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

Band: 11 (1904)

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: 22.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 12. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 11. Juni 1904.

Du hast ein gleich Gefühl nicht immer deiner Kräfte,
Doch schaffen mußt du, was ist dein Geschäfte.
Wenn du bei deinem Werk nicht fühlst die frische Lust,
Doch denke darum nicht, daß du nichts Rechtes tust.
Vertrau dem guten Geist auch in der schlechten Stunde,
Der, ohne daß du's weißt, doch mit dir ist im Bunde.
Rückert.

Die Küche im Juni.

Von A. Burg.

(Nachdruck verboten.)

In der Küche der Hausfrauen, die nicht über einen eigenen Taubenschlag verfügen, sind im Laufe der Jahre die Tauben selten geworden, da die Preise dafür in den großen Städten bedeutend gestiegen sind. Es ist daher kein Wunder, wenn die Taube nur mehr für die Krankenkost und Kinder in Frage kommt. Hier spielt sie ihre Rolle als „Taubensüppchen" oder als „Brattaube". Die junge Junitaube steht im Ruf feinsten Wohlgeschmacks und größter Zartheit. Eine feine Zusammenstellung ist „junge grüne Erbsen mit Brattauben", aber auch Taubenfrikassee mit Spargelstückchen und Fleischklößchen. Die gebratenen Tauben sollten stets gefüllt werden, denn die ungefüllte Taube ist doch nur ein Bissen. Diese Füllungen, die die Küchensprache mit dem französischen Namen „Farce" bezeichnet, kann einfach, aber auch eine hochfeine Delikatesse sein. Zu letzterer gehört namentlich eine Trüffelfüllung. Außerdem verwendet man gerne die Leber und Herzen der Tauben dazu. Eine einfache Farce bereitet man, indem man 70 Gramm Butter zu Schaum rührt, mit zwei Eiern, den feingehackten Lebern und Herzen, etwas Muskatnuß, Salz, gehackter Petersilie und einigen Löffeln feingeriebener Semmel mischt, diesen lockeren Teig in die wohlvorbereiteten Tauben gibt, sie zunäht, fein spickt und in Butter brät. Manche Leute lieben es, eine gehackte und in etwas Butter gargedünstete Schalotte dazu zufügen, manche lassen Leber und Herz fort und bereiten eine süße Füllung von geweichter Semmel, Eiern, Zucker und Korinthen. In England füllt man sie gern mit Kastanienfarce, was im Sommer natürlich nicht ausführbar ist. Will man Tauben „auf Jägerart" bereiten, so bestreut man sie, nachdem sie gehörig gereinigt und vorbereitet worden sind, mit

wenig Salz, umbindet sie mit frischen Weinblättern, befestigt darüber dünne Speckplatten und brät sie in Butter weich. Die Sauce wird mit Pfeffer, Salz und einer Prise von einer Mischung feingestoßenem Thymian, Basilikum und Wachholderbeeren gewürzt. — Ganz besonders vorzüglich geraten diese Tauben beim Braten am Spieße, doch ist eine solche Vorrichtung in den wenigsten Küchen zu finden.

Eine ganz besonders wohlschmeckende Art der Taubenbereitung habe ich in Holstein gefunden. Die Tauben werden je in zwei oder vier Teile geschnitten und mit Salz bestreut. Indessen schneidet man eine große Zwiebel und ungefähr 200 Gr. Speck feinwürflig, dünstet beides zusammen nebst einem Kochlöffel voll Mehl in einer Kasserolle gar, gießt etwas leichte Fleischbrühe oder Wasser dazu, würzt mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, Muskatblüte und einigen Zitronenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, legt die zerlegten Tauben hinein und läßt sie in dieser Brühe weichdämpfen. Nach dem Herausnehmen der Taubenstücke wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit einem Löffel Kapern aufgekocht, wenn nötig mit etwas in Butter gedünstetem Mehl seimig gemacht und nach Geschmack noch einige Tropfen Zitronensaft dazu gefügt, dann über den Tauben angerichtet.

Nächst jungen Tauben ist alles andere Haus- und Schlachtgeflügel vollwertig, namentlich junge Hühner, die köstlichen Backhähnel ergeben. Beim Backhuhn wird dem zarten Fleisch durch die Hülle von Mehl, Ei und Semmel sein ursprünglicher Saft erhalten.

Vom Schlachtfleisch zieht man im Juni ganz besonders das Kalb- und Hammelfleisch vor. Letzteres eignet sich gekocht, ersteres als Kotelett oder Schnitzel, am allerbesten zu jungen Gemüsen, die uns die Jahreszeit bringt, und gedämpfte oder geschmorte Hammelkeule mundet vorzüglich zu grünen Bohnen. Schweinefleisch kommt augenblicklich etwas weniger in Frage, es sei denn als Kotelett oder Schnitzel als Ersatz für das teure Kalbfleisch.

Zwar haben wir auf dem Wildmarkt wieder den Rehbock, doch pflegt er im Juni noch teuer zu sein, da die Jagd nicht sehr ergiebig ist, so lange das dichte Korn dem Reh Schutz bietet. Erst wenn die Felder abgeerntet sind, werden wir mehr Rehwild erhalten.

