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

Band: 11 (1904)

Heft: 20

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

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

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.

№ 20. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | **Zürich,** 1. Oktober 1904.

Bewähr' sich jeder im Vertrauen,
Doch jeder traue jedem nicht!
Nicht in die Brust laß jeden schauen,
Doch jedem frei in's Angesicht.
Bald hat bei keinem rechten Wert
Ein Schatz, der offen allerwärts.
Reich jedem freundlich Deine Hand,
Doch Auserwählten gieb Dein Herz.

Emil Ritterhaus.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

I.

„Nun weiß ich mir aber nimmer zu helfen, ich mag kochen, was ich will, meine Leute zeigen keinen Appetit und wir müssen immer und immer wieder Aufgewärmtes und Resten auf den Tisch bringen", so jammert meine junge Nachbarin, ein fleißiges und gutes Frauchen, das sich redlich Mühe gibt, den Hausstand fix zu führen. „Sie wissen alles so gut einzurichten, bei Ihnen ist's immer so gemütlich, so behaglich, Ihre Hausgenossen scheinen stets aufgeräumt und zufrieden zu sein, gewiß wissen Sie auch mir einen Rat", fährt sie fort. „Wie soll ich's nur anfangen, daß man bei uns wieder mit Lust zum Essen geht und nicht jeder griesgrämig anrückt und denkt: „Wärs nur wieder einmal überstanden!"

„Na, liebe kleine Frau, nun erzählen Sie mir erst einmal ein bißchen, wie's denn bei Ihnen zugeht in Küche und Speisezimmer — oder warten Sie einmal, ich komme schnell zu Ihnen hinüber; vielleicht bringt der Augenschein noch mehr zustande, als eine lange Erzählung."

Gesagt, getan. Wir steigen im Nachbarhause die zwei Treppen hinan. Schon im Hausflur indessen steigt mir ein brenzlicher Geruch in die Nase, der immer stärker wird, je höher wir steigen. „Was wohl die Mina wieder anbrennen läßt?", frägt bangen Tones meine Begleiterin. Wir treten in in die geräumige Küche, in der es freilich ziemlich kunterbunt aussieht. Ueberall stehen angebrauchte Schüsseln und Töpfchen, liegen Kochlöffel, Messer, Gabeln, Gemüseabfälle, Lappen und Tücher, für ein ordnungsliebendes Frauenherz ein trostloser Anblick. „Was gibts denn heute zu Mittag?" frage ich, um der ungemütlichen Situation ein Ende zu machen. „Da haben wir noch so viel Erbsensuppe von gestern und einen

großen Rest Makkaroni und von vorgestern noch Sauerkraut. Dazu habe ich noch einen Rindsbraten zusetzen lassen — leider ist er nun angebrannt, wie Sie bereits riechen. Und dann habe ich noch Aepfelmus, das ich auch wieder zu servieren gedenke. Ich kann doch alle diese teuern und dazu nahrhaften Gerichte nicht weggießen oder verderben lassen." —

„Allerdings ein reichhaltiges R·stenmenü — aber sehen wir einmal zu, was sich daraus fabrizieren läßt. Zeigen Sie mal Ihre Suppe. — Nun ja, die ist dick genug, verträgt ein bischen „Strecken" mit Wasser oder Fleischbrühe, wenn Sie welche haben. Dann rösten wir aber ein wenig Mehl und feingeschnittene Zwiebeln hellgelb, löschen mit einem Schöpflöffel Suppe ab und geben dies zu dem Ganzen. So wird Ihre Suppe recht schmackhaft werden und kein Mensch merkt das Aufwärmen. Und nun Ihre Makkaroni. Die geben wir in die gebutterte Gratinform, streuen ein wenig Parmesankäse dazwischen, zerkleppern zwei Eier mit einer Tasse Milch, schütten sie über die Makkaroni, dann flugs in den Bratofen damit und in einer halben Stunde haben Sie ein herrliches Gericht. Das Sauerkraut bringen Sie einfach mit ein wenig Flüssigkeit — aber was sehe ich, das schwimmt ja bereits noch in einer Brühe von gestern her — also ganz ohne Zusatz in ein Email- oder irdenes Töpfchen und erhitzen es langsam. Die schrecklich große verschmierte Gemüseplatte, die Sie dazu wieder benützen wollten, nun aber beiseite und eine frische kleinere Schüssel dafür bereit gestellt. Ich glaube wohl, Ihre Leute seien nicht zum Essen aufgelegt, wenn Sie die Resten auf solche Weise servieren; lassen Sie Ihre Mina ruhig die paar Stücke Geschirr mehr abwaschen und nehmen Sie stets frische Platten und Schüsseln für Ihre Restgerichte.

