

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

Band: 15 (1908)

Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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



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

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 Bäderstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N. 19. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern

Zürich, 10. Oktober 1908.

Das Unmögliche wollen,
 Das Undenkbare denken,
 Und das Unsägliche sagen,
 Hat stets gleiche Frucht getragen;
 Du mußt, wenn die Träume sich scheiden,
 Zuletzt das Unleidliche leiden.



Die Dekoration unserer Speisen.

Von Nelly Karstens.

Auch die Frauen, die den Ruhm genießen, gute Hausfrauen zu sein, verwenden unter der Last ihrer häuslichen Arbeiten nicht immer die genügende Sorgfalt auf die schöne Außenseite der Dinge. Das trifft namentlich für die Speisen zu, trotzdem diese weit besser munden, wenn sie ein zierliches Außeres haben. Die Frauen führen zu ihrer Entschuldigung meist an, daß sie weder die erforderliche Zeit noch das überflüssige Geld besäßen, um alles, was auf den Tisch kommt, in gefälliger Weise anzurichten. Aber dieser Einwand ist nicht stichhaltig, da die für den Zweck verwendete Mühe nicht groß ist und Kosten dadurch überhaupt nicht

erwachsen. Es läßt sich sogar behaupten, daß man damit Ersparnisse erzielen kann, weil man viel leichter geneigt ist, die Einfachheit eines Gerichts zu übersehen, wenn es dem Schönheitsfönn schmeichelt.

In der Regel gibt die Speise selbst auch das Material für ihre Ausschmückung her. Das ist namentlich bei allen Vor- und Mittelgerichten, wie bei sämtlichen süßen Speisen der Fall. Mixed-Pickles, kleine Gurken, Kapern, Sardellen, hartgekochte Eier, Schalotten, frisches, gekochtes Gemüse und grüne Salatblättchen sind wunderbare Dekorationsmittel zum garnieren von Salaten, Mayonnaisen und Aspik, bei denen man doch in bezug auf das Aussehen die größten Ansprüche macht. Am schönsten sehen diese Speisen aus, wenn man sie in einen wenn möglich runden Glasteller gibt, die Oberfläche glattstreicht und dann gleich einer Sorte belegt. Dies kann sowohl als Flächenmuster als auch mehr plastisch ausgeführt, wie man es auf Torten sieht, geschehen. Das letztere ist schöner, aber auch ungleich schwieriger.

Wir wollen uns deshalb hier nur mit der Herstellung von Flächenmustern be-

schäftigen. Am besten teilt man die Oberfläche der Speise, je nachdem man einen Kranz, einen Stern oder dergleichen zur Anschauung bringen will, geometrisch ein. Man legt z. B. einen Teller, der um einen Drittel kleiner ist als die Speise, auf diese und zieht mit einer Gabelzinke die Rundung nach, darauf macht man einen Punkt in der Mitte und führt von diesem aus strahlenartig vier oder acht kürzere oder längere Striche nach außen hin. Nichts ist einfacher, als jetzt die Speise reizvoll zu dekorieren. Man belegt z. B. die Rundungslinie nur mit ovalen, aus Pfeffergurken geschnittenen Blättchen, die man schuppenartig aneinanderfügt, und läßt überall dort, wo sich eins dem anderen anreihet, nach innen wie außen ein Sardellenstreifen in schräger Richtung ausstrahlen. In der Mitte erhält eine kleine runde Pfefferschote, von der nach Art eines Sterns Sardellenstreifen mit Kapern auf den Spitzen ausgehen, ihren Platz. Ebenso gut kann man den Kranz auch aus Kapünzchenblättchen, die indessen nicht schuppenartig, sondern in doppelter Reihe gegeneinander gelegt werden, bilden; wo die Stengelchen zusammentreffen, fügt man irgend etwas rotes, wie winzige, aus Pfefferschoten geschnittene Rundungen ein. Der Stern wird ebenfalls aus grünen Blättchen und Pfefferschoten gemacht. — Bei ausgestürzten Salaten und Aspik ist die Dekoration noch leichter. Hier genügt es in der Regel, daß man in die Mitte eine aufgerollte Sardelle, ein als Rose hergerichteter Radieschen oder einen Stern aus Eierachteln legt und den Rand mit Salatblättchen umkränzt.

Süße Speisen — Crèmes, Gelees, Blancmangers &c. — verziert man mit eingemachten oder kandierten Früchten in der nämlichen Manier.

Ausgezeichnet zur Dekoration von Fleisch- und Fleischgerichten eignet sich rotes Fleischgelee. Wer die Ausgabe dafür scheut, kann es sich leicht folgendermaßen bereiten: man löst etwas Fleischextrakt in heißem Wasser auf, fügt das nötige Salz dazu und steift und färbt die Flüssigkeit

mit roter Gelatine. Wenn das Gelee erkaltet ist, schneidet man Sternchen, Rundungen und Blättchen daraus.

