Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **13 (1906)**

Heft 20

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

№ 20. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 13. Oktober 1906.

Was du als wahr erkannt,
Verkünd' es sonder Zagen,
Nur trachte, Wahrheit stets
Mit mildem Wort zu sagen.

Die Aufbewahrung des Obstes.

Alljährlich im Winter werden Klagen laut über die schlechte Haltbarkeit des Obstes. Die Schuld hiefür wird dann gewöhnlich dem Lieferanten oder dem Obstproduzenten zugeschrieben, obgleich der Schaden sehr häufig durch falsche Aufbewahrung entstanden ist. Im allgemeinen ist das Publikum viel zu gleichgültig; es beachtet die erteilten Ratschläge nicht und weiß die Bedeutung der richtigen Aufbewahrung des Obstes nicht zu würdigen. Die „N. Z. Ztg." schreibt über diesen Gegenstand:

Als erste Vorbedingung für die Haltbarkeit des Obstes sind anzusehen: richtige Ernte und Verpackung, welche von Produzenten und Lieferanten zu erfüllen sind. Immer noch wird auch in diesen beiden Punkten viel gesündigt, wenngleich auch nicht verkannt werden soll, daß eine wesentliche Besserung darin gegen früher doch schon zu verzeichnen ist. Welch großen Wert man heutzutage der Obstverpackung beilegt, beweisen die vielen alljährlich veranstalteten Obstausstellungen. Doch wie sieht es in Wirklichkeit mit der Verpackung noch aus? Viele tausend Zentner der haltbarsten Wintertafeläpfel und Birnen werden von den Obsthändlern in den bekannten dünnen, durchsichtigen Säcken verkauft. Es ist selbstverständlich, daß durch das viele Herumhantieren solcher Säcke ein großer Teil des Obstes Druckstellen erhält, wodurch die Haltbarkeit und das Aussehen der Früchte bedeutend leidet. Eine Besserung hierin wird nur eintreten, wenn das Publikum in solcher oder überhaupt in schlechter Weise verpacktes Obst einfach nicht kauft. Außer der Ernte und der Verpackung kommen Auswahl und Vorbereitung des Obstes, die Lagerräume, Vorbereitung und Einrichtung derselben, sowie die Ueberwachung des Obstes in Betracht. Schüttelobst ist wegen der vielen Druckstellen unhaltbar, ebenso zu früh geerntetes Obst, wodurch die Früchte zusammenschrumpfen, welk werden. Das Winterobst sollte überall dort, wo es nicht so sehr dem Dieb-

stahl ausgesetzt ist, möglichst lange am Baume hängen bleiben. Die Früchte erhalten dadurch eine dünnere Haut und bessere Färbung. Auch die Auswahl der Obstsorten ist bei der Lagerung nicht ohne Bedeutung. Folgende Winter-Tafel- und Wirtschaftssorten von Aepfeln und Birnen eignen sich zur Aufbewahrung ganz besonders. Von den Aepfeln: Kanada-Reinette, Roter Eiserapfel (Paradies-Apfel), Borsdorfer, Weißer Winter-Calville, Baumanns-Reinette, Schöner von Boscoop, Cox Orangen-Reinette, Parkers-Pepping, Graue französische Reinette, Kgl. Kurzstiel u. s. w. Von den Birnen: Olivier de Serres, Winter-Dechantsbirne, Esperens-Bergamotte, Saint-Germaine, Diels Butterbirne, Edel-Carasanne, Mad. Verte u. s. w.

Zur Vorbereitung für das Lagern oder Aufbewahren gehört auch das sogenannte Abschwitzen der glattschaligen Früchte. Diese verdunsten nämlich nach der Ernte Wasser, welches sich auf der Schale niederschlägt. Die Verdunstung dauert 3—4 Wochen. Deshalb dürfen die Früchte nicht sogleich in die Lagerräume verbracht werden, da sonst leicht Fäulnis eintritt, sondern man legt sie einige Wochen in einem kühlen Raum auf Stroh, bis die Verdunstung aufgehört hat. Die rauhschaligen Früchte dagegen, z. B. die grauen Reinetten müssen sofort in die Lagerräume gebracht werden, da sie sonst leicht welken und zusammenschrumpfen.

Als Lagerräume kommen in Betracht: Keller, Gewölbe, Souterrain 2c. Die Räumlichkeiten müssen unbedingt aufweisen: Reinlichkeit, niedere, möglichst gleichmäßige Temperatur, reine, etwas feuchte Luft, Luftzirkulation, sowie Regulierung der Lichteinwirkung.