Nun wollen wir mal sehen, was sich aus Ihrem Apfelmus noch herrichten läßt ohne viel Zeitverlust und ohne große Kosten. Wir nehmen 4 Eiweiß (die Eigelb heben Sie zum Gebrauch für Morgen in einer Tasse zugedeckt auf), schlagen sie zu festem Schnee, mengen vorsichtig löffelweise 100 Gr. gestoßenen Zucker darunter und dressieren dies hübsch auf das Aepfelmus, das wir in eine Auflaufform gebracht haben. Wir stellen das Ganze warm und erst, wenn der Bratofen entleert und etwas abgekühlt ist, kommt die Speise noch 10 Minuten hinein, also erst, wenn mit dem Essen bereits begonnen ist. Zur Verzierung kann man auch einige geschälte Mandeln in hübscher Form hineinstecken. — Nun will ich noch schnell einen Blick auf Ihren Tisch werfen, da ja der angebrannte Braten durch Abkratzen der verbrannten Kruste und durch Zusatz einer neuen Sauce aus Fleischextrakt und Wasser wieder einigermaßen repariert ist."

Ich trete in das hübsch ausgestattete Speisezimmer, wo Mina den Tisch bereits gedeckt hatte, während wir in der Küche hantierten. Mit einem einzigen Blick umfasse ich die geringe Nettigkeit der Anordnung der Teller und Bestecke. Da liegt alles nur so hingeworfen, schräg und unregelmäßig da, kein zierliches Schälchen mit irgend etwas Pikantem, vielleicht ein paar Cornichons, ein bischen Preißelbeeren oder dergleichen, ist zu sehen. Die Gläser entbehren des Glanzes, die Wasserkaraffe desgleichen; ich vermisse auch ein paar Blumen in einer Vase, eine Schale Obst auf dem Büffet.

„Meine liebe junge Freundin, Sie müssen da entschieden etwas mehr Sorgfalt auf das Herrichten des Tisches verwenden, wenn die Mahlzeit einladend wirken soll. Sie glauben gar nicht, was ein hübscher Tisch, was zierlich angerichtete Platten vermögen. Legen Sie ein reines, weißes Deckchen — gewiß birgt Ihr Wäscheschrank deren zur Genüge — in das Brotkörbchen und ordnen Sie ein paar Brotschnitten hinein, stellen Sie vor den Teller Ihres Gatten, der ein wenig Feinschmecker ist, wie ich weiß, ein Fläschchen Worcestershire-Sauce oder ein Fläschchen von Maggis Würze, kurz und gut, tragen Sie einigermaßen für die Neigungen Ihrer Tischgenossen Sorge und auch für das Aeußere Ihrer Mahlzeit. Kommen Sie bald einmal zu mir und be-

richten Sie mir, wie es gegangen ist und wie es weiter geht; ich kann Ihnen noch eine Menge Winke und Anleitungen geben. Ich kann Ihnen sagen, wie man Kohl, Erbsen, Kartoffeln, auch Spargel und andere Gemüse am zweiten Tag in neuem Gewande zu Tische bringt, wie Fleischresten aller Art als neue Gerichte aufmarschieren. Wissen Sie, daß der Franzose behauptet: ‚In einer pikanten Sauce kann man den Pantoffel seiner Großmutter schmackhaft servieren‘. So weit gehe ich nun nicht in meinen Behauptungen, aber daß mit etwas Findigkeit und Schönheitssinn, mit Geschicklichkeit und Gewandtheit sich auch im Reich der prosaischen Küche ideale Interessen verwirklichen lassen, daß es an der Frau liegt, die Gesundheit und das Behagen der Ihrigen zu fördern, das sage ich aus Ueberzeugung."

Der Speisekürbis.

(Nachdruck verboten.)

Der Speisekürbis zählt zu unsern gesündesten und bei richtiger Zubereitung wohlschmeckendsten Früchten, leider aber wird er in der Schweiz viel zu wenig nach seinem wahren Werte geschätzt und selten angebaut. Der Kürbis ist ein einjähriges Rankengewächs mit dicken, kantigen, ästigen Stengeln, großen, herzförmigen, rauhen Blättern und gelben Blüten. Er wächst in verschiedener Form und Farbe (letztere ist vorzugsweise gelblich und grün oder grün und gelb gescheckt).

Die größte Kürbis-Art ist unter dem Namen Zentner-Kürbis bekannt und liefert Früchte von 25—100 Kilogramm Schwere. Weitere Arten sind der Melonenkürbis, der Flaschen-, Birnen-, Apfel-Kürbis, der Genfer Buschkürbis, der Turban, der brasilianische, Valparaiso; dann gibt es eine Menge kleinerer Zierkürbisse, die nur ihres hübschen Aussehens wegen gezogen werden.

Zu vielseitiger Verwendung in unserer Küche eignet sich am besten der grüne spanische Melonenkürbis, der Genfer Buschkürbis, der Turban, der Ohio und der brasilianische. In England außerordentlich beliebt ist der sogen. vegetable-marrow, mit 18—24 Cm. langen Früchten, welche erst nach ihrer völligen Reife genossen werden.

Der Kürbis ist bedeutend haltbarer, als man gewöhnlich annimmt; er hält sich sogar, wenn trocken und frostfrei aufbewahrt, während des ganzen Winters. Das Fleisch wird durch das Lagern zarter und wohlschmeckender. Mit der Größe der Frucht nimmt der Wohlgeschmack des Fleisches zu.