Gefochtes Fleisch, das mit einer Sauce oder auch nur mit Senf oder Gurken serviert wird, erhält ein viel verlockenderes Aussehen, wenn man Petersilie darum legt oder die Gurken und Mixed-Pickles zum Umkränzen des Fleisches verwendet. Auch blau resp. grün gefottene Fische werden in gleicher Weise garniert. Was die so häufig zur Speisendekoration benutzten roten Rüben anbetrifft, so rate ich von ihrem Gebrauch ab, da der Saft rasch ausläuft und einen Teil der Schüssel färbt, was keineswegs hübsch aussteht. Ebenso bin ich entschiedene Gegnerin davon, Karottensalat mit dem Saft der roten Rüben oder des Spinats zu färben. Ich finde einen solchen roten oder grünen Salat direkt unappetitlich, wie jede Speise, der man ihr natürliches Aussehen geraubt hat. Eine jede Sache soll als das zu erkennen sein, was sie tatsächlich ist.

Braten werden nie besonders dekoriert, es sei denn, daß man die ihnen beigegebenen Gemüse &c. darum arrangiert. Roastbeef macht sich, mit solchen garniert, immer schöner. Scheut man Mühe und Kosten, noch extra Gemüse dazu herzurichten, so kann man doch immerhin Karotten rund braten und darum legen. Im übrigen lassen sich einige Rosenkohlröschen, etwas Blumenkohl oder ein paar Mohrrüben leicht in der Suppe weichkochen, diese erhält dadurch einen feineren Geschmack und die Gemüse dienen, mit einer Sauce eingedickt, zur Garnierung des Roastbeefs. Vielfach verwendet man neuerdings kleine Papierschüsselchen, die in Papiergeschäften und Konditoreien für billigen Preis zu haben sind, für diesen Zweck. Man füllt sie unmittelbar vor dem Servieren mit püreeartig gekochten Gemüsen, wie z. B. Spinat, und stellt sie um den Braten auf. Auch Kalbsbraten wird mit Vorliebe mit Gemüse (Karotten, grünen Erbsen, Rosenkohl &c.) umlegt. Gänse- und Entenbraten umkränzt man mit den zum Füllen benutzten Äpfeln &c.

Auf Schnitzel, Koteletten und Karbonaden legt man ein Zitronenviertel, unter das man noch ein Petersilienzweiglein schieben kann. Petersilienblättchen werden auch zum umfränzen von frisch gekochten und neuen gefalzenen Heringen verwendet.

Alle frikasséeartigen Gerichte nehmen sich, mit Krebsnasen verziert, sehr gut aus. Man putzt die letzteren sehr sauber aus, trocknet sie und verwahrt sie an einem luftigen Ort, um sie bei Bedarf mit irgend einer Fleisch- oder Semmelfarce zu füllen. Zur Dekoration dieser Speisen benutzt man Kapern, Salatblättchen und Zitronenviertel. Allzudicht soll der Belag jedoch nicht sein. Ragouts werden meist nur mit Eierscheiben oder -vierteln und allenfalls auch mit Zitronen garniert.

Unter Gemüse garniert man Spinat und Grünkohl mit Eivierteln und gerösteten Kastanien. Alle anderen bleiben größtenteils unverziert, doch kann man grüne Erbsen bei feineren Gelegenheiten mit einigen Krebschwänzen dekorieren.

Gewöhnlicher Blattsalat wird mit Eiern belegt, Kartoffelsalat dagegen umgibt man mit einem Rand von Rapünzchen- oder Kresseblättchen.

Ein paar Worte möchte ich noch speziell über die Verzierung von Apfelfompott sagen. Entweder legt man etwas rotes Gelee darum oder man verfährt in nachstehender Weise: Aus steifem Papier wird eine einfache Schablone etwa in Sternform ausgeschnitten und auf das Kompott gelegt; dann streut man geriebene Schokolade oder rot gefärbten Streuzucker — erhältlich in Konditoreien — darauf und entfernt nunmehr vorsichtig die Schablone, worauf sich das Muster sauber in brauner oder roter Farbe auf dem Kompott abzeichnet. In dieser Manier dekoriert man alle süßen Speisen mit Vorliebe in China, Japan und andern asiatischen Ländern.

Ausschnitt soll stets mit einigen Petersilienzweiglein garniert werden. Man braucht dieselben nur zwanglos zwischen die Wurst-, Braten- und dergleichen Scheiben zu schieben.

Nichts ist ein so dankbarer Gegenstand zur Dekoration, wie ein belegtes Brötchen. Man glaubt gar nicht, mit wie geringen Mitteln eine bunte Schüssel mit Toast's sich reizvoll ausstatten läßt. Ein mit Butter bestrichenes Milchbrot, durch Sardellenstreifen abfariert oder mit einer Scheibe Kalbsbraten belegtes Butterbrot, auf dem sich ein rosenartig zurechtgeschnittenes Radieschen befindet, wie ferner ein Eibrötchen mit einer zusammengerollten Sardelle, unter die ein Zweiglein Brunnenkresse geschoben ist, gewähren einen ebenso appetitreizenden wie ästhetischen Anblick.

