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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 12

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: 23.07.2025

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

Ratgeber
für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 28 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 12. | **Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.** | **9. Juli 1898.**

Inhaltsverzeichnis: Eigner Herd. — Ein Kleinod im Haushalte. — Der Schönheitssinn in der Küche. — Sodor. — Zur Gurkenzeit. — Eingemachte Früchte. — Koch-Rezepte. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Eigner Herd.

Ward dir ein eigner Herd bestellt,
So hüte treu sein Feuer,
Nichts sei dir auf der weiten Welt
So heilig und so teuer.

Ein Kleinod im Haushalte.

Eben hält die Hauswirtin Monatsbilanz. Einige etwas düstere Wölklein lagern auf ihrer Stirne, dieweil sie gewahr wird, welche Höhe gegenwärtig die Preise von Brot, Fleisch, Milch, Obst etc. erreicht haben; einzig die Besoldung des Gatten ist dieselbe geblieben. Doch wollen wir nicht klagen, erfreuen wir uns ja alle der besten Gesundheit und sind wir noch recht ordentlich „wett ausgekommen“. — Den günstigen ökonomischen Abschluss verdanken wir nicht zum mindesten einer äusserst bescheidenen, in ihrer Einrichtung und Handhabung fast rätselhaft einfachen Kocheinrichtung.

Als im Jahre 1889 zum zweiten mal ein junger Erdenbürger zu erwarten war, da Mütterlein dem neuen Ankömmling den grössten Teil des Vormittags zu widmen sich vornehmen musste, war hie und da in seinen Mienen die Frage zu lesen: Woher nehme ich in Zukunft die Zeit, die Kleider fernerhin zu fertigen, die Küche zu besorgen, die Wohnung instand zu halten, wenn täglich eine kleine Wäsche und die Pflege des lieben Schreihalses hinzukommen werden?

Da kommt eines Abends Papa aus einer Sitzung, welche nachher im engern Kreise einiger Freunde bei einem Glase Wein und unter allerlei Gesprächen ihre Verlängerung gefunden hatte, wobei auch die häuslichen Verhältnisse geziemende Berücksichtigung fanden, mit glücklicher Miene nach Hause. — Er tritt vor Mamma hin und sagt: „Ich hab's, ich habe von meinen Kollegen eine Neuerung erwähnen gehört, die machen wir uns dienstbar und Du wirst wie zuvor Zeit finden, Deine häuslichen Arbeiten, die Du keiner andern abtreten würdest, auch künftighin selber zu besorgen. Du vereinfachst Deine Arbeit in der Küche. Wir schaffen

den Selbstkocher von Susanna Müller, der Verfasserin des fleissigen Hausmütterchen, an".*)

Papa's Ansicht findet sofort freudige Zustimmung, denn es trifft sich ja, dass diese Schriftstellerin schon so oft die Beraterin der Hausfrau war. Dank der einfachen und klaren Anweisung, die Fräulein Müller zu diesem Kochapparat geschrieben, fallen schon die ersten Versuche glänzend aus. Sie werden vermehrt und nicht ein einzig mal bleiben die Hoffnungen unerfüllt.

Kaum eine halbe Stunde nach dem Morgenkaffee ist auch das Mittagessen schon fix und fertig und die Hausfrau kann die Küche verlassen und anderswo walten.

Schon seit 10 Jahren also ist der Selbstkocher in unserer Küche im Gebrauch. Vielfach hat er sich schon bezahlt durch Ersparnis an Zeit und Brennmaterial. Seine Benützung schliesst aber neben mindestens 50% Ersparnis an Brennmaterial und Zeit eine Steigerung des Nährgehaltes und der leichtern Verdaulichkeit der Speisen in sich. — Ein heikler Magen merke sich das ja recht wohl.

Kein Wunder, dass der einfache Blechcylinder an seinem Ehrenplatze heute noch so glänzend dasteht, wie früher, ein Hausschatz ist und in alle Zukunft bleiben wird. J.

Der Schönheitssinn in der Küche.

Wer wollte bestreiten, dass ein noch so schmackhaftes Gericht, wenn es unansehnlich angerichtet und servirt wird, den Appetit viel weniger zu reizen vermag, als eine zierlich arrangirte Speise. Und wahrlich, es bedarf dazu so wenig Zeit — nichts als ein bischen Gewandtheit, ein bischen Schönheitssinn. Das ist die Poesie der Kochkunst, wenn die Hausfrau, die Köchin ihren Produkten durch hübsche Formen immer neuen Reiz verleiht. In Nachstehendem können freilich nur Anregungen gegeben werden, — probiert's, verehrte Leserinnen, ihr werdet Freude empfinden und Freude bereiten.