In Italien, Frankreich, England, Ungarn, Rußland ist der Kürbis als Volksnahrung hinlänglich bekannt, wird aber auch in den vornehmsten Küchen vielfach verwendet. Die edlen und feinen Kürbisse, die selbst mit den Melonen rivalisieren können, werden als Suppen, Gemüse, Kompott, Pudding, Salat, Kuchen, dann auch mit Zucker und Essig 2c. zubereitet.

Wir lassen nachfolgend einige bewährte Kürbis-Rezepte folgen. (Rezepte zu Kürbisgemüse und Kürbiskuchen sind in Nr. 17 und 18 des „Ratgeber" zu finden.)

Kürbis-Suppe. Der Kürbis wird geschält, in Stücke geschnitten, in Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; inzwischen hat man 2—3 Liter Milch mit 60 Gramm Butter, etwas Salz und Zucker, ganzen Zimmt und Zitronenschale zum sieden gebracht, worauf man sie durchseiht, mit dem Kürbis-Brei vermischt und unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde damit durchkochen läßt; bei dem Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab und gibt sie über die gerösteten Semmelwürfelchen auf.

Gebackener Kürbis. Die möglichst gleichmäßig zurechtgeschnittenen Kürbisstücke werden in Salzwasser weich gekocht, sehr gut abgetropft, in einem dicklichen Ausbacketeig von Milch, Mehl, Eiern und Salz umgewendet und in heißem Schmalz oder Butter hellbraun gebacken. Man kann sie entweder so anrichten oder mit einer sogenannten holländischen Sauce.

Kürbis-Brei mit Reis. Man siedet die geschälten, von Kernen und Fasern befreiten Kürbisstücke eine halbe Stunde im

Wasser welch, läßt sie ablaufen, reibt sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit in Milch dick ausgequelltem Reis, verkocht die Mischung noch mit dem nötigen Salz, einem Stück Butter und etwas geriebener Muskatnuß; beim Anrichten bestreut man den Brei mit Zucker und Zimmt.

Gebackener Kürbis als Mehlspeise. Der geschälte und vom Kernhaus befreite Kürbis wird in Stücke zerteilt, in siedendem Wasser weichgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft und durch ein feines Sieb gerieben; hierauf rührt man 125 Gr. Butter zu Schaum, mischt 6 Eier, die feingehackte Schale einer Zitrone, 250 Gr. in Milch geweichte Semmel, den durchgestrichenen Kürbis, 60 Gr. Zucker, etwas Salz, 90 Gr. feingehackte süße, nebst einigen bitteren Mandeln, 125 Gr. gereinigte Korinthen und einen gehäuften Kaffeelöffel Zimmt hinzu und bäckt diese Masse 1½ Stunden in einer gut gebutterten Form.

Kürbis mit Ingwer. Der Kürbis wird in viereckige Stücke geschnitten und diese gewogen. Auf je 500 Gr. Kürbis streut man 250 Gr. fein geriebenen Zucker, Schale und Saft einer Zitrone und 10 Gr. Ingwer und läßt dies alles in einem Porzellannapf über Nacht zugedeckt stehen. Am anderen Tag gießt man den Saft ab, bringt ihn zum kochen, tut die Kürbisstücke hinein, läßt sie so lange kochen, bis sie durchsichtig werden (ca. 1 Stunde) und füllt sie in Steintöpfe, die man nach dem Erkalten mit Pergamentpapier überbindet. Man kann die Masse aber auch vollständig zu Brei kochen lassen und gewinnt auf diese Weise eine schmackhafte Marmelade.

Kürbis wie Gurken einzumachen. Die Stücke werden schichtweise mit Salz bestreut und 12 Stunden fortgestellt, auf 2½ Kilo Kürbisstücke rechnet man 60 Gr. Salz. In einer Kasserolle läßt man Essig mit einigen geschälten Schalotten zum kochen kommen, legt die Kürbisstücke hinein, läßt sie einmal darin überwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie nach dem Erkalten in den Steintopf, gibt schichtweise geschnittenen Dill, etwas würfelig geschnittenen Meerrettig, einige Lorbeerblätter, einige schwarze Pfefferkörner und Nelken dazu, gießt den Essig nach vollständigem Erkalten darüber und bindet den Topf mit Pergamentpapier oder Blase zu. Nach 8 Tagen wird der Essig abgegossen, aufgekocht, dabei gut geschäumt, nach dem Auskühlen wieder über die Kürbisstücke gegossen. Obenauf legt man dann ein Leinensäckchen mit Senfsamen, bindet den Topf zu und verwahrt ihn an kühlem Orte.

Susanna Müller's Selbstkocher und die Anleitung zu seinem Gebrauch.