Eine bunte Schüssel mit kleinen Kuchen läßt sich sehr zierlich herrichten, wenn man unter jeden Kuchen eine Rundung aus franzenartig ausgeschnittenem Krepppapier in harmonisierenden Farben legt. Desgleichen plaziert man Konfitüren auf einer Unterlage von farbigem Seiden- oder Krepppapier.

Eine Früchschüssel sollte nie ohne den Schmuck einiger grüner Ranken auf die Tafel kommen. Man kann sie damit umfränzen oder einzelne Zweiglein auch zwischen das Obst stecken. Dieses nimmt sich dann weit einladender und poetischer aus.

Serviert man Schlagrahm, so arrangiert man ihn vorteilhafterweise zusammen mit dem dazu gereichten Backwerk. Die kleinen Kuchendüten, die neuerdings in jedem Konfitüren- und Konditorladen feilgehalten werden, kann man mit dem Rahm füllen und zu einem zierlichen Aufbau vereinigen, schmale Waffeln aber steckt man in schräger und aufrechter Lage zwischen den aufgehäuften Rahmschaum.

Nicht vergessen will ich auch die beliebten winzigen Förmchen aus Blech und Ton, die mit Gelee gefüllt und ausgestürzt, einen reizenden Auspuß für süße Speisen ergeben. In Ermangelung derselben lassen sich auch Eierschalen benutzen. Man schneidet oben eine Spitze des Eis ab, läßt das Gelbe und Weiße ausfließen und füllt die noch dünne Geleemasse hinein. Ist sie erstarrt, so schält man das Ei sorgfältig ab und erhält nun die Form

eines solchen aus steifem Gelee. — Diese Gelee-Eier, die man auch als Fleischgelee oder gestEIFter Mayonnaise herstellen kann, sind eine vorzügliche Dekoration für allerhand Speisen.



Aufbewahrung von Obst.

Die diesjährige Obsternte wird fast in allen Gegenden sehr reichliche Erträge an wertvollem Winter- und Tafelobst abwerfen. Statt diese schönen Früchte im Spätherbst zu niedrigen Preisen zu verkaufen, wird der Landmann darauf Bedacht nehmen, möglichst viel Winterobst in geeigneten Kellern oder andern passenden Räumlichkeiten zu überwintern, um das Obst im Laufe des Winters oder des kommenden Frühlings zu bessern Preisen abzusetzen. Das Aufbewahren des frischen Obstes erfordert Arbeit und Umsicht, zumal, wenn man bezweckt, dasselbe auf längere Zeit in schönem Zustande frisch zu erhalten.

Die Ansichten über eine gute Aufbewahrung der Äpfel und Birnen sind auch heute noch bei unsern Landwirten sehr geteilte. Tatsache ist, daß Äpfel und Birnen, wenn kühl und trocken aufbewahrt, sich am längsten halten. In den größern Obsthändlungen findet man eigens für das Aufbewahren von allerlei Frischobst erbaute Räumlichkeiten, eine Art Keller oder Gewölbe, deren Temperatur sich durch Zuführung von warmer oder kalter Luft beliebig regulieren läßt. Es hat sich herausgestellt, daß 3—5° R. Wärme bei Äpfeln und Birnen die geeignetste Temperatur ist und je gleichmäßiger diese erhalten wird, um so länger ist auch die Haltbarkeit der Früchte. Eine fernere Bedingung eines guten Aufbewahrens ist dann auch noch das Dunkelhalten des Lagerraumes. An einem hellen Orte vollzieht sich die Lagerreife viel früher als an einem dunkeln, geht dann schneller zur Hochreife über, um schließlich, wenn nicht die gewöhnliche Fäule ihr Vernichtungswerk ausübt, später in Trockenfäule über-

zugehen. Zu einem ferneren guten Aufbewahren gehört auch noch das Schwefeln der Lagerräume. Man bewerkstelligt solches am besten, bevor das Obst in diese gebracht wird. Der Schwefel wird hiezu in ein metallenes oder irdenes Gefäß getan und angebrannt. Die Zugänge sind hiezu gut verschlossen zu halten. Der Schwefeldunst vernichtet die Keime des Schimmels etc. Auch späterhin, vielleicht alle 4—6 Wochen, empfiehlt sich noch ein wiederholtes Schwefeln. Eine fernere Bedingung ist noch das zeitweilige Zuführen von frischer Luft. Man öffnet, um solches zu bewerkstelligen, mitunter die Zugänge, oder, was meist noch zweckmäßiger ist, man bringt Vorrichtungen an, vermittelst deren frische Luft einziehen, die schlechte aber entweichen kann. Gewöhnlich wird man dieses durch Öffnen und Schließen der Kellerlöcher oder Kellerfenster etc. erreichen können. Wo es sich um Aufbewahrung kleinerer Mengen handelt und wo man keine extra zum Aufbewahren nötigen Gewölbe anlegen kann, sondern sich mit gewöhnlichen Kellern, Kammern u. dgl. begnügen muß, da Sorge man, soviel es geschehen kann, für eine niedrige Kellertemperatur und reinliche, trockene Luft.