Alle Abfälle, wie Gemüse, Kartoffelreste entferne man, ebenso altes Stroh, welches wahre Brutstätten für die verderblichen Schimmelpilze sind. Ein Kalken der Wände ist sehr anzuraten. Die Obstgestelle sind sorgfältigst zu reinigen, am besten unter Verwendung von heißer Seifenlauge, mittelst einer Bürste. Sobald die Räume genügend ausgetrocknet sind, werden sie ausgeschwefelt, welches aber bei geschlossenen Türen und Fenstern zu geschehen hat. — Für den hiezu benötigten Schwefel nimmt man am besten sogenannte Schwefelschnittchen, welche in jeder Drogerie erhältlich sind. Durch Verbrennung des Schwefels entsteht schweflige Säure, die alle Pilzkeime tötet. Die Räume bleiben 3—4 Tage geschlossen, alsdann muß tüchtig gelüftet werden. Jetzt sind die Räume so weit vorbereitet, daß zur Lagerung geschritten werden kann. Zwei Methoden kommen hiebei in Betracht. Entweder werden die Früchte in Obstgestellen auf Hürden offen ausgelegt, oder aber in Fässer unter Verwendung von Torfmull gepackt. Letzteres Verfahren ist noch ziemlich unbekannt und neu, aber sehr empfehlenswert. Die Obstgestelle kann jeder Schreiner für wenig Geld anfertigen. Auch können die Gestelle direkt fertig in allen Größen und für die meisten Verhältnisse passend von Möbelhandlungen oder aus Fabriken bezogen werden. Die Verwendung von eisernen Obstgestellen ist ganz und gar zu verwerfen. In den meisten Fällen kommen die Gestelle an eine Wand zu stehen. Die passendste Breite und Tiefe der einzelnen Fächer ist hiefür 70 Cm., bei freistehenden Gestellen jedoch 1,40 Meter. Die gutgehobelten Lättchen der Hürden sollen einen Abstand von 2 Cm. untereinander haben, die Hürden selbst einen solchen von mindestens 35 Cm. Um das Obst vor Druckschäden zu beschützen, legt man eine dünne Schicht Holzwolle oder Roggenstroh auf die Hürden. Diese Materialien nehmen auch nicht so leicht Feuchtigkeit und fremde Gerüche an. Nun kann mit dem Auslegen der Früchte begonnen werden, wobei die Aepfel mit den Stielen nach unten, die Birnen mit den Stielen nach oben zu liegen kommen. Von härteren Sorten können mehrere Lagen aufeinander gepackt werden, was man jedoch bei feineren Sorten unbedingt vermeiden soll.

Die Temperatur darf im Herbst nicht über 8—10° C. steigen. Gleichmäßige Temperatur ist sehr wichtig. Bei großer Wärme reifen die Früchte zu schnell. Um dies zu vermeiden, ist das Lüften des Nachts bei kühlen Tagen sehr gut. Ist das Wetter

sehr warm, so sind die Fenster schon in der Frühe des Morgens zu schließen und zu verdunkeln. Sollte der Frost in die Räume eindringen, so werden die Gestelle zweckmäßig mit alten Tüchern oder Säcken bedeckt. Außerdem sind natürlich die Kelleröffnungen und Fenster gut zu verhängen.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Luft beträgt am besten 70° C. nach dem Lambrechtschen Feuchtigkeitsmesser. Trockene Luft läßt die Früchte welken. Deshalb sind bei zu trockener Luft die Wände und der Erdboden mit Wasser zu bespritzen oder Wassergefäße zur Verdunstung aufzustellen. Dagegen begünstigt zu feuchte Luft zumal bei entsprechender Wärme die Bildung der schon eingangs erwähnten so gefährlichen Schimmelpilze. Das Auslegen einiger Chlor-Calcium-Brocken hilft diesem Uebelstand ab, da das Salz die Feuchtigkeit begierig aufnimmt. Soweit es nur immer möglich ist, vermeide man das Einstellen gewisser Konserven in die Obsträume, wie Sauerkraut, Bohnen, Gurken 2c., da die Früchte dadurch an Aroma einbüßen und leicht die Gerüche dieser Konserven annehmen.

Die Lüftungsvorrichtungen sollen so beschaffen sein, daß genügend frische Luft einströmen und die schlechte abziehen kann. Dunkle Räumlichkeiten bei nur schwacher Belichtung eignen sich am besten. Hierin erhalten die Früchte auch eine gute Färbung. Sehr empfindliche Sorten mit zarten Schalen sind in Seidenpapier einzuwickeln. Die Ueberwachung des Obstes muß auf das sorgfältigste geschehen. Faule Früchte, sowie auch solche, welche nur ein wenig angefault sind, entferne man stets sofort aus dem Lager, weil sonst die guten Früchte davon angesteckt werden. Zu vieles Anfassen ist nicht gut, besonders aber das Abwischen der Früchte ist sehr schädlich, weil die auf den Schalen befindliche Wachshaut ein natürliches Konservierungsmittel ist.

