt.

Kein Ei kann ich mehr legen
Ich armer Hasenmann,
Drum holt' ich vom Konditor
Dir eins von Marzipan.

Das Häslein sass hinter'm Busch,
Dann sprang's vorbei, husch, husch
Und legt ein Ei geschwind,
Für Dich, mein liebes Kind.

Hübsch von aussen, gut von innen
Will ich Deine Gunst gewinnen.

Habt Respekt ihr Kinder
Vor mir, dem Osterhas'!
So viele Eier legen
Ist wahrlich gar kein Spass.

Herr Löffelheld mit seinen Kleinen,
Empfiehlt sich Dir und all den Deinen.

Für ein fleckig gewordenes Ei.

Das Häslein spricht: „Ich armer Tropf
Weiss gar nicht, wo mir steht der Kopf,
Muss hierhin rennen, dorthin laufen,
Kann keinen Augenblick verschnaufen.
Darum verzeih, dass dieses Ei
Von aussen nicht ganz tadelfrei —
Es wird trotz seiner Flecken
Dir ganz vortrefflich schmecken!“

Speisezeddel für zwei Wochen.

Sonntag: Tapiokasuppe, Kalbsbraten, Kopfsalat, *Huhn mit Reis, *Crême brûlée. *Osterfladen.
Montag: Hafersuppe, Schweinspfeffer, Kartoffelstock, Compôte.
Dienstag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit Rüblisalat, Gefüllte Kartoffeln.
Mittwoch: Einlaufsuppe, *Rindfleischauflauf, Kartoffeln in brauner Sauce, Salat.
Donnerstag: Gebrannte Mehlsuppe, *Froschschenkel in Sauce, Kässchnitten, Apfelmus.
Freitag: Geröstete Brotsuppe, *Gefüllte Kalbsbrust, *Stachis, Kartoffelnudeln.
Samstag: Sagosuppe, *Rindfleischroulade, gebackene Kartoffeln, Rettigsalat.

* * *

Sonntag: Baumwollsuppe, Milkenpastete, Schaffleisch mit Kartoffeln (irish Stew), Salat, *Häring mit Mayonnaise, *Tapiokakuchen, Confekt.
Montag: Ribelisuppe, *Fleischplätzli, Maccaroni mit dürren Zwetschgen.
Dienstag: *Kartoffelsuppe mit saurem Rahm, Ragoût, Kartoffelomelettes, Randensalat.
Mittwoch: Brotsuppe, Fleischkügeli in Sauce, dürre Bohnen, Salzkartoffeln.
Donnerstag: Maggisuppe, Gulasch und Risotto, Apfelcompôte.
Freitag: Linsensuppe, *Falsche Pastetchen, Blumenkohl, gebratene Kartoffeln.
Samstag: Gebackener Fisch mit Salat, *Appetitbrötchen, Birnencompôte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Nur einmal noch und noch einmal,
Wenn das Dich zwingt, so hab' die Qual! M. K.

Koch-Rezepte.

Kartoffelsuppe mit saurem Rahm. Rohe, geschälte Kartoffeln schneide in runde Scheiben, gib Suppengrün hinein und koche in Fleischbrühe oder Wasser alles weich. Hierauf wird die Masse gesalzen, durch ein Sieb getrieben und so viel Brühe daran gegossen, bis die Suppe ihre richtige Dicke erhalten hat. Dann muss sie noch einige male aufkochen. Für drei Personen tue dann 1/4 l. sauren Rahm, das Gelbe von einem Ei in eine Schüssel, rühre dieses recht schaumig und giesse die kochende Suppe daran.