Eine fernere Frage, über welche die Meinungen sehr auseinandergehen, ist noch die: Sollen die Früchte während ihres Aufbewahrens auf die Stiel- oder Kelchseite zu liegen kommen? Vergleicht man die gegenseitigen Ansichten, Urteile und die eigenen Erfahrungen, so ergibt sich, daß es in Hinsicht der Haltbarkeit ganz einerlei ist, ob die Früchte auf der Stiel- oder Kelchseite stehen. Birnen müssen schon ihrer Form wegen auf die Kelchseite gestellt werden, und ebenso macht sich solches auch bei Apfelsorten mit langen Stielen nötig; sind hingegen die Stiele kurz, so legt man die Äpfel, weil sie, wenn auf die Stielseite gelegt, ruhiger liegen, lieber auf diese und nicht auf die Spitze oder Kelchseite. Die Hauptsache ist und bleibt, daß die Früchte gesund und unbeschädigt in die Lagerräume kommen, mit Vorsicht und Schonung gepflückt und eben-

so auch aufs Lager gebracht werden; ob dann ein Apfel auf seinem breiten oder seinem spitzen Teil liegt, ist ganz egal. Ferner wird noch viel gestritten, ob man das Obst bloß auf Bretter oder Papier zu legen habe. Der beste Lagerplatz ist ein Lattengerüst, durch welches die Luft durchdringen kann. Stroh, Heu, Papier, Spreu, Kleie und wie die Dinge sonst noch heißen mögen, sind nicht viel wert und meist auch ganz überflüssig. Besser ist, man bringt die Früchte nicht zu hoch übereinander; ein leichter Druck schadet ihnen auch nichts. Will man dennoch etwas Weiches dazwischen tun, so ist getrocknetes Apfellaub oder Birnenlaub stets noch das Beste.

Schweiz. Zeitschrift für Obst- u. Weinbau.

Haushalt.

Um weisswollene Kleider zu reinigen, menge man feingeriebene weiße Kreide in Wasser zu einem dicken Brei. Mit diesem Brei wird der Stoff ganz wie mit Seife in warmem Wasser gereinigt, wobei sich etwaige Schmutzstellen verfliegen. Die Kleidungsstücke müssen, wenn trocken, ausgeschleudert werden, damit die Kreiderestechen herausfliegen.

Zur Entfernung von Kaffee- und Schokoladenflecken dient vorzugsweise Glycerin. Man reibt die Flecken mittelst eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glycerin ein, wiederholt dies einige Male und wäscht mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus. Selbst zarte Farben auf Seide leiden durch Glycerinbehandlung selten.

Das Blanchieren oder Abbrühen von Kalbfleisch oder Geflügel besteht darin, daß man dieselben vor dem Beginn der eigentlichen Zubereitung einige Minuten in heißem Wasser aufkochen läßt und hierauf in kaltem Wasser abkühlt, um dem Fleisch ein schön weißes Aussehen zu geben und auch, weil es sich dann leichter spalten läßt. — Verschiedene Gemüsearten brüht man ab, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenben Eigenschaften zu benehmen, ebenso brüht man Reis und Hirse vor dem Kochen mehrmals mit kochendem Wasser ab, auch Obst, damit es sich abschälen läßt.

Unmittelbar nach dem Schlachten gekocht, bleibt jedes Fleisch hart und widersteht dem Kochen. Erst wenn die Zersetzung des Fleisches beginnt, wird die Fleischfaser mürbe. Nur Huhn und Taube können sofort nach dem Schlachten genossen werden, alles andere Geflügel erst nach $\frac{1}{2}$ —1 Tag; größere Tiere erst nach zwei und drei Tagen und im Winter selbst noch länger nach dem Schlachten.

Das Quellwasser enthält mehr oder minder viel Kohlensäure und darum auch erdige Beimischungen, aber keine Zersetzungsstoffe und Keime ansteckender Krankheiten. Es ist also das beste Trinkwasser, aber wenn zu hart, kein Koch- und Waschwasser, oder es muß vorher durch Kochen (bei Waschwasser Sodabergabe) weich gemacht werden.

Das Brunnenwasser ist nur dann gutes Trink- und Kochwasser, wenn das Rohr bis in tiefere Erdschichten reicht, also von dem Schmutz- und Regenwasser der Erdoberfläche und der oberen Erdschichten nicht erreicht wird, oder wenn der Brunnenschacht tief in die Erde hinein und $\frac{1}{2}$ Meter über die Erdoberfläche hinaus wasserdicht ausgemauert ist. Ebenso muß der Brunnen von Senkgruben und Schmutzwässern zureichend weit entfernt sein.

Küche.

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Suppe à la bonne femme. 2 Zwiebeln und 1 Lauchstengel, fein zerschnitten, werden mit einem in feine Riemchen geschnittenen Kohlkopf in einem Löffel Fett gelblich gebünstet. Sobald die Flüssigkeit eingedampft ist, fügt man genügend Fleischbrühe oder Wasser und 2 in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu und läßt alles auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen. Nach Belieben kann im Frühjahr auch eine Handvoll verwiegter Sauerkraut kurze Zeit mitgekocht werden. Man gibt dann noch das nötige Salz und eine Prise Zucker dazu und richtet die Suppe über ein Gläßchen Maggi's Würze und ein Stückchen Butter an.

