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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 16

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. 37 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 16. | **Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.** | **10. Sept. 1898.**

Inhaltsverzeichnis: Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Wer ist wohl unser bester und treuster Freund in Not?
Wer tröstet uns so milde, wenn wir vom Leid bedroht?
Wer gibt uns frische Kräfte und neuen Lebensmut?
Wer heisst uns auszuharren mit unserm Gut und Blut?
Der Tröster heisst »die Arbeit«, gar schlicht ist sein Gewand,
Sein Angesicht ist strenge und rauh ist seine Hand;
Und doch streut diese Segen, ja reichen Segen aus,
Drum Freunde, sucht »die Arbeit«, ruft sie in euer Haus.

Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898.

(Von einer Teilnehmerin.)
(Fortsetzung.)

Für die beliebte und sehr dankbare Erdbeerzucht wird folgende Einrichtung getroffen. Die Stöcke werden in Reihen gepflanzt; auf beiden Seiten, 10—20 Cm. vom Boden werden Drähte gezogen und darüber die Fruchtstiele gelegt. So verhütet man, dass die Beeren den Boden berühren und durch Regen zu stark mit Erde beschmutzt werden. Das Unterlegen von Mist, Sägespähnen, Torfmull, Holzwolle ist unzweckmässig, weil sie Geschmack und Ansehen der Frucht beeinträchtigen.

Soviel über die Pflege des Obstes. Nun zur Ernte desselben. Entsprechend der Verwendungsart muss die Pflückzeit gewählt werden. Frühe Sommerfrüchte pflücke man 8—10 Tage vor der Reife und lasse sie an trockenem, schattigem Ort ausreifen, vielleicht zwischen Tüchern. Dies gilt besonders für Versandt- und Spalierobst. Der beschattete Teil eines Pfirsiches z. B. reift erst aus, wenn der dem Lichte zugekehrte Teil schon überreif ist. Nimmt man die Frucht etwas früher ab, so erzielt man ein gleichmässigeres Ausreifen der ganzen Frucht.

2. Einmachobst in Essig, Dunst, Marmelade, z. B. Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, dürfen nicht zu reif sein, weil sie sonst einen Teil ihrer angenehmen Säure einbüssen.

3. Zum Dörren dagegen lasse man das Obst ganz gut ausreifen, weil die vermehrte Zuckerbildung zur Erhaltung beiträgt.

4. Winterobst lasse man so lange an den Bäumen, als es die Witterung erlaubt.

Einzelne Obstsorten sind sehr empfindlich für die Pflückzeit: Magdalenenbirnen werden mehlig, wenn man sie zu spät pflückt.

Erkenntniszeichen für die Reife des Obstes sind folgende: 1. Leichtes Lösen der Frucht vom Baume; 2. Hellerwerden der Grundfarbe (rotgefärbte werden dunkelrot); 3. das Braunwerden der Kerne (bei Spätobst trifft dieses Merkmal nicht zu, erst während der Lagerung tritt die Färbung ein); 4. Weich- und Saftigwerden des Fruchtfleisches.

Während man bisher fast allgemein mit der Ernte eines Baumes zuwartete, bis man alle Früchte einheimsen konnte, besteht das neue Verfahren in dem sogenannten Auspflücken. Sobald sich einige reife Früchte zeigen, werden sie gepflückt, dann nach 1—3 Tagen wieder die reifen u. s. f. Man erhält auf diese Weise allerdings nicht so grosse Massen einer Frucht auf einmal, aber die Schmackhaftigkeit der einzelnen ist bedeutender.

Alles Tafelobst muss von Hand gepflückt werden. Je sorgfältiger man dabei verfährt, desto länger lässt es sich aufbewahren. Viele Systeme von Obstpflückern, Löffelscheeren etc. kommen in den Handel. Meistens sind sie teuer und nicht empfehlenswert. Personen, die an Schwindel leiden, können dieselben mit Vorteil benützen; doch ist das Handpflücken immer das beste. Die Körbe, die man verwendet, sollten gut ausgepolstert sein mit Holzwolle. Jede Verletzung der Frucht, wenn sie auch dem Auge unsichtbar ist, also die geringste Quetschung, der feinste Riss, birgt die Gefahr der Fäulnis für die Pflanze (über das „Warum“ später). Daher ist auch jedes Schütteln des Korbes möglichst zu vermeiden. Beerenobst wird am besten in ganz kleinen Binsenkörbchen gesammelt.