Huhn mit Reis. Gib ein für entrée präparirtes Huhn — d. h. die Beine müssen mittelst eines Einschnittes auf beiden Seiten in das Huhn gebracht werden — mit Salz und Pfeffer versehen in die Bouillon dem kochenden Rindfleisch bei und lass es langsam 1 bis 1 1/2 Stunden kochen. Setze während dieser Zeit Reis, der eine halbe Stunde in lauem Wasser aufgeweicht worden ist, in heisser Butter aufs Feuer, rühre einige Minuten (der Reis soll weiss bleiben), dann gib von der Bouillon so viel dazu als nötig und lass gut zugedeckt eine Stunde langsam kochen. Der Reis darf nicht zu dick sein und muss daher von Zeit zu Zeit wieder Bouillon zugefügt werden. Ein wenig Kalbsbratenjus dazu macht ihn recht schmackhaft. Dressire den Reis dann auf eine runde Platte, lege das Huhn darauf und garnire mit kleinen gebratenen Würstchen (chipolata). J. R. in Hâvre.

Gefüllte Kalbsbrust. 2 Kilo Kalbsbrust werden entknocht und gehöhlt, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben. Indessen wird ein Weissbrötchen in Milch eingeweicht, ausgedrückt und durchs Sieb gepresst. Ein Stück feingehackte Zwiebel wird in Butter gedämpft und mit gehackter Petersilie, 1 bis 2 Eiern und dem nötigen Pastetengewürz gut unter das Brot gemischt, eingefüllt, zugenäht und das Fleisch im Ofen wie ein Kalbsbraten behandelt.

Froschschenkel mit Sauce. 50 Gramm frische Butter lässt man zergehen, eine kleine Zwiebel oder Chalotte wird feinfädig geschnitten und leicht angedämpft, die Froschschenkel dazu getan, leicht gesalzen und gepfeffert, gut zugedeckt und 3—4 Minuten gedämpft. Eine Haselnuss gross Butter wird in Mehl gewälzt und nebst 1—2 Esslöffel Weisswein dazu gegeben. Unterdessen wird 1 Eigelb zerklopft mit einigen Tropfen Zitronensaft und ein wenig Wasser, die Sauce damit abgezogen und nochmals mit den Froschschenkeln geschwungen.

Eine andere Zubereitungsart ist die: Es wird ein leichter Pfannkuchenteig von 2 Eiern, 50 Gr. Mehl, 1 Deziliter Milch und etwas Salz gemacht, die vorhin gesalzenen und mit etwas Zitronensaft beträufelten Froschschenkel in den Teig gebracht und einzeln in heissem, schwimmendem Fett gebacken.

Stachis (ein knollenartiges, im Geschmacke den Schwarzwurzeln ähnliches, zartes Gemüse) wird in Salzwasser weich gesotten und dann in guter Buttersauce aufgekocht.

Rindfleischrouladen. Von gut abgelegenem Ochsenfleisch schneidet man kleinfingerdicke, handbreite Schnitten, klopft sie mit schwerem Messer, spickt sie, bestreut sie mit Salz, etwas Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie, rollt sie zusammen und überbindet sie mit Bindfaden, legt sie dann mit einem Stückchen Schmalz in passendes Geschirr, lässt sie rings anbraten, giesst dann etwas Wasser zu und dämpft sie weich. Beim Anrichten werden die Rouladen mit ihrem eigenen Safte, der mit einigen Tropfen Maggi verstärkt wurde, übergossen und aufgetischt. Th. H.

Häring mit Mayonnaise. Neue Mattjeshäringe werden zwei Stunden in Milch und Wasser gelegt, dann gehäutet, entgrätet, in schöne Stücke zerlegt und auf

die Platte gebracht. Zur Mayonnaise reibt man drei hartgesottene Eidotter mit einer halben Tasse Salatöl und Salz ganz fein, bis ein Brei entsteht, gibt allerlei feingewiegte Kräuter, Salz, Pfeffer und etwas Essig dazu. Wenn die Sauce steif ist, gibt man sie über die Häringe, garnirt die Platte mit Perlzwiebeln und Cornichonrädchen.

Crême brûlée. 100 Gr. Zucker wird mit wenig Wasser schön braun geröstet, mit einer Tasse Milch abgelöscht und aufgekocht, bis der Zucker sich gelöst hat. Dazu gibt man 1/2 Liter kalte Milch, 100 Gr. Zucker, einen Kaffeelöffel voll Saucenmehl und 4–5 Eier oder auch nur Eigelb, schlägt die Crême über mässigem Feuer, bis sie anfängt sich zu verdicken, hebt sie sofort ab, giesst sie durchs Haarsieb und rührt sie bis zum Erkalten einige male durch. Statt der Milch kann Rahm verwendet werden.