Hasenpfeffer. Man nimmt dazu entweder den ganzen Hasen, nachdem man ihn ausgebalgt, mit einem Tuche abgerieben und sorgfältig und regelrecht ausgenommen hat, oder auch nur die Vorderteile (Laffen, Hals, Kopf, Herz, Lunge und Leber). Man zerlegt das Fleisch in ansehnliche Stückchen, beizt es 3—5 Tage in gutem Weinessig, dem man etwas Rotwein beifügen kann, gibt Zwiebel, Nelken und Lorbeer dazu. Das Blut des Hasen, das man (um das Herz liegend) sorgfältig aufgefaßt hat, wird mit 2—3 Löffel Essig abgerührt und bei Seite gestellt. Beim Zubereiten läßt man die Fleischstücke abtropfen und bratet sie dann in Fett, hebt sie heraus und stellt sie an die Wärme, während man in dem Bratfette 2—3 Löffel Mehl röstet und mit der Hälfte der Beize und 1—2 Schöpflöffeln Fleischbrühe ablöscht, sämtliche Spezereien, Salz und Pfeffer beifügt und gut aufkocht. Das Fleisch wird hineingelegt und weichgedämpft (1— $\frac{1}{2}$ Stunden).

Fleischbrühe wird immer nur wenig, aber so oft als notwendig beigegeben. 8–10 Minuten vor dem Anrichten gibt man das Hasenblut (in Ermangelung dessen 4–6 Löffel Schweineblut) hinzu und kocht alles noch einmal gut auf.

Kutteln. Die sauber gereinigten, vorgeschwellten Kutteln werden feinblättrig geschnitten, mit Weißwein übergossen und zugedeckt $1\frac{1}{2}$ –2 Stunden stehen gelassen. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Servieren wird in 60 Gr. Fett 1 feingewiegte Zwiebel gedämpft, ebenso 1 kleiner Löffel voll Mehl, die abgetropften Kutteln (1 Kilo) leicht geröstet, Salz und nach Belieben Kümmel beigelegt, etwas Fleischbrühe und den Weißwein, mit welchem die Kutteln gebeizt wurden, beigelegt, dann alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft.

Bairisch Kraut. Zeit 2 Stunden. 2 Köpfe Rotkohl, 30 Gr. Lufispeck, 20 Gr. Fett, 1 Dezil. Weinessig, $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 1 Deziliter Fleischbrühe. — Den Kohl fein schneiden und mit etwas Essig befeuchten, damit er die rote Farbe behält, dann den würflich geschnittenen Speck und die Zwiebel in heißem Fett braten. Nun fügt man das Kraut hinzu, spritzt noch den Rest des Essigs darüber und gibt ganz wenig Wasser dazu, deckt es zu und läßt es ein wenig dünsten. Dann kommt ein geschälter saurer Apfel, das Mehl und die Fleischbrühe, eventuell eine Prise Kümmel und eine Prise Pfeffer dazu. Das Rotkraut darf keine Sauce mehr haben; sie muß gänzlich eingekocht sein. Im Selbstkocher sehr gut.
Aus „Gritli in der Küche“.

Italienisches Eiergericht. 10 hartgekochte Eier werden in Hälften geschnitten, in eine Kasserole gelegt, mit ungefähr 20 gut ausgegräteten Sardellen bedeckt und mit etwas geriebener Muskatnuß, Salz, sowie feinem weißen Pfeffer bestreut. Dazu werden je 2 Eßlöffel in Butter gargebünfteter feingehackter Schalotten und feingehackter Petersilie gefügt und alles gut vermengt. Das Ganze wird mit $\frac{3}{4}$ Liter saurem Rahm übergossen, einmal aufgekocht und angerichtet.

Quitten-Baisers. Man kocht einige Quitten in Wasser weich, schält sie, reibt das Fleischige auf einem Reibeisen ab und tut 375 Gr. davon in eine Schüssel. Dann schlage man 6 Eiweiß zu steifem Schnee, siebe 250 Gramm Zucker und gebe nun 1 Eßlöffel Schnee und 1 Eßlöffel Zucker an das Quittenmark, rühre dies eine Weile, gebe dann wieder 1 Eßlöffel von jedem hinein und fahre so fort, bis Schnee und Zucker aufgebraucht sind. Man füge die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone hinzu, setze von der Masse eigroße und eiförmige Häufchen über weißes Papier auf ein Backblech und lasse sie in der sehr kühlen Röhre, die offen stehen muß, trocknen, denn diese feinen Baisers müssen hart sein, aber weiß bleiben.

Zimtkuchen. Von 280 Gr. gesiebttem Mehl, 140 Gr. süßer Butter, 20 Gr. Preßhese, 1 ganzen Ei, 1 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm und 1 Prise Salz bereitet man einen feinen Hefenteig, wellt ihn zu einem fingerdicken Kuchen aus, legt ihn

mit einem Papierrand auf ein butterbestrichenes Papier und dann auf ein Backbrett, läßt ihn gehen und backt ihn hellbraun. Dann verrührt man 1 Ei mit 1 Theelöffel Zimt und feingestoßenem Zucker zu einem dickflüssigen Guß, streicht denselben über den Kuchen und läßt ihn im Ofen abtrocknen.