Ist das Obst eingeerntet, so tritt an uns die Frage der Aufbewahrung. Welches ist der geeignete Ort? Jeder beliebige Raum, wenn er folgenden Anforderungen entspricht:

1. Das Obst darf in demselben nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein. Die Sonnenwärme veranlasst nämlich eine grössere Wasserverdunstung, was zur Folge hat, dass die Haut zusammenschrumpft. Eine gepflückte Frucht ist keine tote Frucht, der Lebeprozess geht weiter und zwar lebhafter am Sonnenlicht; sie geht daher um so rascher ihrem Verfall entgegen.

2. Der Raum muss eine niedrige Temperatur haben, 8 – 10 ° Celsius (aber nicht unter 2 ° im Winter). Je geringer die Temperaturschwankungen, desto besser. 8 ° C. wäre das beste.

3. Die Luft muss rein sein zur Erhaltung des guten Geschmackes. Also Käse, Sauerkraut etc. nicht in demselben Raume aufbewahren.

4. Die Luft soll mässig feucht sein. Beim Einbringen des Obstes in den Keller sollen die Fenster geschlossen sein, die Türen nur so viel geöffnet werden, als unbedingt notwendig. Dieselben sind erst zu öffnen, wenn sich Niederschläge zeigen. Zement- und Asphaltwände und -böden, die in modernen Häusern so beliebt sind, sind ungünstig, weil für die Feuchtigkeit undurchlässig.

Vor dem Einbringen des Obstes soll der Keller gründlich gereinigt, sogar ausgeschwefelt, die Wände mit Kalkmilch bestrichen werden. Die Hurden müssen ebenfalls sorgfältig gereinigt werden; bewegliche Gestelle sind vorteilhaft, weil man sie im Sommer herausnehmen, waschen und gehörig trocknen lassen kann.

(Zu erhalten bei Joh. Witschi in Hindelbank, Bern.) Zur besseren Uebersicht dienen schiefe Hurden. Fleissiges Nachsehen ist nötig, um die faulen Früchte zu entfernen. Das Herausholen derselben sollte mit einem dünnen Haken, Stabe, geschehen, damit man die gesunden Früchte nicht berührt, sonst werden sie angesteckt. Da ein Meterzentner Obst ungefähr 4 m^2 Lagerplatz braucht, so ist es nicht möglich, alles Obst einzeln auf Hurden zu bringen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass auch haufenweise aufbewahrtes Obst sich sehr gut hält, wenn es den Schwitzprozess durchgemacht hat; derselbe stellt sich immer ein, sofern nicht beim Einbringen der Luftzug die Verdunstung zu stark befördert.

Steinobst lässt sich nicht lange aufbewahreu. Es soll trocken auf die Hurden gebracht werden; der sogen. Duft, welcher eine Art Wachsüberzug ist, trägt zur Erhaltung bei.

Bei Trauben sollen die beschädigten Beeren sorgfältig ausgeschnitten (cyselirt) werden und dieselben dann an der Spitze, nicht am Stiele, aufgehängt werden, weil so die Beeren einander nicht berühren und daher weniger Ansteckung erfolgen kann. Herr Schmid-Hirzig, Schlosswyl, Bern, verfertigt besonders praktische Klammern zum Aufhängen (3 Fr. 50 per Hundert).