Ist kein geeigneter Raum für die Aufstellung eines Obstgestelles vorhanden, so ist eine Verpackung des Obstes zwischen Torfmull in Fässern sehr zu empfehlen. Diese Methode ist außerdem in Fällen, bei denen es sich um eine lange Aufbewahrung des Obstes handelt, überhaupt die beste. Das Gewicht und Aroma verliert sogar dabei nicht im geringsten und die Haltbarkeit, sowie die Reife der Früchte kann um vier bis zehn Wochen verlängert werden. Die geeignetsten Behälter hiefür sind sogenannte Versandfässer, wobei die einzelnen Brettchen Zwischenräume aufweisen zum Eintritt der Luft. Der Torfmull soll trocken sein, jedoch immer noch einen gewissen Prozentsatz von Feuchtigkeit enthalten. Der Boden der Fässer ist nun zuerst mit einer Torfmullschicht von 5 Cm. Höhe zu belegen, darauf bringt man eine Lage Früchte, dann wieder Torfmull u. s. w. Die Innenwände der Fässer werden dabei mit etwas Holzwolle belegt, damit der feine Torfmull nicht durch die Zwischenräume der Brettchen herausfällt. Um einen Zentner Obst zu verpacken sind etwa 10 Pfund Torfstreu erforderlich. Zu empfehlen ist ein Einwickeln der Früchte in Seidenpapier, da der Staub des Torfmulls sich an manchen glattschaligen Früchten infolge der Wachsschicht festklebt. Die Fässer sind mit einem Deckel, welcher nicht festgenagelt zu werden braucht, abzuschließen. Die Aufstellung der Fässer kann in allen vorerwähnten Räumlichkeiten erfolgen, sogar bei einer Kälte bis zu 10° C., ohne daß die Früchte auch nur im geringsten leiden. Nach Bedarf kann nun das Obst den Fässern entnommen werden. Ein einmaliges Umpacken im Winter ist empfehlenswert, jedoch nicht unbedingt notwendig. Kisten sind zur Verpackung weniger gut, da hier die Luft keinen Zutritt hat. Früchte in Torfmull verpackt, sind viel frischer, als solche auf Obstgestellen. Es sei noch ganz besonders darauf hingewiesen, daß Früchte in Torfmullverpackung ohne vorheriges Abschwitzen sich nicht halten.

Man muß auf nichts so wenig vertrauen und an nichts so unablässig arbeiten, als an seiner Seelenstärke und seiner Selbstbeherrschung, die beide die einzigen sicheren Grundlagen des irdischen Glückes sind. W. v. Humboldt.

Austern.

(Nachdruck verboten.)

Schon die Griechen kannten und schätzten die gastronomische Lieblingsspeise aller Feinschmecker, die Auster, und ließen sie niemals bei ihren Gastmählern fehlen. Zugleich verwandten sie auch die Schalen zu dem sogenannten „Scherbengericht", mit dem sie den großen Mitbürgern ihrer Zeit das Urteil sprachen. Selbst die Dichter sangen das Lob dieses bevorzugten Leckerbissens, dem auch endlich die Römer so großes Verständnis entgegenbrachten, daß der Prokonsul Sergius Braga auf die Idee verfiel, die „Kammmuscheln", wie sie auch wohl genannt werden, zu pflegen und zu mästen, d. h. Zuchtdepots für die Schaltiere anzulegen, wie es in den bestehenden Austernparks heute wieder geschieht. Dann verlor scheinbar die Menschheit den Geschmack für die Austern, denn vom 6. Jahrhundert an wird der Name nicht wieder erwähnt, bis aus einer englischen Fischerordnung aus dem 14. Jahrhundert hervorgeht, daß das Interesse für die Austern wieder zunimmt, wenn sie auch erst unter Ludwig XIV. wieder zu den Lieblingsspeisen der großen Welt zugezählt werden. Die Austern finden sich überall im Meere zerstreut. Sie werden von ihren Brutstätten, den Austernbänken, durch Haken oder eiserne Rechen gefischt, auch wohl zur Zeit des niederen Wasserstandes durch Fischer gesammelt. Damit nun Unverstand oder Habgier die Brutstätten nicht etwa vernichtet, ward ein Gesetz zum Schutz der Austernbänke erlassen. Hauptsächlich Hamburg, Triest und Venedig, auch die Küste von Bretagne zeichnen sich durch Austernzucht aus, doch sind die in der Bretagne gewonnenen Schaltiere eigentlich nur in Frankreich bekannt. England zieht die Austern von Colchester allen anderen vor. Jedenfalls haben die englischen Natives den feinsten Geschmack, der den aus Amerika versandten vielleicht durch den langen Transport verloren geht, obwohl mit der größeren Zahl der Transportmittel und der schnelleren Beförderung die Austern in den letzten Jahren in sehr viel frischerem Zustand zu uns gelangten, als dies früher der Fall sein konnte.

Der echte Feinschmecker ißt die Austern ohne jede Zutat, höchstens würzt er sie mit einigen Tropfen Zitronensaft, obwohl sie dadurch, ebenso wie durch dazu genossenen Rheinwein schwerer verdaulich werden. — Außer den Austern au naturel kennt man sie gebacken oder auch wohl zu Pasteten, Suppen und Saucen verwandt. Ein vorzügliches Timbale von Austern erhält man folgendermaßen: Von 3/4 Liter kräftiger Fleischbrühe, 1/2 Eßlöffel Weinessig und 10 Tafeln weißer Gelatine wird ein Aspic hergestellt. Dann gießt man in einen runden kleineren Napf, den man zwischen Eis stellte und mit Oel auspinselte, etwas Aspic, läßt es erstarren, legt einige von den Bärten befreite Austern hinein, füllt Aspic darüber, läßt diesen wieder erstarren, um Austern darauf zu tun und fährt so fort, bis der Napf gefüllt ist. Später stürzt man das Timbale und gibt es mit Remouladen-Sauce zur Tafel.

A. M. W.

Haushalt.

Obst- und Vorratskasten, Hürden etc. An anderer Stelle dieses Blattes wird auf die Notwendigkeit zweckmäßiger Aufbewahrung des Obstes hingewiesen, damit der eingewinterte Vorrat nicht vorzeitig dem Verderben anheimfalle. Wir machen nun unsere Leser auf die Erzeugnisse der Firma J. Deringer, mech. Schreinerei, Ober-Stammheim, aufmerksam, die als Spezialität Obst- und Vorratskasten, Obsthürden 2c. fabriziert, die sich als sehr praktisch und preiswert erwiesen haben.