Beginnen wir mit den Suppeneinlagen. Wo Gemüse in die Suppenbrühe kommen, z. B. Carotten, Kohlraben, Kartoffeln, Sellerie etc. können sie mit dem Buntschneidemesser reifig oder zackig geschnitten, oder mit den vielerlei kleinen käuflichen Instrumenten zu allerhand zierlichen Formen ausgebohrt werden — Ebenso hübsch kann man übrigens andere Suppen-Einlagen anrichten. Suppen-Biscuits, wie auch geröstete Semmelschnittchen werden in gleichmässige Streifen geschnitten, scheiterhaufenförmig angerichtet und mit Petersilie umkränzt; die Klösschen färbt man, wenn es sich um Eier-, Gries- oder Mehlklösschen handelt, verschieden, und zwar rot mit Krebsbutter oder Cochenille, grün mit Spinat-Masse.

Wenden wir uns dem einfachen Suppenfleisch zu: Man richtet es, geschickt zerteilt, zu seiner ursprünglichen Form zusammengeschoben, auf einer Schüssel an, überfüllt es mit einigen Löffeln Fleischbrühe, ziert es oben mit einem Sträusschen Petersilie und garnirt es nur an einer Seite, wie es jetzt gebräuchlich ist, mit den zierlich zurecht geschnittenen, in Butter und Fleischbrühe gedämpften verschiedenen Gemüsen; am besten mit Weisskraut, Möhren, Sellerie und braun

*) Es hat sich vor Kurzem eine Aktiengesellschaft zum Vertrieb dieser Kocher gebildet durch die Initiative einsichtiger, für das Wohl des Volkes bedachter Männer und Frauen.

gedünsteten Zwiebeln. Für den Familientisch wird dies völlig genügen, bei grösseren Essen gibt man dem Gange durch Beigabe mehrerer passender Beilagen, wie Meerrettig, Mixedpickles, Gurken, ein reicheres Aussehen. In gleicher Weise erhalten alle gekochten oder gebratenen Fleischstücke eine passende Verzierung, unter denen glatt oder gerieft ausgebohrte, kleine Kartoffeln, die gedämpft oder gebacken wurden, nicht fehlen dürfen; auch kleine, aus Kartoffel-Teig, wie man ihn sonst zu Klössen nimmt, geformte Früchte oder Muscheln sehen hübsch aus, ebenso die mit passendem Instrument hergestellten Kartoffel-Locken. Alle drei letztgenannten Verzierungen werden ausgebacken. Bei der Wahl der Gemüse muss man die Fleischsorten in Betracht ziehen, da ein jedes Fleisch andere Gemüse als passend im Geschmack verlangt. Eine Rindslende, die auf einem dünnen Brodsockel angerichtet wird, umlegt man mit roten, gefüllten Tomaten und kleinen Häufchen Pfeifennudeln; Roastbeef richtet man mit grünen Böhnchen, jungen Möhren und Blumenkohl-Röschen an, Hammelbraten mit Teltower Rübchen, braun gedünsteten Zwiebeln, oder Gurken, und kleinen verschiedenfarbigen Griesklösschen; Kalbsbraten dagegen erhält kleine weisse und durch Krebsbutter gefärbte Reishäufchen, dazu Schwarzwurzeln, Champignons, Trüffeln und Morcheln. Schweinsbraten garnirt man mit Aepfelscheiben und Zwiebeln; Schinken, nachdem die Schwarte zur Hälfte abgeschnitten, mit Oliven, Pfeffergurken und allerlei Klösschen. Alle Beinknochen werden mit krausen Papier-Manschetten umhüllt. Man legt den Gemüsekranz immer an eine Längsseite des Bratens und häuft darauf an der unteren Schmalseite der Schüssel die Kartoffel-Beigabe auf. Geflügel erhält jedoch niemals eine derartige Gemüseverzierung; es wird nur, nachdem man es in der Küche zuvor nach den Regeln der Vorschneidekunst zerlegt hat, durch verzierte Silberspiesschen wieder zur ursprünglichen Gestalt zusammengeschoben und auf eine Kresse-Unterlage gebettet; allenfalls können oben und unten auf der Schüssel ausgebackene Kartoffel-Locken aufgehäuft werden. Für die feinere Küche bilden alsdann die mit allerhand künstlerisch zugeschnittenen Gemüsen, Pilzen, Brodstücken, Krebsen und Hahnenkämmen verzierten Silberspiesse einen hübschen Ausputz, wie denn auch bei allen Mischgerichten die verschiedenen Schüsselränder aus Croutons, Reis, Farce noch viel zur Verschönerung eines Gerichtes beitragen können.