Mit der Pflege des Obstbaues und mit den dadurch erzielten guten und schönen Früchten wächst die Liebe zu demselben. So kann es kommen, dass der Garten mehr Obst liefert als gebraucht wird und als gut aufbewahrt werden kann. Wo man nicht zu rechnen braucht, wird man gerne Freunde mit einer hübschen Sendung überraschen. Die sparsame Hausfrau aber wird froh sein, durch Versendung an ein Hotel einen hübschen Gewinnst zu erzielen. Wenn das Unternehmen aber mit Erfolg gekrönt sein soll, so muss die Verpackung rationell betrieben werden. Es werden im Handel allerlei Versandkisten, -körbe, -fässer fabrizirt. Wollen wir eine Verpackung beurteilen, so prüfen wir sie auf folgende Eigenschaften: Das Versandmaterial soll billig, leicht, rein, elastisch sein. Holzwolle ist sehr gut. Zu unterst legen wir ein weisses Papier, dann eine Lage Holzwolle, sodann eine Lage Früchte, die Stiele nach oben, die Zwischenräume gehörig ausfüllen, keine Frucht darf sich bewegen; so füllt man an bis oben, une zwar recht hoch, dann noch eine Lage Holzwolle, ein Papier und durch gelinden Druck die Früchte etwas zusammenpressen und den Deckel schliessen. Der Herr Professor verriet uns auch, wie die Händler eine so regelmässige Lagerung der Früchte, die wir im Schaufenster bewundern, erzielen, so dass man bei Trauben fast keine Stiele sieht: Man beginnt mit der Verpackung auf der Deckelseite und verschliesst mit dem Boden. So lachen dann den Empfänger die schöngeordneten Früchte der ersten Reihe an, während die nicht minder guten, aber nicht so exakt geordneten der zuletzt gemachten Reihe ihm keinen so schönen Anblick gewähren würden. Warum nicht den Schönheitssinn befriedigen auch bei der Obstzucht? Dass aber einige Geduld und Uebung dazu gehört, ist selbstverständlich. Also probieren heisst's, geehrte Leserinnen!

II.

Ein anderer Teil der Vorträge befasste sich mit dem Konserviren der Früchte. Da war es zunächst der Direktor der Anstalt, der in sehr interessanten Vorträgen mit Demonstrationen uns die wichtigsten Pilze, jene Verderber der Konserven, vorführte. Kennt man ihre Lebensweise, so ergeben sich von selbst die Vorsichtsmassregeln, die man zu beachten hat bein Einmachen. Je besser erhalten die Früchte sind, desto besser und hübscher wird auch die Konserve.

Zum Leben bedürfen die Pilze vor allem der Feuchtigkeit, und diese sucht man ihnen nun zu entziehen. So lange die Fruchthaut unverletzt ist, dringt kein Pilz ein, ist aber ein, wenn auch nur nadelstichgrosser Riss vorhanden, so findet der Pilz Nahrung genug, um sein Leben zu fristen, und in kurzer Zeit sich ins ungeheure zu vermehren. Man hüte sich auch beim Sortiren der Früchte, diese mit von Fruchtsaft befeuchteten Hände zu berühren.

Es gibt drei Methoden um die Pilze in den Konserven bekämpfen:

I. Das Töten der Pilze durch Erhitzen und luftdichtem Abschliessen des Eingemachten, damit keine Pilze mehr eindringen können.

II. Man lässt die Fruchtsäfte soweit eindampfen, d. h. man entzieht ihnen so viel Wasser, dass die Pilze nicht weiter leben können.

III. Man fügt der Konserve antiseptische Stoffe bei, d. h. solche, die für die Pilze giftig sind, nicht aber für die Menschen.

Zu I. Auf der Anwendung der ersten Methoden beruhen die Dunstkonserven, die Obstsäfte, die unvergohrenen Obst- und Traubenweine. Exakte Arbeit und absolute Reinlichkeit sind die Hauptbedingungen für das Gelingen. Die Geschirre müssen vor dem Gebrauch gründlich ausgekocht, die Gläser mit Alkohol oder Salzsäure ausgeschwenkt werden (bei letzterer soll noch eine Spülung mit Wasser folgen). Praktisch ist es, für das Einmachen jeweils einen neuen Holzlöffel anzuschaffen, der dann nachher zu anderen Zwecken gebraucht wird. Die Stoffe, die zur Verwendung kommen, seien von guter Qualität. Man sei mit der Anwendung des Zuckers nicht zu sparsam und nicht zu verschwenderisch und richte sich nach dem Säuregehalt der Früchte. Stockzucker ist der beste; über die Anwendung von Fruchtzucker entscheidet der persönliche Geschmack — nicht allen sagt er zu.

Alle Früchte und Gemüse lassen sich in Dunst konserviren und zwar auf verschiedene Arten. Lässt man sie vor dem Einfüllen in die Gläser längere Zeit kochen, so ist die Dunstzeit geringer und umgekehrt. Bei kürzerer Vorkochzeit bleiben sie daher schöner erhalten in der Form und Farbe.

Folgende Tabelle gilt im allgemeinen, vorausgesetzt, dass die Gemüse jung und zart sind und zwar für 1 Liter haltende Gläser. Es brauchen:

	Vorkochzeit	Dunstzeit
Spargeln	5 Min.	50—60 Min.
Erbsen	5 „	50 - 60 „
Blumenkohl	3 „	40—50 „
Bohnen	7 „	5/4 Stunden
Carotten	5 „	1 Stunde
Gurken	3 „	50 Min.
Beeren, Steinobst	verschieden	15—20 Min.
Birnen	„	30 Min.