Der Juni ist reich an Gemüsen. Die jungen Kohlrabi schmecken jetzt so gut, wie in keiner anderen Zeit, Erbsen und Karotten werden billiger und die grünen Bohnen erscheinen täglich in größerer Menge. Fast allgemein trifft man in der Küche die Zusammenstellung der Erbsen mit Karotten (Pois-verts, Zuckererbsen). Weniger bekannt dürfte die ebenfalls ganz zeitgemäße Zusammenstellung der Erbsen mit neuen Kartoffeln sein. Auf 750 Gramm junge, grüne, nicht zu kleine Erbsen (ohne die Hülsen gewogen) rechnet man ungefähr 20 Stück kleine, sauber und recht fein abgeschälte Kartoffeln. Man gibt beides zusammen nebst einer Zwiebel und einem Strauß Petersilie in eine Kasserole mit heißem leicht gesalzenen Wasser und läßt alles auf gelindem gleichmäßigen Feuer langsam weich kochen. Dann gießt man das Wasser durch ein Sieb ab, richtet Kartoffeln und Erbsen zusammen an und übergießt beides mit heißer zerlassener Butter. Oft müssen die Karotten allein ein Sommergemüse bilden; bis Johanni, welcher Termin die diesjährige Spargelsaison beendet, ist auch „Spargel und Karotten" ein beliebtes Gemüse.

Auf dem Fischmarkt beansprucht der Aal die Aufmerksamkeit der Hausfrauen. Dieser wird auf verschiedene Weise zubereitet, sagt aber wegen des fetten Fleisches nicht jedem Magen zu.

Die neuen Kartoffeln sind überall zu finden.

Allmählich finden sich auch die Sommerfrüchte ein; von Mitte Juni ab die einheimischen Kirschen, die bis dahin Italien und Frankreich sandten. Sind die Kirschen der südlichen Zonen süß und saftig gewesen, an Fülle, Verschiedenheit und Feinheit des Aromas erreichen sie unsere Früchte nicht. Allerdings kommen die Junikirschen meist nur für das Rohverspeisen in Betracht, hin und wieder auch zur Kompottbereitung, zum Belegen von Mürbeteig als „Kirschkuchen".

Erst die Anfang Juli reifenden süß-säuerlichen Kirschen und die noch später sich einfindenden echten Sauerkirschen sind es, die wir zu Saft, Konserve, Marmelade und „echten" Kirschtorten brauchen können. Die Junifrucht ersten Ranges ist die Erdbeere und ihre Herrschaft ist unbestritten. Leider hält sich das eigentümlich liebliche Aroma der Erdbeere, vorzüglich das der Walderdbeere, in konserviertem Zustande nicht so, wie man wünschen möchte; am beliebtesten sind sie stets roh. Sie werden rasch gewaschen, abgetropft und mit feinem Zucker gesüßt. Auch die Konditorei bedient sich der Früchte zum Füllen von Erdbeertörtchen nur roh. Wie Rhabarber und Erdbeeren, die ersten Einmachfrüchte der Saison als Konfitüre verwendet werden, ist jeweilen in der Rubrik „Küche" zu lesen.

Ueber Fusspflege.

Es könnte fraglich erscheinen, ob heutzutage, bei der Ausdehnung unserer Eisenbahnen und sonstigen Verkehrsmittel eine besondere Pflege unserer Gehwerkzeuge noch notwendig ist, da man doch allenthalben die nötigen Fahrgelegenheiten zur Verfügung hat, die eine Schonung der Füße ermöglichen. Und doch sind viele von uns in ihrem Berufe auf die Tätigkeit ihrer Füße angewiesen, während andere das Vergnügen der Fußreisen und Bergbesteigungen über alles schätzen. Und gerade zu gegenwärtiger Zeit, da Wanderungen in die Weite wieder vorgenommen werden, ist Aufschluß auf die Frage, wie wir unsere Füße pflegen sollen, wohlangebracht.

Je höhere Anforderungen man an die Gehwerkzeuge stellt, um so sorgfältigere Pflege muß man ihnen angedeihen lassen. Die Pflege der Füße beginnt mit der Reinlichkeit. Regelmäßige Waschungen oder Fußbäder, besonders vor und nach größeren Märschen, dienen zur Beseitigung aller Unsauberkeiten, die leicht einen Reiz auf die Haut auszuüben vermögen. Die Wirkung des Wassers erhöht der Gebrauch einer nicht zu scharfen Seife. Kaltes oder abgestandenes Wasser ist zweckmäßiger als warmes, weil es die Haut abhärtet, anstatt sie zu verweichlichen. Die Kälte des Waschwassers wird durch Abtrocknen mit einem groben Handtuch ausgeglichen.