Sodor.

Sodor ist ein Wort, das noch kaum bekannt ist, aber sehr bald in der ganzen Welt genannt werden wird als Name einer ausserordentlich sinnreichen Erfindung. Der Sodor ist eine kleine Stahlkapsel mit flüssiger Kohlensäure gefüllt und nachher vollständig abgedichtet. Der Zweck dieser Kapseln ist die Selbstbereitung von kohlensäurehaltigen Getränken, die sich ein jeder zu Hause mit einer eigens dazu erstellten Flasche zubereiten kann. Diese Flasche ist mit einem speziellen Verschlusse versehen, der die Aufgabe hat, die Flasche gasdicht abzuschliessen und im Augenblick des Schliessens den Sodor aufzustechen, damit die Kohlensäure frei werde und sich mit dem Inhalt der Flasche mischen kann. Es ist nunmehr möglich, jede nur denkbare Flüssigkeit oder Mischung von Flüssigkeiten sofort mühelos und überall mit reiner Kohlensäure zu imprägniren. In wenigen Sekunden ist die köstlichste Fruchtlimonade bereit. Man schüttelt etwas

Fruchtsaft und frisches Wasser in der Spezialflasche zusammen, der Inhalt eines Sodor dazu und ein erfrischendes Getränk ist fertig Ebenso leicht kann aus gewöhnlichem Weisswein Champagner gemacht werden. Moussirende Milch ist auch sofort bereit. Wohlschmeckendes, künstliches Selterswasser ist noch einfacher herzustellen mit Wasser und einem Sodor.

In jeder Haushaltung werden Sodor-Flaschen und -Kapseln grosse Dienste leisten können. Auf dem Lande, wo es bis jetzt ziemlich umständlich war, Limonade, Selters u. s. w. zu bekommen, wird die praktische Neuheit freudig begrüsst werden. Bei Ausflügen, auf Bergpartien, im muntern Kreise, werden die durststillenden, moussirenden Getränke, welche der Sodor ermöglicht, die Fröhlichkeit bedeutend erhöhen. Im Krankenzimmer auch wird der Sodor willkommen sein, da man damit einem Kranken gar manches zubereiten kann, das dem auf dem Krankenlager Liegenden wohl tun wird. In Epidemiezeiten und überall, wo das Wasser schlecht ist, wird man den Sodor nie hoch genug schätzen können, denn er macht gekochtes oder destillirtes Wasser äusserst schmackhaft. In Abstinentenkreisen wird der neue Handelsartikel sicher viel Aufsehen erregen, da bis dato so allgemein der Mangel an angenehmen und gesunden, alkoholfreien Getränken empfunden wurde. Es ist dieser Mangel sogar einer der Hauptgründe stets gewesen, warum viele nicht Abstinent wurden. Abstinenten können es nur begrüssen, wenn die Zahl der wohlschmeckenden alkoholfreien Getränke stark vermehrt wird. Mit Sodor können die verschiedensten Säfte, Essenzen und Gewürze verwendet werden, damit sich ein jeder ganz nach individuellem Geschmack einen guten Trank bereiten kann.

Dte Aktiengesellschaft Sodor-Fabrik Zürich hat das Problem gelöst, dass ein jeder, sei es Mann, Frau, oder sogar Kind, ohne jegliche Vorkenntnis sich ein vorzügliches, kohlensäurehaltiges Getränk augenblicklich herstellen kann. Es ist also leicht begreiflich, dass diese interessante Erfindung, obwohl erst neulich eingeführt, schon überall in wissenschaftlichen und technischen Kreisen mit vollster Würdigung aufgenommen worden ist. Die Sodor-Fabrik ist auf grossem Massstabe eingerichtet, sie versendet in diesen Tagen grosse Quantitäten ihrer Produkte nach vielen Ländern und der beste Erfolg ist dieser neuesten schweizerischen Industrie gesichert.