Seit mehr denn Jahresfrist an's Bett gefesselt, hat die greise Erfinderin des Selbstkochers, die weit in den Landen herum geehrte Verfasserin des „Fleißigen Hausmütterchens" unter Schmerzen und Mühsal wieder das Kochbüchlein und die Anleitung zum Gebrauch des Selbstkochers umgearbeitet. Es ist ja wahr, der brave Küchengeselle ist ohne diese Begleitung nicht halb so zuverlässig, als wenn er ruhig und gut bedient, nach dieser Anleitung seines Amtes waltet. —

Das weiß nicht nur die Erfinderin, Susanna Müller, das wissen auch alle die Hausfrauen und die dienstbaren Küchengeister, die sich mit ihm beschäftigten. Deshalb werden sie es der guten Selbstkocher-Mama danken, daß sie das Rüstzeug wieder auffrischte, es ausbesserte und der neuen Zeit anpaßte. — Wie der Original-Selbstkocher selbst stets vervollkommnet wurde, so ist nun auch diese Anleitung verbessert und durch neue Rezepte bereichert worden; die VII. Auflage ist nun außer bei der Verfasserin auch im Buchhandel zu beziehen und wird, dessen sind wir sicher, überall freudig aufgenommen werden, wo ein Selbstkocher im Gebrauche steht.

Die Verwendung hat sichtlich zugenommen, der Absatz hat sich in den letzten paar Jahren gesteigert. Vielleicht ist diesem günstigen Umstande auch die in Deutschland so in Aufnahme gekommene Kochkiste zu Hülfe gekommen. Denn das Prinzip des Gar-

kochens unter dem Siedepunkte wird auch dort verkörpert. Die Kochkiste ist aber ein Rückschritt und nähert sich mit ihren Unvollkommenheiten wieder mehr dem ursprünglichen Kochkorb, aus dem nun der verbesserte Originalselbstkocher hervorgegangen ist. Die Kochkiste ist nur scheinbar billiger; rasch muß die Holzwolle erneuert, die Decke ersetzt werden, während der innen emaillierte neue Kocher von größter Dauerhaftigkeit und was noch mehr Wert hat, gänzlich geruchlos ist. In der Kiste werden in der Regel nur 2—3 Geschirre nebeneinander eingesetzt, während im Selbstkocher 3—4 übereinander eingestellt werden und so naturgemäß die Hitze mehr konzentriert bleibt. Wer in dem Lagerraum von Sus. Müller die Kochkiste neben dem Selbstkocher sieht und genauer ins Auge faßt, der entscheidet sich in der Regel für den letztern.

Möchte dieses unschätzbare Hülfsmittel der Küche, diese Zeit, Mühe und Material sparende „Stütze der Hausfrau" in allen Küchen unseres Landes Eingang finden! In unserer Küche ist er treulich bei der Arbeit Tag um Tag; wir möchten ihn nimmer missen; bezahlt hat er sich längst wohl dreifach; an Weihnachten hat er sogar einen stolzen Gefährten mit blankem Aluminiumgeschirr bekommen und nun wetteifern die beiden, uns schmackhafte Mahlzeiten zu liefern. E.

Haushalt.

Die Theo-Feuer-Löschfackel. Gewitzigt durch einige kleinere Brandfälle, die in unserm Hause vorgekommen waren und nur mit großer Mühe gelöscht werden konnten, entschloß ich mich den auch im „Frauenheim" ausgeschriebenen Löschapparat, die Theo-Feuer-Löschfackel anzuschaffen. Ich hing diese in meiner Küche auf, nicht vermutend, daß ich sie schon so bald zu brauchen hätte und den Wert derselben bei ausbrechendem Feuer prüfen könnte.

Eines meiner Kinder spielte während meiner Abwesenheit im Zimmer mit einem Döschen Streichhölzer und zündete ein Hölzchen nach dem andern an. Plötzlich höre ich einen Schrei, springe ins Zimmer und sehe, wie eine sich zufällig dort befindende Spirituskanne in der Nähe vom Fenster Feuer gefaßt und die Vorhänge bereits entzündet hat.

Mein erster Gedanke war die Theo-Feuer-Löschfackel. Mit einem Ruck zog ich die Büchse vom Deckel los und schleuderte den Inhalt kräftig auf die Flammen. Sofort war das Feuer gelöscht. Ueberrascht war ich durch die schnelle Wirkung des Pulvers. Dabei hatte ich außer dem verbrannten Vorhang absolut keinen Schaden und blieb frei von Brandwunden. Das Pulver konnte ich nachher leicht mit einem Besen zusammenwischen.

Gleich ließ ich mir noch 3 neue Fackeln kommen und habe jetzt eine in der Küche, eine im Wohnzimmer und eine im Korridor hängen.

Jeder Hausfrau aber möchte ich raten, sich wenigstens eine Fackel anzuschaffen. Eine solche kostet 50 Cts., eine Ausgabe, die sich die meisten Haushaltungen leisten können. Was sind 50 Cts. im Verhältnis zu einem Feuerschaden?

Ich fühle mich verpflichtet, unsere Hausfrauen auf die Nützlichkeit dieses Artikels aufmerksam zu machen, und hoffe, daß mein wohlgemeinter Rat beherzigt werde. Erfahrene Hausfrau.