Nächst der Reinigung ist eine vernünftige Fußbekleidung von Wichtigkeit. Wollene Strümpfe verdienen den Vorzug vor baumwollenen, weil sie die Feuchtigkeit (Schweiß) besser aufnehmen und nicht so leicht hart werden wie baumwollene. Natürlich sind im Sommer leichte und dünne wollene Strümpfe zu wählen. Die Strümpfe dürfen weder zu groß noch zu klein sein, damit sie keine Falten geben oder den Fuß nicht zu sehr einengen. Die Stiefel oder Schuhe müssen genau auf den Fuß passen; nicht nur zu enges, sondern auch zu weites Schuhwerk ist zu verwerfen. Das Leder soll nicht zu hart sein; schiefgelaufene Absätze sind dem Schuhmacher zu übergeben. Schnürstiefel sind empfehlenswerter als Knöpf- oder Gummizugstiefel, weil sie sich der Form des Fußes leichter anpassen und die Hautausdünstung am wenigsten beeinträchtigen.

Vor längeren Fußreisen ist es ratsam, die Füße mit einem Fett einzusalben, oder, bei Schweißfüßen, mit einem desinfizierenden Puder zu bestreuen. Nur hüte man sich vor dem Gebrauch reizender Mittel: ein zersetztes, ranziges Fett schadet viel mehr, als es nützen kann, und verursacht leicht den Schaden, den man gerade vermeiden will.

Nun kommt es aber trotz aller Vorsichtsmaßregeln und selbst bei Beherzigung der soeben gegebenen Regeln oft genug zum Wundlaufen, d. h. es bilden sich an der Haut der Füße rote Stellen, die bei Berührung oder auf Druck empfindlich sind. Sie entsprechen den Stellen, an denen die Fußbekleidung irgend einen Druck ausgeübt hat. Im weiteren Verlaufe und bei weiterer Einwirkung derselben Schädlichkeit bilden sich daselbst Blasen und schließlich kommt es zum Verluste der Haut, zur Bildung von Geschwüren und Entzündungen.

Zeigen sich die ersten Erscheinungen des Wundlaufens, so ist natürlich vor allen Dingen Ruhe der erkrankten Teile geboten. Weiterhin sind dieselben Gebote der Rein-

lichkeit angebracht, deren Befolgung wir zur Vermeidung des Wundlaufens angeraten haben. Nur vermeide man jedes grobe Reiben. Ein Zusatz von Zitronensaft zum Waschwasser ist zu empfehlen. Nach vorsichtigem Abtrocknen reibt man die gereizten Hautpartien mit etwas Borsalbe oder ähnlichem Mittel ein. Noch besser ist es, die Salbe auf ein sauberes, weiches Leinwandläppchen zu streichen und mit diesem die wunde Stelle zu bedecken.

Bei Blasenbildung, gleichgültig ob es Blut- oder Wasserblasen sind, ist die Oeffnung dieser Blasen notwendig. Eine saubere Nadel, die man zur Sicherheit vorher in der Spirituslampe ausglüht, genügt zu dem Zweck. Das Durchziehen eines Fadens ist gänzlich überflüssig und kann leicht zu einer Infektion führen. Verkleben die Einstichstellen, so ist nochmals eine Oeffnung herzustellen. Tiefer greifende Wunden und Geschwüre sind nach den Regeln der Wundbehandlung zu verbinden, wenn möglich durch den Arzt oder doch nach ärztlicher Anweisung. Niemals sollte man vergessen, daß das Wundlaufen im leichtesten Stadium wie in vorgeschrittenen Fällen als eine Wunde aufzufassen und dementsprechend sauber zu behandeln ist. Alle Hausmittel und Empfehlungen des Volksaberglaubens sind durchaus zu verwerfen. Aber auch die streng antiseptische oder aseptische Behandlung des Wundlaufens kann keine Heilung herbeiführen, wenn sie nicht durch Ruhe und Schonung der wunden Füße unterstützt wird.

Was soll man beim Blumenpflücken beobachten?

(Nachdruck verboten.)

1. Bei allen veredelten Rosen halte man darauf, daß die abgeblühten Rosen entfernt werden, damit die nachfolgende Generation sich um so schöner und schneller entwickeln kann. Das letztere hängt aber wesentlich davon ab, wie wir die Rosen schneiden. Der Stiel soll nicht zu kurz sein, denn am ersten und zweiten Blatte sitzen sehr wenig entwickelte Augen, das vor dem dritten Blatte braucht dagegen schon bedeutend weniger Zeit, um sich zur Knospe zu entwickeln, also schneiden wir mindestens zwei Blätter mit fort. Man ist überhaupt viel zu ängstlich beim Schneiden der Blumen mit langen Stielen, in der Meinung, dem Rosenstock damit zu schaden, was gar nicht der Fall ist, denn es sind nicht nur die neuen Rosen auf diese Art viel schneller da, sondern das Schneiden der langen Stiele soll auch ein Abwehrmittel gegen den lästigen und gefährlichen Rosenrost bilden.

2. Ein viel frischeres und anmutigeres Aussehen werden unsere Penséebeete für manche Wochen haben, wenn man nicht unterläßt, die verblühten Blumen mit dem Stiel von Anfang an fleißig zu entfernen. Die Nahrung, die von der Pflanze sonst zur Ausbildung von Samen abgegeben werden müßte, kommt den neuen Blumen zu gute, die sich dann noch längere Zeit üppig entfalten können, insofern man sie genügend vor Trockenheit und Ungeziefer zu schützen vermag.