In rohem Zustande bedürfen Birnen, Pfirsiche, Aprikosen 40 Min. Dunstzeit. Bevor man die Früchte im Dunst- oder Wasserbad kocht, bereitet man sie auf eine der folgenden Arten:

1. Erlesene Früchte werden in gut gereinigte und getrocknete Gläser oder Krüge fest eingefüllt und ca. 10 Minuten aufgekocht (Heidelbeeren, reife Stachelbeeren, Kirschen).

2. Die Früchte lageweise mit pulverisirtem Zucker fest einfüllen, ein wenig Rhum darüber giessen und ca. 10 Minuten kochen (Erdbeeren, Himbeeren, entsteinte Aprikosen).

3. Eine Zuckerlösung kochen, gut abschäumen, die Früchte schnell hineinbringen und alles sofort einfüllen — oder auch die Früchte in Gläser füllen und über dieselben die Zuckerlösung warm oder kalt giessen (Birnen kocht man vorher weich darin 15—30 Minuten).

4. Die verschiedenen Beeren im eigenen Safte ein wenig dämpfen und unter sorgfältigem Rütteln einfüllen, mit ein wenig Zucker bestreuen, verschliessen und 15 Minuten kochen.

Bemerkungen: Birnen bringe man sofort nach dem Schälen in die heisse Zuckerlösung. Kocht man die Konserve im Wasserbad, so müssen die Gläser mit Holzwolle und Tücher umgeben werden, um das Zerspringen zu verhüten. Bei 1 und 2 sind die Früchte noch fast roh, und müssen beim Gebrauch allfällig noch gekocht werden, je nach der Verwertung.

Es wurden 10 Systeme von Patentgläsern vorgeführt. Bewährt haben sich vor allem die Systeme von Weck, Hüssener, Stökle, Rheinsand und die Wolfschen Krüge. Beim Ankauf achte man auf weithalsige, leicht zu reinigende Gläser. Diejenigen Systeme, bei welchen der Verschluss auf alle Gläser passt, sind die vorteilhaftesten. Man wähle die Grösse der Gläser so, dass der Inhalt für ein einmaliges Gericht für die Familie ausreicht. Einmal geöffnet, muss die Konserve sofort gebraucht werden. Die Temperatur des Wassers oder Dampfes muss 70—80° C. betragen für eingemachte Früchte, für Säfte, auch unvergohrene Weine, 100° C. für Gemüse.

Zu II. Diese Methode wird angewendet bei der Bereitung von Syrup, Gelée, Pasten, Marmelade und beim Dörrobst.

Wenn diese Art gelingen soll, müssen die Fruchtsäfte genügend eindampfen. Bei Gelée und Marmeladen fügt man Zucker hinzu, um nicht zu lange eindampfen zu müssen.

Zu III. Giftige Stoffe für die Pilze sind: 1. Salz (darauf beruht das Einmachen von Salzgurken, Sauerkraut, Bohnen). 2. Zucker. 3. Alkohol. 12% vermag jede Gährung zu verhindern. Empfehlenswerte Alkohole sind: Rhum, Arrac, Kirsch, Cognac. 4. Essig (Essiggurken, Perlzwiebeln, Mixed Pikles, Cornichons). Essig und Zucker zusammen bei Zwetschgen, Birnen, Gurken. 5. Schweflige Säure. Sie findet Anwendung beim Einbrennen von Fässern, Gläsern und um Nüsse bis Neujahr frisch zu erhalten. Die gewaschenen, abgeriebenen und gut getrockneten Nüsse bringt man in eine gut schliessende Kiste, verbrennt eine Schwefelschnitte und schüttelt tüchtig. 6. Die früher wegen ihrer einfachen Anwendung beliebte Salicylsäure ist, weil giftig, nicht zu empfehlen.

(Fortsetzung folgt.)

Speisezeddel für zwei Wochen.