Ueber den Nutzen des Regenwassers. In dem unter diesem Titel in letzter Nummer des „Ratgeber" erschienenen Artikel ist aus Versehen Seite 146, 6. Zeile von unten das Wort „halb" vor „trocken" weggeblieben. Erfahrene Hausfrauen werden den Fehler schon von sich aus korrigiert haben, alle andern seien aber nachträglich noch darauf hingewiesen, daß gewaschene Frauenkleider feucht zu bügeln sind. Herrenkleider müssen dagegen vollständig trocken sein, ehe sie gebügelt (aufgedämpft) werden können.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Suppe aus Kohlblättern, Schweinsragout, gedünsteter Kohl.

Dienstag: Haferflockensuppe, *Lebervögel, *weiße Rüben mit Kartoffeln.

Mittwoch: Mehlsuppe, *Hasenpfeffer, Kartoffelpüree, Apfelküchlein.

Donnerstag: Klare Fleischsuppe, *Maccaroni auf neapolitanische Art, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, *gedämpfte Birnen.

Freitag: Brotsuppe, Schellfisch mit Nüßlisalat, *Käsekuchen.

Samstag: Fidelisuppe, Rindsbraten, Reiswürstchen, Apfelmus.

Sonntag: Gerstensuppe, *geschmorte Hammelskeule, Bratkartoffeln, Beefsteaks mit Kopfsalat, *Vanillecrême.

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

Kochrezepte.

Suppe aus Kohlblättern. Die äußeren Blätter des Weißkohls, die leicht einige Fehlstellen zeigen, lassen sich sehr gut zur Herstellung einer einfachen Suppe benutzen. Man schneidet die

fleckigen Stellen heraus, bürstet die Blätter ab, legt sie fünf Minuten in kochendes Wasser und hackt sie darauf fein. Nun röstet man die gewiegte Kohlmasse mit einigen Löffeln Mehl in Butter einige Minuten durch, gibt dann kochendes Wasser daran und kocht langsam eine sämige Suppe davon. Dieselbe wird mit etwas Muskatnuß und Pfeffer gewürzt, mit einem Theelöffel voll Fleischextrakt durchgekocht, nach Belieben mit einem mit etwas saurem Rahm verquirlten Eigelb abgerührt und dann über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Hasenpfeffer. Der Hase wird in schöne Vorlegstücke geschnitten und 3—4 Tage in Essig oder Weißwein gelegt. Der Beize gibt man ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Nelken, Lorbeer zu. Das Blut, das in der Herzgegend liegt, wird aufgefaßt, einige Tropfen Essig zugegeben und aufbewahrt. Beim Gebrauch läßt man das Fleisch gut abtropfen, bratet es mit dem Bratengemüse in heißem Fett schön braun und richtet es auf einen Teller an. Nun röstet man im Bratfett einen Eßlöffel Mehl braun, löscht mit Wasser und Beize ab, gibt, wenn es kocht, das Fleisch mit Salz zu und dämpft es weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man das Blut bei. Statt Hasenblut kann man auch Schweineblut verwenden. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

Leber-Vögel. Man schneidet aus einer abgewaschenen, abgehäuteten Kalbsleber zwei Finger breite, und einen Finger lange Stücke. Diese werden mit Pfeffer bestreut, in ein Blatt Salbei und in eine sehr dünn geschnittene Speckscheibe eingewickelt und mit Bindfaden eingerollt, dann in einer Kasserolle rasch gebraten und fleißig mit Butter begossen, zuletzt mit etwas Fleischbrühe. Der Faden wird dann abgenommen, die Vögel gesalzen, samt dem Speck und Salbei angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufelt und die Sauce darüber gegeben.

Geschmorte Hammelskeule. Die Keule wird geklopft, enthäutet und entfettet und das Bein gekürzt. In 1 Löffel heißem Fett brät man das mit Salz und Pfeffer eingeriebene und mit Mehl bestäubte Fleisch allseitig gelb an und schmort es mit der Bratengarnitur, nach Belieben 1—2 Tomaten, und dem nötigen heißen Wasserzuguß im heißen Ofen in zirka 3 Stunden weich. Die Sauce wird entfettet, passiert und die Keule damit glasiert. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas „Maggis-Suppenwürze" gekräftigt.

Maccaroni auf neapolitanische Art. 250 Gramm Maccaroni zerbricht man in nicht zu kleine Stücke, wirft sie in siedendes Wasser, tut etwas Salz, ein Stück Butter und eine mit 2—3 Nelken besteckte Zwiebel hinzu und läßt sie ganz langsam eine reichliche halbe Stunde weichsieden. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, gibt sie in den Topf zurück, fügt 160 Gr. geriebenen Parmesankäse, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und ¼ Liter Milch oder Rahm hinzu. Alles noch eine Viertelstunde dämpfen und dann heiß aufgeben.