3. Auch bei den Geranien soll man die Blüten mit langem Stiel, nicht aber die Blätter allzuschnell wegnehmen, denn während abgeblühte Blumen der Pflanze den Saft entziehen, haben die Blätter einiger Pflanzen, und dazu gehören die Geranien, die Eigenschaft, während des Welkwerdens derselben wieder Nahrung zuzuführen, weshalb man die Blätter am besten erst entfernt, wenn dies ohne Schnitt leicht geschehen kann.

4. Abgeschnittene Blumen, die das Wasser zu lange entbehren mußten, bringt man über Nacht in den Tau und dann noch auf eine Stunde in den Keller oder man stellt sie zu ein Drittel der Länge des Stieles für etliche Minuten in sehr heißes Wasser, schneidet hierauf das gebrühte Stielende ab und bringt den Strauß in frisches Wasser.

5. Einzelne Rosen, die zu welken drohen, bringt man in ein Glas mit kaltem Wasser und schneidet mit der Schere unter dem Wasser ein wenig vom Stiele ab, dadurch kann sich die Rose langsam wieder erholen; man wiederholt dies ein- bis zweimnl am Tage.

6. Am längsten halten die geschnittenen Rosen in einem gewöhnlichen Wasserglase.

Die meisten Blumenvasen haben inwendig eine Glasur, die den Blumen nur für kurze Zeit ihr frisches Aussehen zu bewahren ermöglicht. In jedem Falle aber muß man den Blumen in den ersten 24 Stunden am meisten Wasser nachgießen oder dasselbe erneuern, nachher genügt es einmal täglich.

7. Wie die Menschen, so zeigen sich auch namentlich die Rosen sehr ungleich in ihrer Empfindlichkeit für Sonne und Regen. Dunkelrote (sammtartige) Rosen können die brennende Sonne nicht vertragen, während einige Sorten gelber Rosen und die prächtigen rötlich-weißen bei anhaltendem Regen schon als Knospen zu Grunde gehen müssen, da sie nicht aufblühen ohne Sonne. Es empfiehlt sich daher in beiden Fällen, wenn man sich die Rosen sichern will, dieselben vorher vom Stocke zu nehmen und in kühlem Zimmer aufblühen zu lassen.

8. Bei hohen Rosenbäumen ist die Rosen- oder Pflückschere, die man auch für Erdbeeren und Trauben gern benutzt, fast unentbehrlich.

9. Will man Blumen pflücken zum Versenden, so nimmt man sie vor allem nicht bei greller Sonne vom Stocke, auch wählt man nie die ganz aufgeblühten. Solche Rosen würden sich bei warmem Wetter am Bestimmungsorte angelangt, höchstens auf einige Stunden noch im Wasser erholen können. Nimmt man dagegen halb offene und besonders von Monats- und Heckenrosen die Knospen, bei denen die Kelchblätter nach aufwärts stehen, schneidet sie mit schönem Stiel, vielleicht gar noch mit dem Tau, dann ist sogar das Einpacken kein Hindernis zum schönen Aufblühen der Rosen. Auch bei andern Blumen gilt es, darauf zu achten, daß die zu Geschenken oder zum Einpacken bestimmten nicht schon einige Stunden vor dem Pflücken aufgeblüht sind und daß sich immer noch Knospen dabei befinden; dann legt man die Blumen in die dazu bestimmte Schachtel, unten und oben etwas luftiges Grün oder angefeuchtetes Seidenpapier. Für Veilchen, Enzianen, Narzissen und Alpenflor eignet sich noch besser feuchtes Moos oder Watte, in deren Ermanglung ein durchnäßtes Tuch in die Cigarrenkisten gelegt werden muß. Papier und Holz sind bekanntlich schlechte Wärmeleiter, doch hat letzteres den Nachteil, daß es, wenn nicht vorher gewässert, den Blumen leicht alle Feuchtigkeit entzieht, während dagegen Blechschachteln Gefahr laufen, auf der Reise und im heißen Postwagen allzuwarm zu werden. Der Abend oder ein regnerischer Tag sind überhaupt am geeignetsten zum Versenden von Blumen mit und ohne Wurzeln.

Was von dem Einpacken der Blumen gilt, ist in ähnlicher Weise auch beim Versenden von Früchten, besonders Steinobst zu beobachten; Erd- und Himbeeren lassen sich frisch nicht leicht per Post spedieren. R.

Haushalt.

Mittel gegen Fliegen. Eines der wirksamsten Mittel, um Gegenstände aller Art vor Fliegen zu schützen, ist das Lorbeeröl, dessen Geruch den Fliegen unerträglich ist. Möbel, Gemälde, Bilder- und Spiegelrahmen schützt man vor Beschmutzung durch Fliegen, wenn man sie hie und da mit Wasser abwäscht, worin 4—5 Tage lang Knoblauch eingeweicht war. — Um Tiere mit glattem Fell gegen Fliegen zu schützen, wasche man sie mit einer starken Abkochung von Wallnußblättern ab; auch eine Abkochung von Quassiaholz oder von Wermut hat sich bewährt. Man kann auch Knoblauch zerquetschen, ihn einige Tage in Wasser einweichen und die Flüssigkeit zum Abwaschen benützen.