Zur Gurkenzeit.

Es besteht noch beinahe allgemein die Ansicht, dass die Gurken ein schwer verdauliches Produkt sind und glauben die meisten, man müsse die geschnittenen (geblätterten) Gurken erst salzen und dann den Saft auspressen, um sie verdaulicher zu machen. Gerade hier liegt das Uebel, da der Saft, den man ihnen entzieht, die Verdauung befördert.

Ich möchte daher den geehrten Leserinnen des „Schweizer Frauenheim“ meine bewährte Methode hier zum besten geben.

Man wasche und schäle die Gurken vorsichtig, so dass nichts grünes daran bleibt, was bekanntlich bitter schmeckt. Enthalten die Gurken ein grosses Kernhaus, so schneidet man sie der Länge nach entzwei, löse den grössten Teil der Kerne heraus und schneide sie rasch in dünne Scheiben. Sind die Gurken noch voll, d. h. mit wenig Kernen, so schneidet man sie rund. Die geschnittenen Gurken

werden schnell auf ein reines Tuch gebracht, leicht abgetrocknet und in eine passende Schüssel getan und mit zwei Löffel voll Olivenöl, je nach dem Quantum, begossen und einige Male geschwungen. Das Oel bildet quasi einen Panzer um die Gurken und verhindert den Austritt des Saftes. Unterdessen vermischt man einen halben Kaffeelöffel voll Senf mit dem nötigen Salz, einer Prise Pfeffer, zwei Löffel gutem Weinessig nach Belieben mit ganz fein geschnittenen Zwiebeln, einem Kaffeelöffel gehackter Petersilie und ebensoviel Schnittlauch, zerklopft das Ganze mit einer Gabel, giesst den Inhalt sofort über die Gurken, vermengt ihn rasch damit und bringt den Salat zu Tische. Auf diese Weise kann der Saft nicht entweichen, besonders da das Salz zuletzt dazu kommt. Die ganze Prozedur sollte nicht länger als 10—15 Minuten dauern, damit die Gurken noch Widerstandsfähigkeit zwischen den Zähnen behalten, man kann ja die Sauce schon vorher bereiten. Manche lieben etwas Zucker an diesem Salat, dies sind jedoch Geschmacksachen.

Gekochte Gurken. Nicht zu Salat allein eignen sich die Gurken, sondern auch zu Gemüsen und zwar nicht zu den schlechtesten. Im Norden bilden die Gurken sozusagen eine Nationalspeise und werden dieselben auf verschiedene Weise zubereitet.

Gurken à la Poulette. Einige reife Gurken werden gut geschält, der Länge nach in vier Teile geschnitten und die Kerne entfernt. Nun werden sie in stark zolllange Stücke geschnitten in's frische Wasser gelegt. Unterdessen wird in einer reinen Emailpfanne genügend Salzwasser kochend gemacht, so dass es Wellen schlägt und die abgetropften Gurken hineingeworfen und 4—5 Minuten stark kochen gelassen, dann auf ein Sieb gegossen und gut abtropfen lassen. Währenddem wird in der gleichen Pfanne etwas ganz fein geschnittene Zwiebel in guter Butter weiss gedämpft mit einem Löffel voll Mehl verrührt und mit etwas Bouillon oder warmer Milch abgerührt. Diese Sauce muss ganz dick bleiben. Wenn sie ein- bis zwei Mal aufgekocht hat, werden die Gurken dazu gegeben und unter öfterm Schwingen ganz langsam weiter gekocht, man darf nicht darin rühren, weil sie leicht auseinandergehen. Sie nehmen gerne das Fett auf, wesshalb man in grösseren Küchen mit Bouillonfett nachhilft.

Vor dem Anrichten fügt man noch das fehlende Salz und Pfeffer bei und bringt sie mittelst einer Emailschaufel auf eine tiefe Platte, giesst die Sauce darüber, bestreut mit gehackter Petersilie und Schnittlauch und bringt sie recht warm zu Tische.

Auch hier kann man je nach Geschmack mit etwas Zucker nachhelfen.

Z. M. B.

Eingemachte Früchte.