Eingemachte Früchte.

Pflaumenmarmelade. 1 Kilo Pflaumen oder Zwetschgen, 1 Kilo Zucker. Letzterer wird mit den gewaschenen, entsteinten, geteilten Pflaumen gut durchgeschüttelt und auf ganz kleinem Feuer unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Die Marmelade wird $\frac{1}{2}$ Stunde offen gekocht, mittelst weitem Trichter in Töpfe und Gläser gefüllt und nach völligem Erkalten mit Papier verbunden. An kühlem, trockenem, luftigem Ort aufbewahrt, hält sie sich sehr lange. Man kann sie auch von geschälten Zwetschgen zubereiten, doch ist vorstehende Art beliebter. Besonders Reineclauden und auch andere Pflaumen werden, so zubereitet, sehr gut.
Aus J. Spühlers „Reformkochbuch“.

Quittenpasten. Man kocht die in Stücke geschnittenen Quitten so lange, bis sie ganz weich sind, und treibt sie dann durch ein Sieb. Auf 500 Gr. Masse nehme man 500 Gr. feinen Zucker, reibe dies zusammen in einer Schüssel so lange, bis man eine gleichförmige Masse hat, breite diese auf flachen Tellern auseinander und stelle sie an einen trockenen Ort. Nach einigen Tagen, wenn die Masse erhärtet ist, legt man sie auf mit Zucker bestäubtes Papier und schneidet ober flach kleine Formen daraus (am besten Ringe), befestigt an jedem Ring einen Faden, taucht sie dann in ganz dicken, fast erkalteten Zuckersirup und hängt sie gleich zum Trocknen auf.

Mispel-Marmelade. Man koche die Mispeln weich, treibe sie durch ein Sieb und koche die Masse ($\frac{1}{2}$ Kilo Frucht mit 300 Gr. Zucker) ein.

Birnen in Zucker. Man verwendet hierzu reife, aber noch feste Birnen und schält sie recht glatt. Die kleinen läßt man ganz, die großen werden in Hälften geschnitten, vom Stiel und Kernhaus befreit, in geläutertem Zucker (1 Kilo Birnen, 1 Kilo feiner Zucker) einmal aufgekocht, gut ausgeschäumt und in einem Porzellangefäß bis zum andern Tage aufbewahrt. Zweimal wird der Saft noch abgegossen und aufgekocht, zuletzt kalt übergossen und gut zugebunden.

Kürbis auf amerikanische Art. Man nimmt auf 3 Kilo Kürbis 2 Kilo feinen Zucker, kocht ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig und etwas Zitronenschale und läßt den Kürbis darin kochen bis er klar ist.

Birnen-Marmelade. Gute, saftige, geschälte, klein geschnittene Birnen werden mit einer halben Flasche Weißwein zu Mus gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, dann 3 Kilo Birnen mit 1 Kilo feinem Zucker gemischt und davon eine steife Marmelade gekocht.

Gesundheitspflege.

Zur Fusspflege. Die Blässe, das gute Aussehen der Haut des Fußes leidet auch durch Verdickung der obersten Hautschicht, der sogenannten Epidermis. Man nennt diese Verdickungen Ballen, Hühneraugen, Leichdornen, Schwielen, Frostbeulen, je nach ihrem Sitz und ihrer Entstehung. Ihre Ursache ist, ausgenommen bei den Frostbeulen, stets in unpassendem, dauernden Druck ausübendem Schuhwerk zu suchen. Erste Bedingung bleibt immer, wenn man dergleichen dauernd beseitigen will, bequeme und passende Fußbekleidung, die von einem verständigen Schuhmacher hergestellt ist. Hühneraugen und Leichdornen können von einem geschickten Hühneraugenoperateur vorsichtig entfernt werden.

Gute Hühneraugenmittel sind folgende: 5 Teile Salzsäure mit 30 Teilen Kollobium gemischt. Diese Mischung wird alle paar Tage angepinselt, bis sich das Hühnerauge abhebt.

Varoche's Hühneraugenpflaster besteht aus: 3 Teilen Olivenöl, 1 Teil Wachs, 9 Teilen Weizenmehl, 8 Teile Essigsäure und etwas Lavendelöl.
Dr. med. v. Th.

Krankenpflege.