Die kleineren Nummern der Vorratskasten (115 oder 165 Cm. hoch, 70 oder 90 Cm. breit und 50 oder 53 Cm. tief), mit Schubladen Drahtgeflecht und Türen versehen (oder auch ohne die beiden letztern), haben den Vorzug, daß sie nicht nur als Aufbewahrungsort für Obst dienen können, sondern alles, was die Hausfrau in Speisekammer und Keller aufzubewahren pflegt, aufnehmen. Große Obstgestelle, zerlegbar, und Hürden, die sich in beliebiger Höhe ineinanderstellen lassen, werden ebenfalls fabriziert. Sämtliche Artikel liefert die Firma in ungestrichenem Tannenholz in sauberer Arbeit. Die Kanten der Lattenböden sind abgerundet, damit das Obst nicht beschädigt werden kann. Die Einzelhürden fassen je eine „Zeine" und sind für den Obstzüchter insofern praktisch, als das Obst direkt in die Hürde gepflückt wer-

den und ohne wiederholtes Umfüllen an Ort und Stelle gebracht werden kann.

Die Gegenstände sind in der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädensweil ausgestellt und werden von ihr empfohlen.

Hübsche, künstliche Beerenzweige kann man sich sehr leicht selbst herstellen. Man legt getrocknete Erbsen einige Stunden in lauwarmes Wasser, damit sie weich werden, drückt starken Blumendraht, an dem man ein Häkchen biegt, in die Erbsen und läßt sie trocknen. Dann bindet man sie zu hübschen Büscheln zusammen und taucht sie nach Belieben in roten oder schwarzen Flaschenlack. Einer halben Tafel Lack setzt man 25 Gr. gelbes Wachs zu. Blauer Lack mit etwas Schwarz vermischt, ist besonders hübsch für Efeu und Beeren von wildem Wein. Um die Beeren noch natürlicher zu machen, bestäubt man sie mit etwas Gips oder Mehl, wenn sie noch halbfeucht sind. Die Drahtstiele werden mit Kautschuk bewickelt und dann befestigt man die Beeren an den selbstpräparierten Laubzweigen.

Herbstlaub zu konservieren. Mahagonilaub, Lorbeerzweige, Efeu, Rosen-, Brombeerblätter und andere schöne, farbige Herbstblätter lassen sich frisch und glänzend erhalten, wenn man sie auf beiden Seiten mit Trockenöl, wie man es auch bei der Malerei verwendet, bestreicht. Die kleine Mühe lohnt sich reichlich, denn aus den Zweigen lassen sich hübsche Sträuße arrangieren. Auch zu Spiegel-Dekorationen und Kränzen eignet sich das schöne Laub vorzüglich.

Um dem Schimmeln von eingemachten Früchten in Flaschen vorzubeugen, stelle man die mit neuen, gebrühten Korken verschlossenen Flaschen nach dem Füllen einige Tage mit dem Verschluß nach unten auf. Kehrt man sie dann um, so wird der in die Korkporen gezogene Zuckersaft eintrocknen und einen luftdichten Abschluß bilden.

Eau de Cologne mit Glyzerin zu gleichen Teilen gemischt, ist ein vorzügliches Mittel gegen das Rauhwerden der Hände im Herbst und Winter. Sie müssen nach jedesmaligem Gebrauch tüchtig mit der Flüssigkeit eingerieben werden.

Wer an **Küchenkräutern** für den Winterbedarf noch nicht vorgesorgt hat, beeile sich, das verschiedene noch verfügbare Grünzeug feingeschnitten gut, aber nicht zu rasch zu trocknen und in kleine Fläschchen aufzufüllen. Viele bewahren das feingehackte Grünzeug in Salz auf.

Gelb gewordenes Rohrgeflecht wird am einfachsten in der Weise gereinigt und gebleicht, daß man es mit Seifenwasser, dem etwas Spiritus zugesetzt wurde, abwäscht; ohne zu trocknen, wird etwas ungewaschene Schwefelblüte aufgestreut. So läßt man das Geflecht einen Tag oder so lange stehen, bis es trocken geworden ist und reibt dann den Schwefel wieder ab. Das Geflecht wird dann schön hell aussehen.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Klößchensuppe, Kutteln à la Lyonnaise, gedünsteter Wirsing, Salzkartoffeln.

Dienstag: Brotsuppe, *gebackene Fische mit Sauce Tartare, Spinatpudding, Pflaumenküchlein.

Mittwoch: Endiviensuppe, Schafschlegel, Bohnen, *Apfelcharlotte.

Donnerstag: Linsensuppe mit Gemüse, *Schmorfleisch mit saurem Rahm, Kartoffelwürstchen, *gedünstete Birnen.

Freitag: Kartoffelsuppe, *Netzbraten, *Bodenkohlraben, Apfelomelette.

Samstag: Mehlsupe, Beefsteaks, Makkaroni mit Käse, Pflaumenauflauf.

Sonntag: Gerstensuppe, Kalbskopf mit brauner Sauce, *Blumenkohl au gratin, grüne Kartoffeln, *gebackene Schneeballen.