Obstflecke aus der Wäsche zu entfernen. Der befleckte Stoff wird in klares Wasser getaucht, ausgedrückt und ein brennendes Schwefelholz unter den Fleck gehalten, so daß er von dem Schwefeldampf durchzogen wird. Dann wäscht man ihn in klarem Wasser aus. Dies Verfahren ist auch bei Rotweinflecken anwendbar. Obstflecken kann man ferner mit einigen Tropfen Salmiakgeist entfernen. Die gereinigten Stellen müssen in reinem Brunnenwasser nachgewaschen werden.

Die Reinigung farbiger Stickereien läßt sich durch das folgende einfache und billige Verfahren sehr gut bewerkstelligen. Man kocht 50 Gr. Weizenkleie langsam mit reichlich Wasser mehrere Stunden. Die gewonnene Brühe wird langsam durch ein Leinwandsäckchen geseiht und vollkommen erkalten gelassen. Erst dann wäscht man die Stickereien zweimal in der Lauge durch, spült sie darauf mehrmals in klarem Wasser und läßt sie soweit trocknen, bis man sie, ohne sie anfeuchten zu müssen, auf der linken Seite glätten kann. Das Stärken der im Kleiewasser gewaschenen Sachen ist unnötig, da dieses den Dingen die nötige Appretur gibt.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Julienne-suppe, gerollter Schweinsbraten, gedämpfte Bohnen,* Erdbeersoufflé.

Dienstag: Gerstensuppe, Lungenragout, Nudeln, *Heidelbeerkompott.

Mittwoch: Kohlrabisuppe, Fleischomeletten, Reis mit weißer Sauce, Rhabarberschnittchen.

Donnerstag: Sagosuppe, gebratene Leber, *Spinat auf Vegetarianer Art, Kartoffeln à la crême.

Freitag: Luftsuppe, *marinierte Schweinskoteletten, Maccaroni, gemischter Salat.

Samstag: Weiße Mehlsuppe, Essigbraten, Kartoffelpüree, *Eierschwämme.

Sonntag: Suppe mit Kräuterklößchen, *Backhähnchen, Kopfsalat, *pikanter Kalbsbraten, Zuckererbsen, *Sandkuchen mit Mandelguß.

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

Kochrezepte.

(Alle Gerichte, zu deren Herstellung eine Zugabe von Wein notwendig ist, können auch mit alkoholfreiem Wein oder Zitronensaft gesäuert werden.)

Julienne-Suppe. Man schneidet 3—4 Rüben, 1 Kohlrabi, 1 kleinen Selleriekopf, 2 Pastinaken, 2—3 Lauchzwiebeln, die zarten Blätter von 2 Kopfsalathäuptchen und 1 Welschkohlkopf in nudelartig feine Streifen, dämpft dieselben mit 100 bis 125 Gr. Butter beinahe 1/2 Stunde, ohne daß sie im geringsten anbrennen dürfen, gießt dann 2—3 Liter gute, kräftige Fleischbrühe oder Wasser zu, läßt die Gemüse noch 1 Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelscheibchen an. Man fügt zuweilen auch Spargelspitzen und junge grüne Erbsen hinzu oder ersetzt die Semmelscheibchen durch eine knappe Obertasse Reis, den man in Fleischbrühe besonders ausquellt und erst zuletzt hinzufügt. Eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Suppe besteht darin, daß man die in Butter gedämpften Gemüse dann nur sehr leise in der Bouillon kochen läßt, da die Brühe durch rasches Verkochen trübe werden würde.

Backhähnchen. Zeit 3/4 Stunden. 3 Backhähnchen, 100 Gr. Brösel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Backfett, Petersilie. — Ganz junge Hähnchen werden, nachdem sie richtig vorbereitet worden, in Viertel zerlegt, der Brustknochen entfernt, eine Viertelstunde eingesalzen bei Seite gestellt, abgetrocknet und in gewohnter Weise paniert, d. h. in Mehl, zerschnittenem Ei und Bröseln aus weichem, etwas altbackenem Brot umgewendet und sofort in schwimmendem Fett knusperig gebacken. Sie müssen langsam gebacken werden, damit sie gar werden bis ins Innere.

Manche sieden sie zuerst eine Viertelstunde und backen sie dann auf raschem Feuer. Zuletzt wird noch etwas Petersilie in dem Fett gebacken und auf jedes Stück ein Zweiglein gelegt.

Aus „Gritli in der Küche".

Marinierte Schweins-Koteletten. Die hübsch zugeschnittenen und geklopften Koteletten werden mit einer feingehackten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Oel übergossen, nach zwei Stunden umgewendet und nochmals zwei Stunden mariniert, hierauf in der Marinade weichgedünstet und mit Tomaten-Sauce aufgegeben.