Tapioka-Kuchen. Bringe 1 Liter Milch mit Zucker nach Belieben zum Sieden, rühre in die siedende Milch Tapioka, bis die Masse anfängt dick zu werden und lass 5 Minuten kochen. Erkaltet, gib Vanillepuder, eine Hand voll Weinbeeren und 20 Gramm Butter dazu, dann schlage vier ganze Eier und zwei Eigelb dazu, eines nach dem andern. Die Masse muss gehörig gearbeitet werden. Eine tiefe Emailplatte wird mit Butter bestrichen, mit dem Kuchen angefüllt, mit kleinen Butterbröckchen belegt und 30 bis 35 Minuten im Bratofen gebacken. Der Kuchen soll braungelb sein und stark aufgehen. Kann kalt oder warm servirt werden. Aehnliche Kuchen werden mit Gries und Reis gemacht, nur muss der Reis in lauem Wasser 1/2 Stunde aufgeweicht und 3/4 Stunden gekocht werden.

J. R. in Hâvre.

Osterfladen. Auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech gibt man folgende Masse: 3 Eier werden mit 3 Löffel Zucker gerührt, Zitronenschale, Rosinen, Weinbeeren, geriebene Mandeln und eine Tasse Rahm beigefügt, die Fülle auf den mit einem spitzen Messer gestupften Teig gegossen und der Kuchen in heissem Ofen gebacken. Statt des Rahmes kann man Milch verwenden, die man mit einem Löffel Saucenmehl verrührt hat.

Zubereitung von Fleischresten.

Appetitbrötchen. Weissbrötchen werden in ca. 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten und diese in heissem Fett schwach gelb gebacken. Dann bereitet man ein Haché, streicht dieses in beliebiger Dicke auf die Schnitten, rangirt sie hübsch auf eine Platte und servirt heiss.

Kleine, falsche Pastetchen. Kleine Weggli werden entzwei geschnitten und etwas ausgehöhlt. In die Höhlung streicht man eine Fülle, die man aus feingehackten Fleischresten, etwas fettem, feinwürflig geschnittenem Speck, einem Stück Butter, einigen Eiern und etwas gehackter Zwiebel heiss abgerührt hat. In einer Bratpfanne werden die so gefüllten Brötchen mit Butter und Rahm gelbbraun gebacken und warm servirt. Eine süsse Buttersauce geht gut dazu.

Rindfleischauflauf. Eine Kochplatte wird mit Fett bestrichen und mit geriebenem Brot, das man mit gehackter Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer vermischt, bestreut. Fleischscheiben werden in zerlassenes Fett getaucht, schichtweise mit dem Brot hineingelegt, etwas Butter obenauf gegeben, eine Tasse Fleischbrühe daran und im Ofen hellbraun gebacken.

Fleischplätzli. Fleischresten werden mit etwas Brot gehackt und mit Zwiebel, Grünem, Pfeffer u. s. w. gewürzt; dann macht man von wenig Mehl, Rahm oder guter Milch, zwei Eigelb und etwas Essig oder Zitronensaft ein Teigli, rührt das Fleisch darunter, schlägt das Eiweiss zu Schnee und vermischt es leicht damit, sticht mit dem Löffel Klösse aus und bäckt sie in heissem Schmalz schwimmend.

Allerlei Nützliches.

Mittel gegen Motten. 20 Teile Naphtalin, 20 Teile Carbolsäure und 50 Teile Kampher werden in einer Flasche mit 50 Teilen Terpentinöl und 850 Teilen 90% Spiritus übergossen und zur Lösung gebracht, alsdann 5 Teile Patchoulyöl und 5 Teile Mirbanöl hinzugefügt. Dieses wird mittelst eines Spritzapparates verstäubt.