Gartenerdbeeren. Auf 1 Kilo Erdbeeren rechnet man 1 Kilo Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und lässt sie auf einem Siebe abtropfen; die minder ansehnlichen Früchte, etwa den vierten Teil der ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie durch ein feines Sieb, die fehlerfreien drei Viertel legt man in eine Schüssel. Zu den durchgestrichenen Erdbeeren gibt man den Zucker und kocht ihn zur kleinen Perle, schäumt ihn dabei fleissig ab und gibt ihn, etwas verkühlt, über die Erdbeeren in die Schüssel. Am andern Tage gibt man die Erdbeeren nebst Saft auf ein Sieb und lässt letzteren rein ablaufen, kocht ihn etwas

ein und gibt ihn abermals verkühlt über die Früchte. Am dritten Tage lässt man die Erdbeeren in dem Safte über schwachem Feuer langsam heiss werden, aber nicht kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man sie in die Einmachgläser füllt und mit dem nochmals eingedickten und wieder erkalteten Safte übergiesst. Die Gläser überbindet man auf gewöhnliche Weise mit Pergamentpapier oder Blase und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte.

Walderdbeeren. 1 Kilo erlesene Walderdbeeren spült man leicht ab, lässt sie auf einem Siebe abtropfen und bringt sie, mit dem gleichen Gewicht gemahlenen Zucker vermischt, in eine Schüssel. Am andern Tage giesst man den Saft von den Beeren rein ab, kocht ihn unter fleissigem Abschäumen zur grossen Perle und lässt ihn etwas auskühlen, schüttet dann die Erdbeeren dazu und schwenkt sie in dem Zuckersaft, stellt sie zum Feuer und lässt sie langsam heiss werden, aber nicht zum Kochen kommen. Dies wiederholt man am andern und dem darauffolgenden Tage noch einmal, legt dann die Erdbeeren in kleine Einmachgläser, kocht den Zuckersaft noch etwas dicker ein, lässt ihn erkalten und giesst ihn über die Früchte in die Gläser, welch letztere man nach dem vollständigen Erkalten mit Pergamentpapier oder Blase überbindet und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

Preisselbeeren. Die Preisselbeeren werden erlesen; hiebei entfernt man alle Blättchen und Stiele und alle faulen und unreifen Beeren, dann werden sie gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Die überreifen und einen Teil der guten Beeren kocht man in ihrem eigenen Safte weich, schüttet sie auf ein grobes Tuch oder in einen leinenen Beutel und presst den Saft durch. Letzteren vermischt man mit Zucker (auf 1 Kilo Preisselbeeren 750 Gramm Zucker) und bringt ihn zum Kochen, schäumt ihn gut ab, schüttet die Preisselbeeren hinein und lässt sie darin eine Viertelstunde langsam kochen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft noch etwas dicker ein, giesst ihn ausgekühlt über die Beeren, schwenkt diese darin um, füllt sie in einen grossen Steintopf oder in mehrere kleine steinerne Büchsen, oder auch in Einmachgläser und bindet diese nach dem Erkalten auf bekannte Weise zu.

Heidelbeeren. Nachdem man alle Stiele und Blätter aus den Beeren gelesen hat, wäscht man sie gut, lässt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in eine irdene glasirte Casserole, fügt auf jeden Liter Beeren 250 Gramm Zucker und etwas in Stücke gebrochenen Zimmt hinzu und lässt sie langsam eine Stunde kochen, giesst dann den Saft rein ab, kocht diesen unter fleissigem Abschäumen bis zur Blase, schwenkt die Beeren darin um, füllt sie recht heiss in Steinkrüge oder Einmachgläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem rhumgetränkten Papier und überbindet die Gläser oder Krüge mit Pergamentpapier oder Blase.

Johannisbeeren. Man streift so viel grosse, rote oder weisse Johannisbeeren von den Stielen, dass man 1 Kilo Beeren erhält, spült diese leicht ab und lässt sie auf einem Siebe abtrocknen. Dann klärt man 1 Kilo Zucker und kocht ihn zum grossen Faden, lässt ihn ein wenig auskühlen und schüttet die Beeren hinein; auf einer heissen Herdstelle bringt man den Zuckersaft langsam zum Kochen und lässt die Beeren einige mal darin überwallen. Man darf die Beeren nicht in den siedendheissen Zuckersaft schütten, sondern man muss sie langsam damit erhitzen, da die Beeren sonst durch die plötzliche Einwirkung der Hitze zerspringen und unansehnlich werden. Am andern Tage giesst man sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag und kocht den Saft unter fleissigem Abschäumen zur Blase, lässt ihn

etwas auskühlen und schwenkt die Beeren darin um, füllt die Konserve in kleine Einmachgläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem rhumgetränkten Papier und überbindet sie mit Pergamentpapier oder Blase.