Sonntag: Flädchensuppe, *Kalbsherz, gespickt mit Kohl, Fidelipudding, Obst.
Montag: Hafersuppe, Rostbraten mit Salzkartoffeln, Kabissalat, gefüllte Omelettes.
Dienstag: Gebrannte Mehlsuppe, gedämpfter Hecht mit ausgestochenen Kartöffelchen, *Apfelkuchen ohne Teig.
Mittwoch: Feine Buttersuppe, Kalbsbraten mit Kartoffelpurée, Kopfsalat, Melonen-Compôte.
Donnerstag: Einlaufsuppe, Rindfleisch mit *Randensalat, Reisauflauf mit Aprikosen.

Freitag: Kartoffelsuppe, *gefüllte Schweinsfüsse, Griescroquettes, Pflaumenauflauf.
Samstag: Einlaufsuppe, *gerollte Kalbsbrust, gebratene Kartoffeln, gemischter Salat.

* * *

Sonntag: *Suppe mit Leberklösschen, Beafsteaks mit Blumenkohl, Kartoffeln, Ofenküchlein mit *crême brûlée.
Montag: Maggisuppe, Rindsbraten, Knöpfli an saurer Sauce, Apfelmus.
Dienstag: Sagosuppe, Schweinebraten mit Rotkraut, Salzkartoffeln, Apfelomelettes.
Mittwoch: Gerstensuppe, Kalbfleisch-Voressen mit Maccaroni, Birnencompott.
Donnerstag: Flädchensuppe, Schweinspfeffer mit gedämpften Rübli, Kartoffeln.
Freitag: Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit brauner Sauce, Gemüse aus Kopfsalat, gedämpfte Kartoffeln.
Samstag: Gemüsesuppe, Bratwürste mit Kartoffelsalat, Mehlauflauf.

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

Koch-Rezepte.

Suppe mit Leberklösschen. 1/2 Kilogramm Leber wird abgehäutet, gehackt und durch ein Sieb gestrichen, worauf man 180 Gramm Butter zu Schaum rührt, zwei ganze Eier und vier Dotter, ein wenig pulverisirten Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die Leber nach und nach dazu mischt und die Masse zu kleinen runden Klösschen formt oder mit einem Esslöffel zu Nocken absticht und in siedender Fleischbrühe 5 Minuten kochen lässt, um sie dann in die Suppe einzulegen. Oft tut man auch geriebene und in Butter geröstete Semmel, sowie etwas feingehackte Petersilie, Zwiebel oder Chalotten zu der Masse, oder bereitet sie ganz wie die grösseren Klösse, nur dass man von allem etwas weniger nimmt.

Gerollte Kalbsbrust. Nachdem man eine Kalbsbrust von allen Knochen und Knorpeln befreit hat, bestreicht man sie auf der Innenseite entweder mit einer Fleischfarce, zu der man Krebsfleisch oder gehackte Austern mit verwendet, oder man streut Pfeffer, Salz, gestossenen Macis, gehackte Chalotten, Petersilie, Thymian und Majoran darüber, belegt die Kräuter mit saftigen Schinkenscheiben und feingeschnittenen, gekochten Kalbszungen, harten Eiern und roten Rüben, rollt die Brust fest zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden, dämpft sie in einer Braise weich, presst sie dann zwischen zwei Brettern und gibt sie auf einer mit Petersilie und Zitronenscheiben garnirten Schüssel auf. Will man sie warm serviren, so übergiesst man sie mit einer Sauce, die man aus einer hellen Mehlschwitze und starker Fleischbrühe nebst einigen Löffeln fettem Rahm, Pfeffer und Salz bereitet hat und garnirt die Brust mit gebackenen Farceklösschen und Scheiben von Kalbsmilch, die in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebraten sind.

Kalbsherz, gespickt. Aus mehreren Kalbsherzen schneidet man die Röhren, wässert sie eine Zeit lang ein, trocknet sie ab, spickt sie reichlich mit Speckstreifen, die in Salz, Pfeffer und gepulverten Kräutern umgewendet sind, dünstet sie mit reichlicher Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weich, nimmt sie heraus, verrührt die Brühe mit Mehl, verkocht sie mit Fleischbrühe und etwas Wein und seiht sie dann durch, um sie über den Herzen aufzugeben.