Pikanter Kalbsbraten. Zeit 1 1/2 Stunden. 1 Kilo Kalbfleisch aus der Keule (obere Spälte), 125 Gr. Sardellen, 100 Gr. Butter, 4 Löffel saurer Rahm, der Saft von 2 Zitronen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Fleischextrakt. — In das gut geklopfte Fleisch macht man auf einer Seite 8 Ctm. lange Einschnitte, legt in jeden derselben eine entgrätete halbe Sardelle, gibt etwas geriebene Zwiebel dazu und träufelt Zitronensaft und die Hälfte der Butter zerpflückt darauf. Dann wird das Fleisch gut gebunden und in die steigende Butter gelegt, gleich der Rahm, Fleischextrakt (zirka 10 Gramm Liebigs oder 30 Gr. selbstfabrizierte Glace) und der Rest des Zitronensaftes dazu gebracht und zugedeckt 3/4 Stunden gedünstet, indem es einigemal gewendet wird. Dann abdecken und erst jetzt im Safte bräunen lassen. Mit heißem Wasser oder Fleischbrühe lospinseln und dadurch die Sauce verlängern. Aus „Gritli in der Küche".

Eierschwämme als Gemüse. Die geputzten, gewaschenen und in Stücke zerschnittenen Schwämme werden mit reichlich Butter, einer feinzerhackten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einem zugedeckten Kasserol weich gedämpft, worauf man ein wenig Mehl darüber stäubt und kräftige Fleischbrühe oder ein wenig Rahm darüber gießt, womit man sie noch einigemale aufkochen läßt. Nimmt man Fleischbrühe, so fügt man zuletzt auch noch etwas gehackte Petersilie dazu. Oft schmort man sie mit zerlassenem Speck, worin eine gehackte Zwiebel und Petersilie geschwitzt werden, gießt später Fleischbrühe hinzu und überstreut sie mit geschabtem Käse.

Spinat auf Vegetarianer-Art. Gut gelesener und gewaschener Spinat wird in siedendem Wasser weichgekocht, abgegossen und gehackt; indessen läßt man Butter oder frisches Bucheckernöl heiß werden, bräunt zwei gehackte Zwiebeln darin, schwitzt den Spinat langsam darin durch, salzt und bestreut ihn beim Anrichten mit gerösteter geriebener Semmel.

Heidelbeerkompott. Schöne Heidelbeeren werden in heiße Butter gegeben, mit dem nötigen Zucker bestreut und im eigenen Saft weichgedämpft. Ein halber Kaffeelöffel voll Mehl mit Milch oder Rahm zu einem glatten Teiglein gerührt (zirka 1 Deziliter) und zugegossen, verfeinert das Gericht. Nach dem Erkalten können in Butter gebräunte Brotwürfelchen unter das Kompott gegeben werden. Heidelbeerkompott schmeckt kalt besser als warm.

Erdbeer-Soufflé. Von 1 Liter reifen Erdbeeren stellt man 1/4 Liter mit Zucker bestreut bei Seite, streicht die übrigen durch ein Haarsieb und

vermischt diesen Fruchtbrei mit 5 Eidottern, die mit 150 Gr. Zucker vorher zu Schaum gerührt wurden, lockert noch den Schnee der 5 Eiweiße darunter, füllt alles in eine Souffléschüssel, streut die eingezuckerten Erdbeeren oben darauf, bäckt das Soufflé eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze und gibt es sofort zur Tafel.

Sandkuchen mit Mandelguss. 300 Gr. Butter werden schaumig gerieben, allmählich mit 300 Gr. Zucker, 300 Gr. Stärkemehl, 3 ganzen Eiern und 3 Dottern, sowie einer Prise Salz vermischt und nach halbstündigem Rühren auf einem gebuttertem Blech mit ziemlich hohem Rand bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde gebacken und dann herausgenommen. Hierauf verrührt man 4 ganze Eier mit 300 Gr. Zucker, 125 Gr. süßen und 15 Gr. bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, streicht diesen Guß über den Kuchen und läßt ihn bei guter Oberhitze rasch überbacken.

Krankenpflege.

Die Zubereitung der Speisen für Kranke und Genesende muß mit größter Reinlichkeit geschehen und darf niemals im Krankenzimmer selbst erfolgen. Alles, was benutzt wird, die Nährmittel sowohl wie die Zutaten und die Geschirre, soll in bester Verfassung sein. Das Beste ist für den Kranken gerade noch gut genug. Fleisch, Gemüse, Milch, Eier, Obst müssen stets frisch sein und gut aufbewahrt werden.

Das Fleisch soll von gesunden, nicht zu jungen, noch weniger zu alten Tieren herstammen, welche in den letzten Tagen geschlachtet worden sind. Vom Fleische werden die mehr unverdaulichen Sachen, wie Sehnen, Bindegewebe und dergleichen entfernt. Dasselbe wird durch Zerkleinern, Hacken den Verdauungssäften zugänglicher gemacht. Am besten wird das Fleisch gebraten und der weichste mürbe Teil ohne Bratkruste dem Kranken gegeben. Im allgemeinen ist das sogenannte weiße Fleisch von Geflügel, vom Kalbe besser bekömmlich; dann folgen junges Wild und die saftigeren Stücke vom Rind.