Man kann die Johannisbeeren auch gleich am ersten Tage fertig kochen, wenn man den Zucker etwas länger kocht, die Beeren langsam unter beständigem Rühren 5—10 Minuten kocht und dann unter fortgesetztem Rühren mit einem silbernen Löffel auskühlen lässt.

Koch-Rezepte.

Schnell zu bereitende Kartoffelsuppe. In eine leichte Fleischbrühe bringe man 2 bis 3 rohe, geriebene Kartoffeln, lasse einige Walle darüber gehen und richte sie mit Schnittlauch an.

Italienische Käsesuppe. Man bestreiche eine Schüssel dick mit Butter und belege den Boden mit einer Schicht von feingeschnittenen Brotscheiben, gebe auf diese eine Schicht von dünnen Scheiben von Schweizerkäse, verfahre so noch zweimal und schliesse mit einer Brotschicht. Fülle nun über das Ganze etwas fette Fleischbrühe, lasse es in der Röhre goldbraun backen und reiche es in der Schüssel zu Bouillon oder Jussuppe.

Kalbfleisch à la marengo. Mageres Kalbfleisch schneidet man in nicht zu kleine Würfel und bringt es mit einem Stück Butter in eine Casserole, worauf man es sich bräunen lässt, es salzt und würzt und die üblichen Küchenkräuter beigibt. Dann fügt man 25 - 30 kleine, im Backofen gebräunte Zwiebeln hinzu, bringt die Casserole auf ein sehr stilles Feuer und lässt das Fleisch langsam gar werden. Im letzten Moment entfettet man die Brühe, mischt einige Löffel Tomatensauce, sowie einen Kochlöffel Liebigs Fleischextrakt darunter, fügt eine Prise Cayennepfeffer bei, lässt die Sauce einen Augenblick aufwallen und servirt.

Hammelrücken als Wild. Nachdem man Haut und Fett von dem Rücken entfernt, wird er mit Salz, Pfeffer und Kräuterpulver eingerieben und zum Durchziehen eine Stunde hingestellt. Unterdessen rührt man einige Löffel Speiseöl mit etwas Essig klar und bestreicht den Braten, bevor man ihn in die steigende Butter legt, oben und unten mit der Mischung. Ist der Rücken in der Butter etwas angebräunt, fügt man löffelweise Bouillon aus Fleischextrakt hinzu, kurz vor dem Anrichten saure Sahne und ein Stück frische Butter, was man beides mit dem Bratenfond aufkochen lässt. Der Rücken kommt mit einem Kranz von Endivien-, Weiss- und Rotkrautsalat, Mixed-Pickles und eingelegten Pilzen auf den Tisch.

Kalbsklösschen. 250 Gr. Kalbsnierenfett und 150 Gr. enthäutetes Kalbfleisch werden fein gehackt, durch eine Hackmaschine getrieben oder in einem Mörser gerieben. Dann bringe zwei kleine Eier oder 4—5 Eigelb, Salz, eine Messerspitze Herzog-Gewürz und 3—4 Suppenlöffel voll Mehl hinzu und verarbeite den Teig gut, forme kleine Kügelchen oder Stäbchen; im Notfall füge noch Mehl hinzu, bis sie zusammenhalten und beim Kochen nicht zerfahren. Dieselben werden in kochendem Salzwasser 10—15 Minuten gekocht, je nach Grösse und hernach mit einem Sieb herausgezogen. Das Salzwasser lasse man nach dem Gebrauche erkalten, nehme das sich oben bildende Fett ab und verwende es für Braten.

Diese Klösschen eignen sich am besten für Vol-au-vents und Ragoutpastetchen.

Grüne Bohnen. Noch junge, zarte Bohnen werden von ihren Fäden befreit und gewaschen. Sodann lasse man in einer Casserole ein Stück Butter heiss

werden, röste dann in kleine Würfel geschnittenen Spickspeck nebst fein geschnittener Zwiebel, dann werden die Bohnen mit dem nötigen Salz hinzugetan, mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe benetzt, gut zugedeckt und auf sehr verkleinerter Gasflamme langsam weich gedämpft. Kurz vor dem Anrichten werden sie leicht mit Mehl bestäubt. Grosse Bohnen schneide man in kleine Würfel.