Von allen Mitteln zur Bekämpfung und Heilung des Schreibkrampfes muß das Verbot des Schreibens auf mehrere Monate die erste Stelle einnehmen. Da, das Aussetzen für längere Zeit aus pekuniären Gründen natürlich nur der Minderzahl der Kranken möglich ist, lernen während dessen einige mit der linken Hand schreiben, so daß die rechte ruhen kann. Mit besonderem Vorteil bedienen sich viele einfacher Vorrichtungen zur Bekämpfung und Vorbeugung des Schreibkrampfes: Manche schreiben leichter und besser bei Benutzung eines sehr dicken Federhalters aus Kork oder Holz; andere meiden alle harten und spitzen Federn und gebrauchen nur ganz weiche und breite; wieder andere stecken die Feder durch einen Kork oder durch eine an einem Ring befindliche Oese, welcher auf den Zeigefinger gesteckt wird, sodas sie dadurch den Daumen entlasten. Vielsach hilft auch folgendes: Gänzliche Verwerfung der Stahlfedern und die alleinige Benutzung der Gänsefelle; feste Umwicklung des Handgelenkes mit einer schmalen Binde; Vermeidung jeder fehlerhaften Haltung und ungewöhnlichen Schreibmethode. Vorteilhaft ist es auch, die Hand während des Schreibens von Zeit zu Zeit nach unten zu halten, um einen regeren Blutumlauf herbeizuführen.

Guten Erfolg hat meist die Anwendung von Elektrizität, welche aber stets mit zweckentsprechenden gymnastischen Übungen verbunden werden muß. Täglich morgens und abends Hand- und Armgymnastik, wie Armrollen und Armausstößen, Finger beugen, strecken und spreizen. Ebenso

zweimal täglich den Arm massieren, indem man ihn von den Fingerspitzen nach der Schulter zu streicht und kuetet. Dreimal täglich tauche man die ganze Hand bis über das Gelenk 2—3 Min. in heißes Wasser und dann sofort einen Augenblick in kaltes. Wöchentlich drei Armdampfbäder von halbstündiger Dauer mit nachfolgender kalter Abreibung des Armes sind zu empfehlen. Wird eine derartige Kur Monate lang gewissenhaft durchgeführt, so ist der Erfolg oft ein ganz auffallender. Natürlich muß krankhaftes Allgemeinbefinden und Nervosität durch hygienische Lebensweise bekämpft werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Nabelbruch. Wenn einige Tage nach Abfall der Nabelschnur beim Säugling der Nabel nicht zusammengezogen und völlig trocken ist, sogar etwas übelriechende Eiterung zeigt, so muß etwas Verbandwatte mit 1prozentiger Carbolvaseline eingeschoben und darüber die Nabelbinde lose angelegt werden. Die Besichtigung durch den Arzt ist notwendig, wenn sich diese Eiterung nicht sofort vermindert, denn es können lebensgefährliche Erkrankungen des Säuglings dadurch entstehen. Handelt es sich aber bloß um langsames Zusammenziehen und leichtes Rässen des Nabelrings, so wird täglich etwas Alaunpulver eingestreut, was fast immer bald zum Ziele führt. Bildet sich in der Höhlung ein rotes Köpfchen, so muß der Arzt eine Nektomie mit Höllestein vornehmen. Daß das Kind, namentlich den jungen Säugling, nie anhaltend schreien, ohne genau der Ursache nachzuforschen und sie womöglich zu heben. Sonst riskierst du das Entstehen eines Nabel- oder Leistenbruchs, eine große Plage für Kind und Mutter. Wölbt sich der Nabel beim Schreien etwas vor, so lege man ein wenig zusammengebrückte Verbandwatte hinein und binde den Leib sorgfältig, bis aus der Wölbung eine Vertiefung geworden ist. Wegen eines richtigen Bruchs müßtest du dich an den Arzt wenden. Der Leistenbruch ist an einer beim Schreien hervortretenden kleinen Geschwulst in der Schenkelbeuge erkenntlich und erfordert sofort ärztliche Hilfe.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“, von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

Gartenbau und Blumenzucht.

Behandlung der perennierenden Blütenstauden im Herbst. Mit dem Eintritt des Frostes schwindet bei unsern Perennen die letzte Blume und man tut wohl, daran zu denken, daß sie im nächsten Jahre, ohne den Winter über Schaden zu nehmen, frisch und kräftig aufsprießen und gedeihen können. Bei denjenigen Stauden, deren Triebe für das nächste Jahr unter der Erdoberfläche liegen, entfernt man alle trockenen

Stengel, reinigt überhaupt die Rabatten des Gartens vor Eintritt des Winters. Nichts gewährt einen unordentlicheren Eindruck in einem Garten, als mit den traurigen Resten der Sommerherrlichkeit bestandene und mit faulendem Laub bedeckte Beete und Rabatten. Stauden der erwähnten Art bedürfen in der Regel keines Winterschutzes. Anders verhält es sich mit denjenigen Perennen, deren Zweigbildung in dem über der Erde befindlichen Stamme liegt. Dahin gehören: Veilchen, Bellis, Stiefmütterchen, Löwenmaul, Primeln, Akelei, Bergfameinicht, Nelken, Arabis und andere. In eine besondere Klasse sind von den genannten Stauden diejenigen zu rechnen, die sich durch Zerteilen des Stammes vermehren lassen, z. B. Primeln, Bergfameinicht, Bellis, Arabis. Für sie ist der Herbst die beste Zeit zur Neuanpflanzung. Man hebt die Büsche mit dem Spaten vorsichtig aus der Erde und zerlegt die einzelnen Teile so, daß die kleinen Wurzeln der Pflanze Gewähr für das Anwachsen bieten. Etwas reichliche Bewässerung in der ersten Woche fördert dieses Anwachsen der jungen Pflanzen.