Das Gemüse muß sauber vorbereitet und weich gekocht werden, wobei an gutem Fett nicht gespart wird. Leicht bekömmlich sind junge Rüben, Spargel, Schwarzwurzel, Blumenkohl, Kohlrabi, Spinat, während die Kohl- und Krautarten und Hülsenfrüchte schwerer verdaulich sind oder teils leicht Blähungen verursachen. Von Kartoffeln werden schöne mehlige Stücke ausgesucht oder dieselben besser als Kartoffelbrei, mit Milch oder Fleischbrühe hergestellt, gegeben.

Von den Brotarten ist das Weizenbrot am besten bekömmlich. Dasselbe soll aus feinem, unverdorbenem Mehl gut durchgebacken sein und nicht zu frisch verwendet werden. Die Verdaulichkeit wird erhöht durch ein zweimalges Backen (Zwieback, Kakes) oder durch Rösten frischer Weißbrotschnitten.

Frische Eier werden am besten geschlagen unter der flüssigen Nahrung zum Teil oder auch ganz gegeben, sonst weich gekocht. Rohe Eier sind nicht so leicht verdaulich, aber sehr nahrhaft, während hartgesottene Eier schwer zu verdauen sind.

Das Obst soll völlig reif und von edler Sorte sein, insbesondere wenn es von den Genesenden roh genossen wird. Gewöhnlich kommt es bei den Kranken gut durchgekocht zue Anwendung.

Gartenbau.

Arbeitskalender im Monat Juni.

In diesem Monat ist die Hauptaussaatzeit vorüber; es müssen nun die Pflanzungen durch häufiges Hacken, Behäufeln, Jäten und Gießen gut unterhalten werden. Lauch und Sellerie werden vorzugsweise bei trüber Witterung mit flüssigem Dünger begossen. An den Tomaten sind alle Seitentriebe wegzuschneiden; die 3—4 Haupttriebe werden einzeln an Stäbe gebunden. Oberkohlraben, Blätterkohl, Kopfsalat, Endivien, Rettige, auch Bohnen können noch ausgesät werden. Die Erdbeeren, deren Ernte in diesen Monat fällt, suche man durch Unterlegen von Holzwolle oder durch passende Gestelle von der Berührung mit dem Erdboden zu schützen.

Im Blumengarten werden Beete und Rabatten fertig bepflanzt, der Rasen regelmäßig gemäht, gewalzt und berieselt. Beete wie Gartenwege sind unkrautfrei zu halten. Ende des Monats kann mit dem Senken der Nelken begonnen werden.

Auch in den Zimmern sorge man durch häufiges Begießen und genügende Feuchtigkeit der Luft, Abwaschen und Besprengen der Blätter das Gedeihen der Pflanzen zu fördern.

Die sämtlichen einjährigen Schling-Gewächse brauchen ihrer bedeutenden Massenentwicklung wegen viel Nahrung. Nachträgliche Dunggüsse sind indessen nicht entfernt von so großem Nutzen, als wenn man der Pflanze beim Setzen eine Unterlage von Dünger gibt. Bei den wärmebedürftigen Arten, wie Maurandia, Lophosperum, Cobaea, Rodotypus 2c. ist erwärmter Pferdemist empfehlenswert.

Tierzucht.

Gegen das Ungeziefer des Geflügels, welches das Ausfallen der Federn, Kalkbeine u. s. w. verursacht, wendet man in Amerika Tauchbäder an. Hierzu werden 500 Gr. zu Pulver gelöschten Kalk, 250 Gramm Schwefelblüte und 2 Liter Wasser gut gemischt und so lange gekocht, bis etwa 3/4 davon übrig ist. Hierauf wird alles durch ein Tuch geseiht und noch 1—2 Liter Wasser hinzugefügt. In diese Mischung werden die Hühner bis an den Kopf eingetaucht. Man muß aber darauf achten, daß das Tier nichts von der

Flüssigkeit aufnimmt, und daß die Augen damit nicht in Berührung kommen. Das Tier muß gut untergetaucht werden, damit das Mittel alle Federn durchdringend, bis auf die Haut einwirken kann. Nach dem Herausnehmen werden die Hühner auf trockenes Stroh gebracht.

Frage-Ecke.

Antworten.

36.. Rezept für **Orangensirup.** Zutaten: 4 Orangen, 2 Kilo Zucker, 1½ Liter kaltes Wasser, 25 Gr. Zitronensäure. Das Gelbe der Orangen wird sorgfältig am Zucker abgerieben, das Wasser beigefügt, gut zugedeckt und stehen gelassen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist. Oefteres Umrühren ist nötig. Der Flüssigkeit wird zuletzt die Zitronensäure beigegeben, die vorher in etwas Wasser aufzulösen ist. Nun wird der Sirup filtriert, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Die Flaschen sollen im Keller stehend aufbewahrt bleiben.

Abonnentin in B.