Gefüllte Schweinsfüsse. Die Füsse werden gesengt, gebrüht und geputzt, der Länge nach entzweigespalten, mit Leinenband zusammengebunden und in einem

Casserol mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, Zwiebeln, Möhren und zwei Knoblauchzehen ganz langsam weichgekocht, was mindestens 5—6 Stunden in Anspruch nimmt, wobei man den Schaum fleissig abschöpft und hin und wieder etwas kochendes Wasser nachgiesst. Wenn sie weich genug sind, lässt man sie auf einem Durchschlag abtropfen und halb auskühlen, nimmt die Bänder ab, füllt die Füsse mit einer pikanten Schweinefleisch- oder Kalbfleisch-Farce, taucht sie in zerlassene Butter oder Oel, wendet sie in geriebenem Weissbrot und brät sie über lebhaftem Feuer auf dem Rost. Man gibt sie sofort auf einer heissen Schüssel auf und isst sie mit Senf.

Reis-Auflauf mit Aprikosen. Man brüht 375 Gr. Reis, kocht ihn mit 1½ Liter Milch, etwas frischer Butter, Salz und einem Stück kleingeschnittener Vanille langsam weich, wobei die Körner ganz bleiben müssen, lässt ihn auskühlen, vermischt ihn mit 8 Eidottern, 125 Gr. Zucker und dem Schnee der 8 Eiweiss, legt zuerst eine Schicht Reis in die gebutterte Form, darauf eine solche von frisch als Compott gekochten oder in Zucker eingemachten, abgetropften Aprikosen, und zwar zu oberst wieder eine Lage Reis, streut Zucker, Zimmt und kleine Butterstückchen auf die Oberfläche, bäckt den Auflauf eine Stunde bei mässiger Hitze und reicht eine Aprikosen-Sauce dazu. Anstatt der Aprikosen kann man auch Aprikosen-Marmelade zum Einfüllen zwischen den Reis verwenden.

Apfelkuchen ohne Teig. 200 Gr. Zucker rührt man mit vier ganzen Eiern eine Viertelstunde lang, fügt 130 Gr. zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei Kaffeelöffel voll Zimmt und 200 Gr. Mehl hinzu, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, bestreut es dick mit geriebener Semmel, füllt die Masse gleichmässig darauf, belegt dies mit Apfelscheiben, bestreut sie mit 130 Gr. Zucker, der mit etwas Zimmt vermischt ist und mit 100 Gramm feingewiegten Mandeln und bäckt den Kuchen bei starker Hitze eine halbe bis drei Viertelstunden.

Crême brûlée. ½ Liter Rahm wird mit einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille langsam zum Kochen gebracht und eine Zeit lang ohne weiter zu sieden auf einer warmen Stelle stehen gelassen, dann durchseiht und mit zehn Eidottern, 125 Gr. Zucker und 1½ Esslöffel voll Mehl über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême abgerührt, die man in eine Schüssel ausschüttet. Hierauf schmelzt man 63 Gramm Zucker unter fortwährendem Umrühren, bis sich derselbe rotbraun färbt, giesst diesen Caramel in langen Fäden über die Crême, vermischt sie rasch damit, betreut die Crême obenauf dick mit Zucker, tröpfelt einen Löffel voll Arak darüber und glasirt den Zucker mit einer glühenden Schaufel.

Allerlei Nützliches.

Schwarze Flecken, wie man sie gelegentlich an Messing sieht, oder auch Flecken, die an Messing von Fliegen herrühren, lassen sich leicht entfernen, wenn man von dem gelben Sand nimmt, welcher in den Hafnereien beim Schleifen der Kacheln abfällt, diesen Sand mit Essig zu einem Brei rührt und das Messing damit in gewöhnlicher Weise putzt.

Sollten durch Spirituosen oder heisse Gegenstände weisse Flecken auf Möbeln oder Theebrettern etc. entstanden sein, so ist ein einfaches Mittel, den Fleck mit Kochsalz zu bestreuen und Oel darüber zu giessen, dann sachte mit einem wollenen Lappen zu reiben. Der Fleck verschwindet sofort. Man darf aber das Salz nicht lange wirken lassen.

Wasserflaschen, die vom Gebrauch trübe geworden sind, lassen sich sehr leicht mit lauem Wasser, dem ein wenig Salzsäure beigegeben worden ist, reinigen; sie werden dadurch hell und klar, namentlich wenn man noch zerstossene Eierschalen dazu tut und die Flüssigkeit stark damit schüttelt.

Schwarze Ofenrohre werden schön schwarzglänzend mit Wasserblei, das man mit ein wenig Essig und Eiweiss zu einem zarten Brei anrührt. Das Ofenrohr oder Eisen überhaupt wird mit dieser Masse angestrichen, trocknen gelassen und nachher mit einer Bürste nachgebürstet.