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

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Klösschensuppe. (Für 6 Personen.) Man kocht 2 Deziliter Milch mit 30—60 Gr. Butter und etwas Salz. Sorgfältig rührt man dann 125 Gr. Mehl darunter bis der Teig sich von der Pfanne löst. Nun wird er etwas abgekühlt und mit 2 Eiern, welche vorher in warmem Wasser durchwärmt wurden, und mit Muskat vermischt. Hiervon werden mit einem Theelöffel kleine Klößchen in die Suppe abgestoßen, welche dann 1/4 Stunde gedeckt bei Seite gestellt wird, so daß die Klößchen nur ziehen, nicht kochen können. Zur Suppenbrühe röstet man erst viele feingehackte Zwiebeln ziemlich dunkelbraun, läßt diese dann mit dem nötigen Wasser aufkochen und siebt sie nach Wunsch durch.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Gebackene kleine Fische. Die sauber geputzten Fische werden gesalzen, in Mehl gerollt und in sehr heißem Fett hellgelb rösch gebacken. Dazu serviert man eine **Sauce tartare.** Zutaten: 2 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Maggiwürze, 1/2 Theelöffel englischen Senf, Salz und Pfeffer. Dies wird dem Schneebesen schaumig gerührt, dann kommt feines Oel dazu bis die Sauce ganz dick ist, und verdünnt sie dann mit Essig oder Zitronensaft. Wenn man will, kann man noch grobgehackte Kapern, Essiggurken, Schalotten dazugeben.

H.

Schmorfleisch mit saurem Rahm. Bereitungszeit 2—3 Stunden. 1 Kilo gutes Schwanzstück befreit man von Knochen und Sehnen, legt es in ein ausreichend großes Geschirr, gießt so viel Milch über, daß es ganz davon bedeckt ist

und läßt es 5—6 Tage stehen. Aus der Milch herausgenommen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, wird es in einen Schmortopf gelegt und in Fett braun gebraten. Nun gießt man sauren Rahm oder Milch hinzu, erneuert diese, wenn der Fond zu kurz eingegangen ist, fügt 10 Gr. Fleischextrakt bei und läßt das Fleisch zugedeckt langsam ganz weich schmoren. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb, macht sie mit einem Theelöffel voll in Wasser gequirltem Kartoffelmehl seimig und garniert das in Scheiben geschnittene Fleisch mit gekochten oder gebratenen Kartoffeln.

Netzbraten von Schweinefleisch. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Schweinefleisch von der Keule, 20 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 1 altbackenes Brötchen, Pfeffer, Salz, Petersilie, 2 Löffel Fleischbrühe, 2 Eier, Saft einer halben Zitrone. — Das Fleisch zweimal durch die Hackmaschine treiben, die feingeschnittenen Zwiebeln dünsten, das eingeweichte und fest ausgedrückte Brot ebenfalls etwas mitdünsten und im letzten Moment noch die gewiegte Petersilie dazu geben. Alles zusammen wird mit dem Fleische tüchtig durchgeknetet und lose in ein Stück Schweinsnetz eingehüllt, da der Braten aufgeht. Man spießt das Netz entweder mit Hölzchen zusammen oder umbindet mit Bindfaden. Die Farce muß gut gesalzen sein, da Schweinefleisch etwas fade schmeckt.

Man kann auch die Hälfte Rind- und die Hälfte Schweinefleisch verwenden, oder statt Rind-, Kalbfleisch damit mischen. Der Netzbraten wird nun im Bratofen oder auf dem Herd behandelt wie ein gewöhnlicher Braten. In ¾ Stunden ist er gar.

Blumenkohl au gratin. Der sorgfältig geputzte und in Salzwasser gar gekochte Blumenkohl wird in eine tiefe Porzellanschüssel oder Form gelegt, mit einer holländischen, Hummer- oder Beschamelsauce überfüllt, dick mit geriebener Semmel oder Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Um die Schüssel für mehrere Personen hübsch herzurichten, stellt man einen Kopf in die Mitte, den zweiten zerlegt man in Rosen und schiebt diesen ringsherum um den Mittelkopf.

Bodenkohlraben. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 3 Stück Kohlrabi, Salz, 1 kleiner Eßlöffel Mehl, 80 Gramm teils Schweineschmalz, teils Speck, 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt. — Die in Blätter geschnittenen oder gehobelten Kohlrabi werden nicht vor dem Dämpfen abgekocht, sondern in wenig Wasser mit ½ Theelöffel Salz aufs Feuer gegeben, mäßig kochen lassen, Fett und Mehl verrührt und nebst dem Fleischextrakt dazu getan. Dies Gemüse muß kurz eingekocht, aber recht geschmeidig sein. — Passend zu Pökelfleisch.

Birnen. Größere Birnen schält und vierteilt man, kleinere läßt man ganz und kocht sie, nur von Schale und Butzen befreit, mit dem etwas geschabten Stiel weich. Auf 1 Kilo Birnen rechnet man 1 Liter Wasser (nach Belieben mit alkoholfreiem Wein vermischt), dem 1 Zimmetstengel und 100—130 Gr. Zucker beigefügt werden. Sind die Birnen weich, zieht man sie heraus und übergießt sie nachher mit dem etwas länger eingekochten Saft. Hat man eine fade Sorte Birnen zu kochen, kann man den Zucker vorerst braun brennen, wodurch der Geschmack kräftiger wird.