Weisse Rüben mit Kartoffeln. Die Rüben werden in gleichmäßige Stengel geschnitten und ohne Wasser, da sie sehr wasserhaltig sind, in heißes Fett gegeben, gesalzen und weichgedünstet. Die Kartoffeln werden nicht sofort auf die Rüben gelegt, doch früh genug, damit sie gleichzeitig mit diesen weich werden. Nach Belieben kann nach dem Einkochen ein Teiglein von 1 Deziliter Milch oder Rahm, mit ½ Kochlöffel Mehl zart angerührt über die Rüben gegossen und diese damit rasch fertig gekocht werden. Ist Speck oder ein anderes Stück Schweinefleisch mit dem Gemüse gekocht worden, wird ersteres vor der Zugabe des Teigleins entfernt.

Gedämpfte Birnen. Zeit 1½ Stunden. 500 Gr. Kochbirnen, 200 Gr. Zucker, 25 Gr. Butter. — Die Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und 10 Minuten lang in kaltem Wasser liegen gelassen. Dann legt man sie in die heiße Butter, bestreut sie mit dem Zucker und dämpft sie unter häufigem Schütteln bis sie ganz weich und braun geworden sind.

Vanillecreme. Zeit ½ Stunde. 8 Deziliter Milch oder Rahm, 120 Gr. Zucker, 8 Eigelb, 1 Stück gespaltener Vanillestengel. — Man gibt den Rahm mit dem Zucker und der Vanille aufs Feuer und zerquirlt die Eigelb mit einigen Löffeln Milch. Siedet der Rahm, so gießt man ihn unter beständigem Quirlen an die Eier, gibt das Ganze nochmals aufs Feuer und fährt fort zu rühren bis vors Kochen. Schnell vom Feuer nehmen und die Creme durchs Sieb in ein in kaltem Wasser stehendes Gefäß gießen. Man rührt von Zeit zu Zeit bis zum Erkalten, nimmt den Vanillestengel heraus und gibt die Creme in die Servierschale.

Käsekuchen. 3 Eier, 30 Gr. Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, 4 Deziliter Rahm oder Milch, 125 Gramm Parmesan- oder gut gesalzenen Schweizerkäse. — Der Käse wird gerieben, das Mehl, Salz, nach und nach die Eier zugefügt, zum Schluß der Rahm. Das Eiweiß kann nach Belieben zu Schnee geschlagen werden. Ein kleineres Kuchenblech wird mit geriebenem Blätterteig oder auch nur mit Brotteig belegt, die Masse aufgefüllt und in starker Hitze zirka ½ Stunde gebacken.

Aus „Gritli in der Küche".

Eingemachte Früchte.

Tomaten in Essig. Zwei Dutzend kleine reife Liebesäpfel werden mit einer Nadel an mehreren Stellen gestochen und in eine Schüssel gelegt, wobei man den herausfließenden Saft sorgsam in einem zugedeckten Gefäß aufbewahrt; dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut ein wenig Salz zwischen je zwei Lagen und läßt sie gut zugedeckt drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht und trocknet man sie gut ab, legt sie in kleine Steinbüchsen, streut nach Belieben noch Zwiebelscheiben oder Selleriestückchen dazwischen, kocht etwa ¾—1 Liter Weinessig mit 15 Gr. Pfefferkörnern, 10 Gr. Nelken und einem gehäuften Eßlöffel voll Senfkörnern,

läßt den Essig auskühlen, seiht ihn durch und gießt ihn nebst dem aufbewahrten Saft der Früchte über dieselben. Man bindet die Büchsen mit Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und gibt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.

Durchgetriebene Apfelmarmelade. Auf 1 Kilo Fruchtmark 3/4—1 Kilo Zucker und 1/2 Liter Wasser. Die Früchte werden halbiert und entkernt, mit dem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Man zerstampft sie und treibt sie durch das Haarsieb. Zu diesem Mark gibt man den zerbröckelten Zucker, läßt ihn etwas zergehen, bevor die Kasserole wieder aufs Feuer kommt und erhitzt unter Umrühren auf kleinem Feuer. Der aufsteigende Schaum wird sorgfältig abgenommen. Vom Zeitpunkt des Kochens an gerechnet, bedarf diese Marmelade 20 Minuten bis 1/2 Stunde Kochzeit.

Diese Marmelade ist sehr ergiebig, schmackhaft und haltbar. Man schäle die Früchte nicht, da gerade in der Schale am meisten Wohlgeschmack liegt; sie bleibt beim Durchtreiben sowieso zurück. Zur bessern Ausnützung kann der Rückstand nochmals mit wenig Wasser aufgekocht und durchgetrieben und unter das übrige Mark gemischt werden. Aus „Gritli in der Küche".

Quittenkonfitüre. Man schält und zerteilt die Quitten, entfernt die Kerngehäuse, wiegt ebensoviel Zucker, als man Früchte hat, läutert denselben, schäumt ihn ab, siedet die Quitten langsam darin weich und legt auf je 1—1 1/2 Kilo Früchte eine kleine, in dünne Scheiben zerschnittene, von allen Kernen gesäuberte Zitrone mit hinzu, sobald die Quitten sich rot zu färben beginnen. Man kocht sie völlig rot, nimmt sie heraus, siedet den Sirup geleeartig ein und gießt ihn über die in die Gläser eingelegten, mit einigen Zitronenscheiben vermischten Früchte.