42. Ueber die Frage, auf welche Art die **Eier** am besten zu konservieren sind, ist schon viel gestritten worden. Man betrachtet das Einlegen in Wasserglas sonst als die beste Methode. Dann gilt auch reines Leinöl als Konservierungsmittel für aufzubewahrende Eier. Es besteht darin, daß die Eier zunächst recht sauber gewaschen und mittelst eines weichen Tuches gut abgetrocknet werden. Das gekochte Leinöl wird in die Poren der Eierschale eingerieben. Man gießt einige Tropfen Oel in die Hand und rollt das Ei rasch darin hin und her. Auf diese Weise dringt das Oel in die Poren. Man gebe nur darauf acht, daß weder zu viel noch zu wenig Oel gebraucht werde. Nach dem Einreiben werden die Eier getrennt von einander auf ein sauberes Brett zum Trocknen gelegt. Nach einigen Tagen erhärtet der Ueberzug und bildet ein feines, glänzendes Häutchen, das den Abschluß der Luft bewirkt. Die Eier sind dann in geeigneten Räumen aufzubewahren.

Nach meinen Erfahrungen lassen sich Juni- und Juli-Eier ebensogut aufbewahren als Augusteier; man sehe beim Verbrauch nur darauf, daß diese ersten auch zuerst an die Reihe kommen.

Hausfrau in E.

43. Das **Federnfressen** der Hühner hat seinen Grund nicht allein in der Langeweile, wie vielfach angenommen wird, sondern diese Unart kann durch schlechte ungeeignete Futtergefäße herangezogen werden, wobei den Hühnern Futter an den Federn hängen bleibt. Die anderen Hühner picken es ab und lernen nicht selten dabei das Rupfen der Federn. Namentlich der Hahn wird mit dem Rupfen der Federn um so eifriger, wenn er Blut geschmeckt hat.

Haben Ihre Hühner diese Unart vielleicht auch bei unpraktischen Futtergeschirren geholt? Als Mittel gegen das Federfressen hörte ich schon Aloë empfehlen, etwa 30 Gr. in 100 Gr. Wasser gekocht. Man bestreicht mit dieser bittern Flüssigkeit das Gefieder und die Hühner, die diesen Geschmack nicht leiden können, lassen die andern bald in Ruh. Wenn ein einzelnes Huhn Federn abrupft, so ist es gut, dasselbe zu schlachten, da sich die andern bald ein schlimmes Beispiel daran nehmen.

Frau K.

44 Sie haben ganz recht, alkoholhaltige **Getränke** geben keine Kraft, sondern machen schlaff und vermindern die Leistungsfähigkeit. Das Kraftgefühl ist nur Täuschung. Zum Stillen des Durstes sind sie ebenfalls nicht geeignet, denn der Alkohol entzieht den Körpergeweben das Wasser, daher das stete Verlangen nach mehr, je mehr man davon trinkt. Für strenge Arbeit in Fabriken, auf Werkplätzen und auf dem Lande, sowie auf Touren eignen sich erfahrungsgemäß am besten schwacher, nur leicht gezuckerter kalter Thee und Kaffee, wie sie unsern Soldaten in die Feldflaschen verabreicht werden. Das stillt den Durst vorzüglich und regt ein wenig an, ohne zu schaden, und die Mannschaft hat mit jedem Augenblick wieder das Bedürfnis nach der Flasche. Und billig und leicht herzustellen sind diese Getränke auch, es kann ja selbstgesuchter, einheimischer Thee verwendet werden (Lindenblüten, Himbeer-, Brombeer-, Waldmeister-, Pfeffermünzblätter, Kamillen-, Hollunderblüten, Kirschenstiele). Zur Abwechslung können Sie einmal alkoholfreien Apfel- oder Birnensaft (von Meilen) mit Wasser vermischt und selbstbereitete Limonade (Wasser, wenig Zucker und selbstausgepreßte Zitrone) geben.

Alkoholfreie Küchenfee.

Fragen.

45. Hätte vielleicht eine der lieben Leserinnen die Güte, mir etwa zwei Rezepte von **Tortengüssen** anzugeben (wenn möglich ein brauner und ein weißer Guß)? Ich habe schon oft versucht, solche zu machen, aber leider geriet die Sache nie ganz zu meiner Zufriedenheit. Soll die Torte ganz erkaltet oder noch heiß sein, damit der Guß nicht, wie dies vorkam, in die Torte hineinsickert, oder war vielleicht mein Guß zu dünn? Kann nur Staubzucker dazu verwendet werden? Ich hätte gerne ein Rezept, zu welchem Kirschwasser genommen werden muß, weil dieser Geschmack zum Süßen sehr gut paßt. Zum voraus herzlichen Dank.

Pfarrfrau.

46. Könnte man mir mitteilen, wie sich ein alter, ziemlich großer **Tintenflecken** aus einem braunen Tuchkleide entfernen läßt? Bitte, Ihr tüchtigen Hausfrauen, kommt einem jungen Mädchen zur Hilfe, das Euch sehr dankbar sein würde für gütigen Rat.

47. Wie wäscht man lackierte **Körbe,** damit sie schön bleiben? Nach meiner Waschmethode werden sie immer so unansehnlich.

Frau A.

48. Ist es nicht billiger, die **Konfitüre** fertig zu beziehen, anstatt selber Früchte einmachen? Wir müssen das dazu Erforderliche alles kaufen.

Sparsame Hausfrau.

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