Altes Geflügel weich zu kochen bezw. zu braten hält oft recht schwer. Mein einfaches Mittel ist das: Das betreffende Geflügel wird in rohem Zustande ganz gehörig mit feinem Zucker abgerieben; alsdann habe ich nie darüber zu klagen gehabt, dass das Geflügel zäh auf den Tisch kommt.

Sprechsaal der „Hausmütterchen".

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

Antworten.

12. Gerne will ich Ihnen mit einigen Rezepten dienen, die aus einer guten Vegetarianerküche stammen. Zum Voraus will ich aber bemerken, dass vier Dinge unerlässlich sind zur richtigen Zubereitung von vegetarianischen Côtelettes, nämlich Zwiebeln, Eier, geriebene Semmel und eingeweichte Semmel. Auch müssen Sie sich ganz genau an die angegebenen Gewichtsmengen halten, wenn die Côtelettes geraten sollen. Hier also einige Rezepte:

Reis-Côtelettes. (30 Stück). 500 Gr. Reis gar kochen, derselbe muss trocken, also einzelkörnig sein. 6 Eier, einige Hände voll geriebene Semmel, Salz, Petersilie und zwei in 80 Gr. Butter weich gedünstete Zwiebeln werden mit dem Reis vermischt, geformt und gebraten.

Pilz-Côtelettes. 20 Gr. getrocknete Steinpilze werden weich gekocht, fein gewiegt und mit zwei in 80 Gr. Butter weich geschmorten Zwiebeln, 2 Eiern, etwas Salz und Petersilie, einigen geriebenen (vom Tag zuvor übriggebliebenen) Kartoffeln, drei in 1/4 Liter Milch geweichten Milchbroten und soviel geriebener Semmel vermischt, dass ein ziemlich steifer Teig daraus wird. Aus der Masse formt man kleine längliche Klösse und bratet sie schön goldbraun.

Nudel-Côtelettes. 500 Gr. Eierteignudeln werden in Salzwasser weich gekocht und nachdem sie auf einem Sieb völlig abgetropft sind, fein gehackt. Man gibt zwei Eier, eine in 50 Gr. Butter gedünstete Zwiebel, etwas Salz, Petersilie und 100 Gr. geriebene Semmel dazu, dann formt und brät man sie.

Bohnen-Côtelettes. 500 Gr. weisse Bohnen kocht man mit 1 Liter kaltem Wasser und 40 Gr. Butter recht weich. Eine Semmel wird mit 1/8 Liter warmer Milch aufgeweicht, zwei in 80 Gr. Butter gedünstete Zwiebeln, zwei Eier, Salz, Majoran, 200 Gr. geriebene Semmel und die durch ein Haarsieb gerührten Bohnen werden mit einander vermischt, geformt und gebraten.

13. Wählen Sie sich das „Hausmütterchen" von Susanna Müller oder „das Hauswesen in seinem ganzen Umfange", dargestellt von Sus. Kübler, „das häusliche Glück" etc., die so ziemlich alles besprechen, was in einem Haushalt vorkommt. Ein sehr gutes Kochrezeptdüchlein ist auch das von Frau Pfarrer Gschwind in Kaiseraugst. Studieren und probieren Sie, mit der Zeit wird sich dann sicher aus dem unwissenden ein praktisches Hausmütterchen entpuppen, wenn Sie Ihre Intelligenz ins Treffen führen.

Eine, die auch aus den Büchern lernen musste.

Fragen.

14. Wie bereitet man eine tadellose Krebssuppe, die auch einen verwöhnten Gaumen befriedigt? Ella.

15. Ich möchte dies Jahr recht frühzeitig den Motten das Handwerk legen. Kann mir Jemand einen wirklich auf Erfahrung beruhenden Rat erteilen?

16. Aus der Pension zurück. erlaubt man mir, ein eigenes Zimmer einzurichten. Da ich dies recht wohnlich einrichten möchte, ohne dabei zu tief ins Portemonnaie greifen zu müssen, möchte ich die freundlichen Leserinnen bitten, mir zu raten, wie ich dies bewerkstelligen könnte. Ich kann vieles selber anfertigen, wenn man mir Anleitung dazu gibt. Schönen Dank zum Voraus. Rosa.