Bauernbrot. Vier ganze Eier und vier Eiweiss werden mit 300 Gramm Streuzucker eine halbe Stunde gerührt, dann die fein gewiegte Schale einer Zitrone und 1 Pfund Weizenmehl dazu gegeben und das Ganze wieder eine Viertelstunde lang gerührt. Dann schneidet man ein halbes Pfund Mandeln in Stückchen und röstet dieselben mit Zucker hellbraun; darnach gibt man sie zum Teig, vermengt alles gut und setzt davon kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Bei gutem Feuer werden sie gebacken.

Erdbeercrême. 6 7 Deziltr. Erdbeeren werden durchs Sieb gepresst; dann vermische man den Saft mit 250 Gr. gestossenem Zucker und füge 1/2 Ltr. geschlagenen Rahm bei. Diese Crême ist sehr gut zum Gefrieren. Die Erdbeeren können auch durch Himbeeren ersetzt werden.

Sprechsaal der „Hausmütterchen".

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

Antworten.

26. Es kommt ganz auf die Art des Einmachens an. Für Marmeladen, d. h. für Früchte, welche zerstossen oder zu Mus gekocht werden, soll man recht reife Früchte verwenden, für Dunstfrüchte und Confituren, wo die Früchte ganz bleiben, darf und soll man sie vor der völligen Reife nehmen. Auch für Gelées ist es zweckmässiger, sie nicht ganz reif zu nehmen, da sich bei nicht völligem Reifegrad mehr Pektin entwickelt, d. h. der Klebe- oder Leimstoff, welcher die Gallerte bedingt, ist in nicht ganz reifen, aber frischen Früchten reichlicher vorhanden. Die Reife vollzieht sich durch des Erhitzen und Kochen auf künstlichem Wege. Man geniesst also kein unreifes Obst mehr, sobald es gekocht worden und die Erfahrung, durch vielfache Versuche gewonnen, beweist, dass solche Früchte absolut nicht weniger schmackhaft und viel schöner sind. Also nur nicht ängstlich!

28. Sago wird aus dem Mark verschiedener Palmenarten, die in Ostindien und auf den Molukken heimisch sind, gewonnen. Man nimmt das Mark, stampft es in Pulver, feuchtet es mit Wasser an, drückt es durch ein Sieb und gibt ihm so durch Rütteln die Kügelchenform.

Tapioka wird aus der in Brasilien vorkommenden Cassavapflanze (Manihot utilissima) bereitet und zwar aus der Wurzel. Diese enthält frisch einen giftigen, bleisäurehaltigen Milchsaft, der durch Auspressen entfernt wird und der Rückstand der Wurzel wird durch Erhitzen zu einer krustenartigen Masse auf steinernen Platten geformt und nachher pulverisirt.

Fragen.

29. Wenn die Hausfrauen älteren Datums auch im Ratgeber ein Frageplätzchen kriegen, so möchte ich mir heute an dieser Stelle Rat erholen. Wir haben einen Patienten, der voraussichtlich monatelang das Bett hüten muss. Ich möchte deshalb das Zimmer, in dem er liegen soll, zu dem Zwecke möglichst praktisch einrichten zur Bequemlichkeit des Kranken und des Pflegenden. Kann mir eine erfahrene Hausmutter sagen, wie ich es einzurichten habe. Wir leben in guten Verhältnissen. Vielen Dank zum Voraus. L. M. R.

30. Könnte mir jemand Anleitung zur Anfertigung eines Arbeitsständers für den Garten geben. Es gelüstet mich, selber etwas zweckmässiges zu machen und bin für guten Rat dankbar. Ich denke, er müsste leicht zu transportiren sein. Nella.

31. Hier im Ratgeber und auch sonst überall lese ich bei der Anleitung zum Confitürekochen immer: Lasst den Zucker zum Flug, zum Faden, zur kleinen oder grossen Perle kochen etc. Gar zu gerne möchte ich aber wissen, was darunter zu verstehen ist, offenbar hängt das Gelingen des Ganzen doch vom Befolgen dieser Vorschriften ab. Junge Hausfrau.

32. Einen ausgezeichneten Stachelbeer-Champagner habe ich letztes Jahr in Deutschland getrunken, aber leider vergass ich, mir das Rezept dazu geben zu lassen. Weiss wohl eine tüchtige Hausfrau hier in der Schweiz mir zu sagen, wie solcher angesetzt werden muss? Ich wäre für den Rat sehr dankbar. Elise.