• Frage-Ecke. •



Antworten.

100. Ich bediene mich schon seit längerer Zeit des Patent-Spar-Kochers „Jehle“ und glaube kaum, daß etwas Praktischeres für die Küche existieren könnte, denn mit diesem Kocher kann ich nicht nur ein ganzes Essen auf dem kleinsten Minimal-Flämmchen kochen, sondern noch 14 Liter heißes Wasser gratis gewinnen, was man meines Wissens noch mit keinem andern Spar- und Selbstkocher erzielt hat. Ich erspare sehr viel an Gas und kann stundenlang den Kocher sich selbst überlassen und der Küche ohne Gefahr fernbleiben. Dieser Apparat ist auch deshalb angenehm, weil kein Küchen dampf entsteht. Die Bedienung ist sehr einfach und die Speisen werden vorzüglich im Geschmack, da am Dampf gekocht. Der Patent-Kocher „Jehle“ wird von H. Meier-Jehle, Bonwil-St. Gallen geliefert mit Email-Geschirren à Fr. 25 und mit Aluminium-Geschirren à Fr. 30. Den „Tip-Top“ kenne ich nicht. Hausfrau.

101. Um getrocknete Pilze richtig vorzubereiten, empfiehlt es sich, sie eine Viertelstunde mit heißem Wasser bedeckt in einem verdeckten Topfe stehen zu lassen. Jetzt wird das Wasser abgossen, nochmals heißes aufgefüllt und die Pilze damit einmal aufwallen gelassen. Dann stellt man sie in diesem Wasser so lange auf die heiße Herdplatte, bis sie ganz aufgequollen sind und wie frische aussehen. Man bereitet sie hierauf wie diese. Marie.

102. Man nimmt einen geriebenen Teig zu kalten Pasteten. Das „Grilli in der Küche“, dessen Anschaffung ich Ihnen empfehlen möchte, schreibt dazu vor: 500 Gr. Mehl, 150—300 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Salz, 2¹/₂—3 Dezil. Wasser,

2 Eßlöffel weißen Essig oder 1 Eßlöffel reinen Weingeist. Das Mehl wird mit der fein geschnittenen Butter so lange gerieben, bis keine Butterstückchen mehr fühlbar sind, dann zu einem Haufen geschoben und die Flüssigkeit in eine Vertiefung darin gebracht und geknetet. Man wälzt den Teig 2—3 Mal aus, nachdem man ihn jeweils ¹/₄ Stunde ruhen gelassen hat. Man bette den ¹/₂ Cm. dicken Teig nun in eine länglich viereckige Form sehr sorgfältig ein, daß er nirgends gestreckt werden muß. Das Füllen mit Fleisch zc. werden Sie verstehen. Ist die Form mit dem Fleisch zc. zu ³/₄ gefüllt, so bestreicht man den Rand mit Eigelb und macht einen genau passenden Deckel aus dem ¹/₂ Cm. dicken Teig, den man wieder mit Eigelb bestreicht. Man bringt dann schräge Einschnitte von der Mitte aus an, legt dünne Teigförmchen auf und bestreicht diese wieder mit Eigelb. Zuletzt wird in der Mitte eine Öffnung gemacht, ein Papierröhrchen aus Karton als Kamin eingesteckt und ringsum mit Teig etwas verziert. Die Pastete muß mindestens eine halbe Stunde in heißem und nachher noch 1—1¹/₂ Stunde in ausgekühltem Ofen backen. Ist sie vollständig erkaltet, so füllt man sie mit der halb erkalteten filtrierten Gallerte, deren Herstellung Ihnen bekannt ist, und läßt sie an der Kühle vollends erstarren. Mädeli.

103. Ich benutze zum Schneeschlagen mit Vorliebe einen Drahtbesen. Die Schwinger der Firma Witschi sind mir nicht bekannt. H.

104. In Nr. 15 des „Hauswirtschaftl. Ratgeber“ steht auf Seite 119 ein Rezept für Essiggurken. Für dies Jahr werden Sie nun wohl keine solche mehr konservieren können. Martha.

Fragen.

105. Könnte mir vielleicht eine der Abonnentinnen mitteilen, ob es vorteilhafter ist, für den täglichen Gebrauch auf einem Gasherd Topfebus reinem Aluminium oder dem schwereren Stahlaluminium anzuschaffen und aus welchem Grunde? Der Verkäufer empfiehlt letzteres, weil dasselbe solider sei und nicht mehr Gasverbrauch beanspruchen soll, als das leichte, reine Aluminium. Eine Abonnentin.

106. Ich wäre dankbar für Angabe einiger recht kräftiger vegetarischer Gerichte. Wischen.

Grolichs Heublumenseife ist die beste Seife zur Pflege der Haut. Sie schützt vor Fältchen und Runzeln.

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
brutto 5 Ko. fr.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke
der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co.,

Wiedikon-Zürich.