Aus „Diät. Speisezettel" von A. Bircher.

Aepfelscharlotte. Zeit 1½ Stunden. 300 Gramm Einback (ungerösteter Zwieback), 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 100 Gr. Rosinen, etwas Zimmt, 6—8 saure Aepfel, 1 Deziliter Fruchtsaft. Das Brot wird in 3 Centimeter breite, dünne und so lange Streifen geschnitten als die betreffende Auflaufform hoch ist, und auch für den Boden ein passender Belag aus dem Brot zurecht geschnitten. Inzwischen hat man die Butter in einem kleinen Pfännchen zergehen und klar werden lassen, zieht jedes Brotstück rasch durch die Butter und kleidet die Form so gut damit aus, daß nirgends eine Lücke ist. Man bringt nun bis zur halben Höhe der Form gedünstete Apfelschnitzchen mit dem Zucker und den gewaschenen Rosinen hinein, legt nochmals eine Lage gebuttertes Brot auf und füllt mit den Aepfeln zu. Zuoberst kommt Brot. Man bäckt im mäßig heißen Ofen ¾—1 Stunde und stürzt die Scharlotte auf eine runde Platte in deren Fond man Himbeer- oder einen andern Fruchtsaft gießt.

Aus „Gritli in der Küche".

Gebackene Schneeballen. ¼ Liter Milch, 70 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Salz werden zusammen zum Kochen gebracht, mit 250 Gr. feinem Mehl vermischt und zu einem streifen Brei abgerührt, der sich vom Gefäß ablösen muß und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet wird. Man mengt nun 6—8 Eier darunter, schlägt die Masse tüchtig, formt mit einem Löffel kleine runde Bälle davon und bäckt sie in heißem Schmalz unter häufigem Umschütteln der Kasserolle auf beiden Seiten goldbraun. Nachdem sie auf Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Zucker, schneidet sie bisweilen auch an der Seite auf und füllt sie mit Fruchtgelee, um sie bergartig auf einer Schüssel aufgeschichtet warm zur Tafel zu bringen.

Eingemachte Früchte.

Birnen-Gelee. Man schneidet die sauber abgewischten Birnen in Viertel und läßt sie etwa 1 Stunde in so viel Wasser kochen, daß sie eben davon bedeckt sind, rührt aber nicht darin. Nun gibt man sie auf ein Haarsieb, läßt den Saft noch einmal durch ein aufgespanntes Tuch laufen, wiegt ihn und vermischt ihn mit dem gleichen Gewicht Zucker. Man läßt den Saft unter beständigem Abschäumen zu Gelee kochen und füllt ihn in erwärmte Gläser.

Kürbismarmelade mit Aepfeln. Man nehme Kürbis und Aepfel zu gleichen Teilen, koche sie mit ganz wenig Wasser weich (noch besser

ist es, man nimmt statt des Wassers Apfelwein), koche Zitronenschale und den Saft von 1 Zitrone mit und rühre alles durch ein Sieb. Nun nehme man Fruchtmasse und Zucker zu gleichen Teilen und koche davon eine feste Marmelade.

Eingemachte Schlehdornbeeren. Wenn die Schlehen einen leichten Frost abbekommen haben, sind sie zu benutzen. — Man setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und wenn sie tüchtig dampfen, schüttet man sie auf ein Sieb. Auf 1 Kilo Schlehen kocht man dann 1 Kilo Zucker mit 1/2 Liter Essig, gibt die Schlehen hinein, nach Belieben Zimt und Nelken dazu, läßt sie einmal hochkochen, legt sie mit dem Schaumlöffel in Gläser und gießt noch etwas eingekochten Essig darüber.

Quittenkonfitüre. Man reibe große, gelbe Quitten spät im Herbst recht scharf mit einem Tuche ab, schäle sie, befreie sie vom Kernhaus, schneide sie in vier Teile, koche sie in Wasser weich und lasse sie abtropfen. Auf 1 Kilo Quitten läutere man 1 Kilo Zucker mit ein wenig Quittenwasser, koche den Zucker zum Faden, lasse die Quitten darin aufkochen und fülle sie in Gläser. Nach einigen Tagen müssen sie noch einmal aufgekocht, und der Saft recht dick darüber gegossen werden.

Apfelgelee mit Zitrone. Man schneide gute, möglichst frische Aepfel, welche man sauber abwischt, in Scheiben und bringe sie mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, aufs Feuer, lasse sie weich kochen und gieße sie auf ein ausgespanntes Tuch. Den nächsten Tag gieße man den Saft vom Bodensatz und nehme auf jeden Liter davon den Saft von 2 Zitronen. Auf 1 Liter Saft rechnet man 500 Gr. feinen Zucker. Den Zucker läßt man im Kessel heiß werden, das heißt, man muß beständig darin rühren, daß er sich nicht bräunt, tut den Saft dazu und kocht ihn zu Gelee, bis er die Probe besteht.

Aus „Das Einmachen der Früchte"
von A. Pröpper.

Gartenbau und Blumenzucht.