Quittengelee. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnenquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuch abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdenen glasierten Kasserol, mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weichgedünstet; man preßt hierauf den Saft gut aus, filtriert ihn, bis er ganz klar ist, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großer Perle abtropft, oder bis ein auf einem Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelee in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt. — Es kann auch zur Hälfte des Gewichts eine gute Apfelsorte (Reinette 2c.) zu den Quitten genommen werden.

Holundermus. Die von den Stielen befreiten, sehr reifen Beeren werden gewaschen und dann mit sehr wenig Wasser über gelindem Feuer kurze Zeit gekocht, wobei man sie mit einem Holzlöffel fleißig umrührt und zerdrückt; dann preßt man den Saft durch ein Tuch oder Haarsieb, kocht ihn nach dem Zufügen einer beliebigen Menge Zucker unter stetem Rühren bis zur Sirupdicke ein, füllt ihn in kleine Steinbüchsen und bindet diese nach dem Erkalten gut zu. Man benützt dieses Mus, welches durch zu starkes Eindicken einen bittern Beigeschmack erhalten würde, auch als Heilmittel.

Gesundheitspflege.

Wie verhütet man Vergiftungen?

1. In Gefäßen von Kupfer oder Zink koche man nicht oder lasse man nicht stehen: mit Essig bereitete Speisen, säuerliche Früchte, fette oder starkgesalzene Speisen, da sonst leicht Grünspan- oder Zinkvergiftung eintritt.
2. Man schlafe nicht in grüngemalten oder tapezierten Zimmern, da die grüne Farbe oft arsenikhaltig ist.
3. Man genieße keine grüngefärbten Gemüse, Theearten, Konditorwaren 2c.
4. Man gebe Medikamente stets genau nach ärztlicher Vorschrift ein und stelle dieselben dann so weg, daß keine Verwechslungen stattfinden können.
5. Im Haushalt gebrauchte giftige Sachen (Säuren, Laugen, Streichhölzer) stelle man so, daß kein Kind darankommen kann.
6. Man esse keine verdächtig aussehende und schmeckende Wurst, Käse, kein derartiges Fleisch und Brot 2c.
7. Ist eine Vergiftung eingetreten, so schicke man sofort den fraglichen Gegenstand (Fläschchen, Früchte 2c.) zum Arzt oder zur Apotheke behufs Untersuchung und wende schnell ein Gegenmittel an.

Kinderpflege und -Erziehung.

Brechen und Durchfall, diese gefährlichsten Säuglingserkrankungen, verhütest du, außer der Pünktlichkeit in der Darreichung, am besten durch peinliche Reinlichkeit und durch sorgfältiges Mischen und Zubereiten der Nahrung. Bei dem ersten derartigen Anfall aber sei auf deiner Hut und reiche dem Kinde nur knappe Mahlzeiten in langen Pausen. Wenn sich die Störung trotzdem wiederholt, so laß sofort alle Milch beiseite, gib puren Haferschleim, aus ganzen oder gemahlenen Körnern bereitet (die Haferflocken geben den allerfeinsten Schleim), und hole den Arzt. Bei aufgetriebenem Leib, Leibschmerzen und Abgang von Blähungen wirkt vorzüglich ein warmes Kamillenklystierchen, vor allem ein warmes Kamillenbad und nachheriges Einreiben des Leibes mit warmem Oel und Bedecken desselben mit einem gewärmten Flanell-Lappen. Bei Durchfall ist ein warmes

Klystierchen von einer dicken Stärkeabkochung sehr wirksam zur Stopfung und durchaus unschuldig, so daß du es ohne ärztlichen Rat geben darfst. Ist das Kindchen noch sehr jung, so soll die Ballonspritze Nr. 1 zwar sorgfältigst gefüllt, aber nur zur Hälfte in den Darm ausgedrückt werden. Eine größere Menge könnte den Darm reizen, statt ihn zu beruhigen. Folgen trotz des Weglassens der Milch und dem Stärkeklystier weitere Entleerungen, sehen diese ganz unverdaut oder sogar grünlich aus und sind sie augenscheinlich von Leibschmerzen begleitet, so brauchst du unbedingt ärztlichen Rat für das Patientchen.

Aus „Pflege des Kindes", von Dr. Marie Heim.

Gartenbau.

Arbeitskalender im Monat Oktober.

Das Ernten des Tafelobstes nimmt im Oktober einen großen Teil der Zeit in Anspruch. Frühobst darf nicht am Baume ausreifen, sondern es muß stets mehrere Tage, ungefähr eine Woche vor der völligen Reife gepflückt werden. Winterfrüchte sind dagegen möglichst lange, bis Ende November am Baume zu lassen. Ein schwacher Reif schadet den Früchten nicht. Wenn die Blätter aber stark gelb oder schon zum größten Teil abgefallen sind, hat das Hängenlassen keinen Zweck mehr. Das Obst ist möglichst dünn in trockenem Keller auf Lattengestellen zu lagern. Die Obstbäume sind von abgestorbenen Rindenteilen zu reinigen und mit Kalkmilch zu bestreichen.