Sprechsaal der „Hausmütterchen".

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

Antworten.

35. Nudeln bereiten wir mit Vorliebe selber, sind sie doch bedeutend schmackhafter als die gekauften. Wir rechnen je auf 1 Ei 1/4 Glas Wasser, salzen dies und rühren Mehl ein, bis ein glatter, geschmeidiger, ziemlich trockener Teig daraus wird. Dann machen wir kleine Brötchen aus dem Teig, wallen sie recht dünn aus, bestreuen sie wieder leicht mit Mehl, legen sie zusammen und schneiden mit scharfem Messer den Teig in beliebig feine Streifen. Dann rütteln wir sie auseinander, legen sie zum Trocknen aus und heben sie dann in Papierdüten bis zum Gebrauche auf. Hausmütterchen in B.

39. Sie sind wirklich gut berichtet worden. Honigessig ist vorzüglich und nach unserm Dafürhalten besser und gesünder als jeder andere. Man verwendet das Wasser, das zum Ausschwenken des Gefässes beim Honigschleudern gebraucht wurde und hilft mit etwas geringem Nachhonig nach, um das Wasser recht süss zu machen. Je süsser dasselbe nämlich ist, je besser wird der Essig. (In Haushaltungen, wo man den Honig fertig geschleudert bezieht, muss die Lösung mit dem guten Honig gemacht werden.) Das Wasser wird durch ein Tuch gegossen und in ein Fässchen aufgefüllt, das man hinter den Ofen stellen kann. Man giesst nun etwas wenig Weinessig daran; nach einigen Tagen tritt Gährung ein, welche 10—14 Tage dauert. Während dieser Zeit wird alles Unreine beim Spundloch ausgestossen. Das Fässchen muss täglich mit warmem Wasser oder Essig aufgefüllt werden. Nach vollendeter Gährung wird das Fässchen verspundet und nach einigen Wochen kann der Essig gebraucht werden. In Flaschen abgezogen, wird er noch besser. Probieren Sie's, es wird Sie die geringe Mühe nicht reuen! Eine, die gerne wirtschaftet.

40. Sterilisiren Sie Ihre Bohnen und Sie werden im Winter herrliches, wie frisch schmeckendes Gemüse haben. Jetzt, da man mittelst Wecks Frischhalter so leicht und sicher Gemüse konservirt, wird das Zubereiten von Salzbohnen vielerorts als veraltet betrachtet. Kochlehrerinnen und Konservirkursleiterinnen bedienen sich des genannten Systems zu ihrer grössten Zufriedenheit. Verlangen Sie Prospekt und Preisliste bei F. J. Weck, Badenerstrasse 259, Zürich-Wiedikon, die Ihnen von der Firma gerne zugesandt werden.

40. Ich habe die Bohnen halbweich gesotten, abgefädet und dann erst eingelegt. H.

Fragen.

41. Meine Schwester uud ich beabsichtigen, in einer grössern Stadt eine bessere Herrenpension einzurichten. Könnte mir eine erfahrene Pensionshalterin sagen, wie man sich am besten einrichtet und ob man mit 100 Fr. Pensionsgeld pro Person und per Monat bei ca. 10 stehenden Gästen doch etwas verdienen und für die alten Tage zurücklegen kann. Wir würden keine Zimmer vermieten und gedenken, mittags zwei Fleisch etc. mit Dessert und abends ein Fleisch mit Gemüse zu geben. Ich bitte recht herzlich um Auskunft aus dem Leserkreis. Gemietet haben wir eine Wohnung von vier grössern Zimmern zu 1000 Fr. Die eine gedenkt die Küche, die andere die Bedienung zu besorgen. A. M. O.

42. In dem Haushalt, den ich als Haushälterin angetreten habe, finden sich Haufen vergilbter Wäsche vor. Ich bin in Verlegenheit, wie ich diese wieder rein weiss bekomme. Weiss jemand Rat? Besten Dank zum voraus. Frl. P.

43. Auf welche Weise können Zwetschgen, die wir massenhaft im Garten haben, drei bis vier Monate lang aufbewahrt werden? Ich ass letztes Jahr zu Weihnachten am Pensionstische vollkommen frische, die nicht eingemacht worden waren. Für die Angabe der Aufbewahrungsweise wäre sehr dankbar Paula.