Wenn **Knollengewächse des Freilandes,** wie Georginen, Canna, Begonien, Caladium, Richardia und andere, im Spätjahr kein Ruhebedürfnis zeigen und in großer Ueppigkeit fortreiben, als ob es für sie keinen Winter gäbe, so lasse man sie stehen, da sie ja um diese Zeit die meisten und vollkommensten Blüten entwickeln, bis ihnen die Natur ihr „Halt" in Form einer kalten Nacht zuruft und der Blätter- und Blütenpracht ein Ende macht. Die nun so jäh vom Frost getroffenen Pflanzen sofort auch noch herauszugraben, würde eine zu große Störung verursachen, man schneide vielmehr die erfrorenen Stengel etwa 20 Centimeter über der Erde ab und lege sie als Schutz gegen die nächste kalte Nacht auf die Pflanze, beziehungsweise die Erde, und erst nach drei Tagen grabe man sie vorsichtig heraus und lege sie in den Keller, wo sie, bei den Kartoffeln auf der Erde oder auf Schäften liegend, sich sehr gut halten; Canna, Caladium, Begonia und andere Knollengewächse des Warmhauses brauchen eine Ueberwinterungstemperatur von 8 bis 12° C., sinkt solche tiefer im Keller, so müssen sie im geheizten Zimmer aufbewahrt werden.

Frage-Ecke.

Antworten.

63. Da ich selbst auch sehr gerne vernommen hätte, welchem System der **Backöfen für Gasherde** der Vorzug zu geben sei, schwieg ich bis jetzt; weil Sie nun aber sehr wenig Auskunft erhielten, teile ich Ihnen noch meine Erfahrungen mit. Schon mehr als 10 Jahre benütze ich einen solchen Backofen (damals von der Firma Herrn C. Ditting in Zürich geliefert) zuerst auf dem Petrolherd und seit 4 1/2 Jahren auf dem Gasherd; vor zwei Jahren wurde vom Spengler wieder ein neuer Boden eingesetzt, da der andere durchgebrannt war. Der Spengler (zugleich Händler in Haus- und Küchengeräten) sagte mir bei dem Anlaß, diese Herde seien immer noch gut, er kenne kein besseres System, es seien alle ungefähr das gleiche. Der Backofen funktioniert immer gut, ich gebrauche ihn viel, hauptsächlich zum backen von Kuchen, Torten und kleinem Backwerk. Die Aufläufe sind mir noch nie mißlungen und gerade für diese leistet der Backofen besonders gute Dienste, da man die Hitze und hauptsächlich die Zeit des Fertigwerdens genau bestimmen kann, was für die Aufläufe, die ja so allgemein beliebt geworden sind, überaus wichtig ist. Wenn der Ofen die nötige Hitze hat, stelle ich Aufläufe oder Kuchen immer zuerst auf die mittlere Lage, bei mäßiger Stärke der Gasflammen, warte etwa 20 Minuten und drehe das Geschirr dann sorgfältig und wenn nachher die Masse gestiegen und der Rand sich färbt, bringe ich dasselbe auf die oberste Lage. Das muß natürlich ganz schnell und sorgfältig geschehen, um die Masse nicht zu verrütteln, auch darf der Verschluß nicht lange offen stehen. Bei meinem Herd ist oben die Glasscheibe so dick und habe ich gefunden, daß durch die Oeffnungen neben dem Glase Hitze entweicht. Ich lege nun immer von Anfang an einen gut deckenden, gewöhnlichen Pfannendeckel fest obenauf und habe beobachtet, daß dadurch die Oberhitze für die Kuchen größer ist. Aufläufe, Kuchen und Torten werden mir immer schön braun gebacken oben. Wenn ich Wähen (Kuchen) backe, stelle ich, wenn das Blech auf die oberste Lage gelegt wurde, gleich eine weitere zu backende Wähe auf das untere Gestell und so fort, bis alles gebacken ist. Ganz gleich gehe ich vor beim kleinen Backwerk; zu unterst stelle ich nur den Braten und nie mehr Backwerk, seit dort einmal ein Kaiserkuchen einen zuschwarzen Boden erhielt. Den Backofen möchte ich wirklich nicht entbehren, weil mein Gasherd eben keineu

Bratofen hat, wie es jetzt viele gibt, und welche, denke ich mir, noch praktischer sind. Ich bin darüber aber gar nicht orientiert. Ich würde gerne noch andere hören.

Eine Abonnentin in St. Gallen.

65. **Pitch-Pine-Böden** nennt man einen Bodenbelag von ganz schmalen, langen Brettern aus Kieferholz (Föhren); die Farbe ist sehr schön braun, die Böden sind, auch wenn sie gewichst sind, bedeutend wärmer, als harte. Im Hause, in dem wir wohnen, sind solche in allen Räumen, die für Schlafzimmer berechnet sind. Die Behandlung ist, wie bereits erwähnt wurde, einfach, wie bei Parkettböden,; beim Aufreiben mit Spänen muß mit Sorgfalt darauf gesehen werden, der Länge nach zu reiben und die Wichse darf ziemlich mit Terpentin verdünnt werden. Bei einiger Achtsamkeit hat das aber nicht oft zu geschehen, schon das bloße Reiben mit wollenem Lappen oder Flaumwischer macht die Böden wieder schön. Wir haben sie sehr gerne, sowie auch der Hausbesitzer, der sie seit vier Jahren hat.

Abonnentin in St. Gallen.