Im Gemüsegarten werden Schwarzwurzeln, Spätkartoffeln, Rüben, Randen, Sellerie und Endivien geerntet und im Keller oder in Gemüsegruben untergebracht. Anfangs des Monats ist Nüßlisalat und Spinat für das Frühjahr zu säen und Wintersalat zu pflanzen. Knollen- und Zwiebelgewächse, Monbretia, Canna, Gladiolen 2c., die in frostfreiem Raume überwintern müssen, nimmt man aus dem Boden, trocknet sie an der Luft und schlägt sie in Sand oder Erde ein.

Man pflanzt auf abgeräumte und gedüngte Blumenbeete Frühlingsblumen, wie Hyazinthen, Tulpen, Krokus 2c. und sorgt rechtzeitig für Deckmaterial für Frostnächte. Oleander-, Granat- und Lorbeerbäume bleiben ziemlich lange im Freien. Fuchsien und andere Topfgewächse sind unter das schützende Dach zu bringen.

Frage-Ecke.

Antworten.

73. Um die **Cypressen** gesund und tadellos grün zu erhalten, ist es notwendig, daß Sie dieselben im Sommer am Abend oder bei trüben Tagen mit Wasser tüchtig abspritzen. Bekanntlich setzen sich an Pflanzen und Koniferen, namentlich wenn sie an Hauptstraßen oder in Stadtgärten stehen, viel Ruß und Schmutzbestandteile ab. Dadurch werden die Poren der Blätter verstopft und es ist ganz natürlich, daß hiermit deren Tätigkeit beeinträchtigt wird und die Blätter 2c. schließlich abfallen. Sehr vorteilhaft wirkt ferner die Bedeckung des Bodens im Herbst soweit die Wurzeln der Cypressen reichen mit kurzem Dünger, welch letzterer im Frühjahr wieder untergegraben wird.

G. Landolt.

74. Es ist nicht leicht, Ihnen genau zu sagen, was für **Kohlen** speziell Ihr Immerbrenner bedarf; das müssen Sie selber herauszufinden suchen. Anthracitkohlen z. B. sind sehr beliebt und heizen gut, aber unter Umständen ist eine Mischung mit andern Kohlen empfehlenswert. Wenn Ihnen der Ofenlieferant nicht zum voraus sagen kann, welches Heizmaterial für Ihre Oefen zweckmäßig ist, weiß vielleicht der Kohlenhändler guten Rat. Auf alle Fälle würde ich aber mit einem Probezentner einen Versuch machen, damit Sie nicht am Ende den Keller voll Kohlen haben, die doch nicht gut heizen. In den vorletztes Jahr im „Ratgeber" erschienenen Artikeln „Wie Gritli haushalten lernt" war ein Kapitel speziell der Heizung gewidmet; lesen Sie dort nach. Wenn Sie damals noch nicht Abonnentin waren, so kaufen Sie das treffliche Büchlein (Fr. 1. 50 brosch., Fr. 2.— geb.). Es ist ist in jeder Buchhandlung oder direkt beim Verlag W. Coradi-Maag in Zürich erhältlich.

Hausfrau in A.

75. Jedenfalls tun Sie gut, sofort, wenn Sie einziehen, alle Zimmer gründlich zu heizen und dabei die Fenster offen zu halten. Das Aufstellen von Kalk, der die Feuchtigkeit anzieht, soll auch sehr zu empfehlen sein; es läßt sich aber in bewohnten Räumen schwerlich machen.

Wer in feuchte Wohnungen einzieht, d. h. in einen **Neubau**, angesichts des Winters, kann sich auf allerlei Krankheiten gefaßt machen. Ich begreife nicht, wie viele Leute nur um vielleicht eine hübsche Wohnung zu beziehen, die Gesundheit der Familie so leicht aufs Spiel setzen können!

Hausmütterchen.

Fragen.

76. Wie reinigt man das Kochgeschirr am besten von **Kesselstein**? Ich wäre für guten Rat sehr dankbar. Köchin in F.

77. Könnte mir jemand Auskunft geben, wie man **Tintenflecken** aus grünem Tisch-Plüschteppich bringt, ohne der Farbe zu schaden?

Abonnentin in W.

78. Könnte mir vielleicht jemand eine Adresse angeben, wo man **Birnenhonig** erhält? Derselbe soll aber ganz prima Qualität, dem Schleuderhonig ähnlich (nicht braun) sein. Oder kann mir jemand das Rezept dazu angeben? Im voraus besten Dank. Frau E., Bern.

79. Kann mir eine erfahrene Hausfrau sagen, wie man am leichtesten **Aluminium-Kochgeschirr** reinigt und blank halten kann? Für guten Rat besten Dank. Frau Marie.