74. **Plüsch-Teppiche** kann man auch reinigen, ohne sie jede Woche herauszunehmen. Man sammelt den Rückstand in der Theekanne und reibt den Teppich hie und da gründlich damit auf. Es existieren auch sehr praktische Teppichkehrer, die jedenfalls in dem Geschäfte, wo Sie den Teppich kauften, auch zu haben sind, jedenfalls aber nicht zu billigem Preis. Lassen Sie sich wegen Ihres Kaufs ja keine grauen Haare wachsen. Wenn Sie das Zimmer nicht täglich benützen, wird auch die Reinhaltung nicht so schwer sein.

Eine, die auch für Plüschteppiche „schwärmt".

75. Ich zweifle daran, daß praktische **Hüllen für die Plochbürste** käuflich sind. Wir Frauen sind noch nicht so weit, daß wir gut verwendbare Gegenstände erfinden und sie geschickt in den Handel zu bringen vermöchten, auch dann nicht, wenn wir täglich über irgend eine unpraktische Einrichtung im Haushalt seufzen. Ich rate Ihnen, eine solche „Kappe" selber zu machen, was doch gewiß ohne große Mühe möglich sein sollte. Soll sie Ihnen hauptsächlich dienen, wenn Sie ohne Unterlage plochen wollen, so schneiden Sie die Hülle nach den vier Seiten der Bürste zu, in den oberen fünften Teil schneiden Sie ein rundes Loch, das Raum gewährt für den Stiel der Bürste. Dann stülpen Sie das zusammengenähte Ganze über die Bürste und das Ding ist fertig. Sie können aber, wenn die Hülle auch die Borsten decken soll, nur ein großes viereckiges Stück Tuch unterlegen und in der Rundung, ähnlich wie bei den Ridicules, Ringe annähen und mit einem durchgezogenen Band das Ganze am Stiel befestigen. Ab Sie aus meiner Beschreibung klug geworden sind? Ich hoffe ja. Hausfrau in B.

76. Gut ausgereifte **Kürbisse** werden geschält, in Würfel geschnitten und in einen gut verschließbaren Steintopf gelegt. Auf 2 Kilo Kürbisse werden genommen: 7 Deziliter guten weißen Weinessig, 1 Kilo Zucker, 30 Gr. ganzen Zimmet, 30 Gr. Gewürznelken. Das wird zusammen gekocht und über die Würfel gegossen. Dieses Verfahren wird drei Tage wiederholt. Am vierten Tage wird alles zusammen 10 Minuten gekocht, nachher die Würfel sorgsam herausgenommen, die Brühe noch einige Minuten aufgekocht, dann wieder über die Kürbisse gegossen, kalt werden lassen, dann gut verschließen. Dieser Kompott ist sehr erfrischend, auch verwendbar als Zulage zu Fleisch, das jeden, auch verwöhnten Gaumen befriedigen wird. M. St. in St. Gallen.

76. In Nr. 20 des „Ratgeber" (Jahrg. 1904) steht ein Artikel „Der Speisekürbis", der Ihnen über die vielseitige Verwendbarkeit dieser Frucht genauen Aufschluß gibt. Lassen Sie sich diese Nummer kommen, wenn Sie zu jener Zeit noch nicht Abonnentin gewesen sind. Frau A.

77. Ich habe von einer Hausfrau schon wiederholt gehört, daß sie mit dem Verarbeitenlassen alter **Woll-Lappen** gute Erfahrungen gemacht habe. Sie sagt, obschon regelmäßig auch neue Wolle vom Geschäfte dazu geliefert werden müsse, könne sie Ersparnisse machen. Die Auswahl in Farben und Mustern, auch punkto Qualität, ist natürlich nie so groß wie in anderen Geschäften; dafür werden dann eben diese Stoffe meistens zu währschaften Werktagskleidern verarbeitet. Machen Sie einmal einen Versuch; verlieren werden Sie nichts dabei.

Leserin in Z.

Fragen.

78. Wer nennt mir ein gutes billiges **Kochfett**? Butter ist mir zu teuer, Schweinefett verträgt mein Magen nicht. Vielleicht läßt sich eine gute Mischung zusammenstellen. Ich kenne aber das richtige Verhältnis nicht, und auf was ich beim Einsieden besonders achten soll.

Unerfahrene Hausfrau.

79. Wie kann man **Quitten** einkochen, daß den Früchten das Süßliche, das mir so zuwider ist, genommen wird? Ich könnte diese Früchte billig erwerben, möchte aber vorher wissen, ob sie auf genannte Weise eingemacht werden können.

Lena.

80. Könnte mir eine werte Abonnentin mitteilen, ob die sogenannte **Heukiste** guten Ersatz bietet für einen Selbstkocher? Ist vielleicht eine werte Leserin im Besitze einer solchen und gibt mir guten Rat? Frau S. in B.

81. Wie kellert man **Endiviensalat** für den Winter ein? Für gütige Auskunft wäre ich sehr dankbar. M. F.

82. Ich möchte meiner Freundin, die nächstens mit beschränkten Mitteln heiratet, allerlei Gegenstände, die zur **Verschönerung des Heims** dienen, mit eigener Hand arbeiten. Zwar reichen auch meine Finanzen nicht weit; ich habe aber eine geschickte Hand. Könnten mir, in solchen Dingen erfahrene, praktische Hausfrauen gute Räte geben? Ich wäre herzlich dankbar dafür.

Treue Freundin.