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

Band: 18 (1911)

Heft: 7

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: 12.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 7. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 8. April 1911.

Verlange von dir selber viel
Und sprich zu dir: Ich will, ich soll,
Den andern aber hilf ans Ziel
Und sei im Fordern nachsichtsvoll.

Rückert.

Osterstimmung und Osterbräuche.

(Nachdruck verboten.)

Das liebliche Osterfest steht wieder vor der Tür. Wem wollte da nicht das Herz aufgehen, wenn draußen in der Natur alles zu grünen und zu blühen anfängt! Unwillkürlich drängt es uns, in den allgemeinen Auferstehungsjubel miteinzustimmen. Auch wir Hausfrauen wollen unserem Freudegefühl durch die Tat Ausdruck geben, indem wir unsere Lieben durch kleine Überraschungen zu erfreuen suchen. Natürlich soll der Ostergruß auch ein möglichst österliches Gepräge tragen und darum wird dafür gerne die Eiform gewählt. Schmuckartikel und andere kleine Gegenstände können in Holzeiern oder Eierschalen geschenkt werden; größeren wird mit Zuhilfenahme von Watte oder Seidenpapier die gewünschte Eiform gegeben. Kleine Schleifen aus Seidenbändchen oder einige nett angebrachte Blumen verleihen diesen Rieseneiern ein besonders hübsches Aussehen. Auch die bekannten Fleiß- oder Wunderknäuel, die verschiedenartige kleine Geschenke bergen können, lassen sich leicht in Eiform aufwickeln. Mit einem Osterhäschen verziert und mit farbigen Seidenbändchen umwunden, macht dieses niedliche Geschenk überall Freude und regt besonders den Fleiß unserer Kinder an, die es kaum erwarten können, den Inhalt des Wunderknäuels kennen zu lernen.

Erwarten wir am Osterfest Gäste, so werden wir ganz besonders darauf bedacht sein, den Tisch festlich zu schmücken Mit den lieblichen Blüten des Frühlings werden die zum Schmucke der Tafel bestimmten Vasen gefüllt und da und dort ein Osterhase aufgestellt, der dann als Dessert verspeist werden kann. Sehr hübsch nimmt es sich auch aus, wenn vor jedem Gedeck ein kleineres Osterhäslein seine Aufwartung macht. Wo ein Kronleuchter vorhanden, kann man an diesen eine große Osterglocke aus Schokolade oder auch eine Metallglocke anbringen und sie durch Guirlanden mit den Tafelaufsätzen verbinden. Wo die Mittel es erlauben, ist es sehr

schön, sich einen speziell für die Ostertafel passenden Tischläufer zur Verfügung zu halten. Auf mattgelbem, glänzendem Stoff mit in Broncetönen gemalten Borten hebt sich das fortlaufende Muster, abwechselnd größere und kleinere Glocken verbindend, abgetönt von dem hellen Grundton ab. Die größeren Glocken sind dunkler, in Bronzegoldton zu halten, die Stengel und Blätter in grüner Bronze. Das Ganze nimmt sich sehr wirkungsvoll auf dem weißen Damasttuch aus.

Anschließend an den Tafelschmuck mögen noch einige Ostergerichte Erwähnung finden.

Als passende Suppe eignet sich eine gute Kräutersuppe, die auf folgende Weise bereitet wird. Je eine Hand voll Spinat, Petersilie, Kopfsalat, Sauerampfer, Kerbelkraut und Portulak werden gut verlesen, gewaschen und abgetrocknet, mit etwas Schnittlauch fein gehackt und in zerlassener Butter mit zwei Löffeln Mehl gut durchgedämpft. Hierauf gibt man das nötige Quantum Fleischbrühe dazu und läßt die Suppe mindestens 15 Minuten kochen. Vor dem Anrichten werden zwei Eßlöffel saurer Rahm und ein Stückchen frische Butter beigefügt und das Ganze über geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

Als Gemüse ist Spinat, Rosen- oder Sprossenkohl beliebt.

Als feinere Fleischplatte ist das Lamm zu empfehlen. Es ist um diese Jahreszeit zart und wohlschmeckend. Am besten sind die Lämmer im Alter von 5—6 Monaten. Das Fett darf nicht entfernt werden, da es das Hervordringen des Fleischsaftes verhindert und daher dem Fleisch den Nährwert erhält. Zu gebratenem Lammfleisch wird gerne eine pikante Sauce gegeben. Sehr wohlschmeckend ist auch ein Lammviertel mit Kräutern. Hiezu verwendet man das Vorderteil. Nachdem es enthäutet und mit Salz eingerieben, wird es im Ofen in zerlassener Butter gelbbraun gebraten. In ca. 2 Stunden ist der Braten gar. Kurz vor dem Anrichten werden einige feingeriebene Schalotten, gehackte Petersilie, Kerbelkraut, Estragon und ganz wenig Majoran mit frischer Butter gut vermengt. Hierauf wird die Haut zwischen Schulter und Bug gelöst, eine Öffnung gemacht und die Kräuterbutter hineingeschoben. Sie verbindet sich dann mit dem Fleischsaft und gibt dem Braten einen sehr feinen Geschmack. Hiezu werden gut durchgebratene Kartöffelchen und Salat serviert.

Eier werden über die Ostertage auf verschiedene Art zubereitet und serviert. Wir nennen hier gefüllte Eier. 10 bis 12 hartgekochte Eier werden der Länge nach in zwei Hälften geschnitten. Das Gelbe wird herausgehoben und fein gehackt. Nun werden einige gewässerte und entgrätete Sardellen, etwas gekochter Schinken oder Zunge, einige eingemachte Champignons ebenfalls fein verwiegt und mit der Hälfte der gehackten Eidotter und zwei rohen Eigelb vermischt. Die andere Hälfte wird mit einem zerklopften rohen Ei, Speiseöl, Estragonessig, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer und etwas Tafelsenf zu einer dicken Sauce gerührt, von der man der andern Mischung einen kleinen Teil beifügt, um sie geschmeidiger zu machen. Nun werden die leeren Eihälften mit der Farce gefüllt, auf eine Platten nebeneinandergelegt und mit der Sauce übergossen.

Ein anderes, sehr gutes Eiergericht ist unter dem Namen Salzeier bekannt. Runde Scheiben von Weißbrot ohne die Krume werden auf beiden Seiten in Butter gelb gebacken. Eine feuerfeste, flache Form wird mit Sardellenbutter ausgestrichen, die Brotschnitten nebeneinander hineingelegt, mit süßem Rahm beträufelt und auf jede ein Ei geschlagen, etwas Salz darüber gestreut und nochmals Rahm darüber gegeben. Nun legt man ein bebuttertes, weißes Papier darüber und schiebt die Form in den heißen Ofen, bis die Eier gar sind, was in kurzer Zeit der Fall ist.

Einen hübsch aussehenden Eiersalat stellt man her, indem man sowohl das Weiße wie das Gelbe der hartgesottenen Eier jedes für sich hackt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl mischt. Zuerst wird nun das Weiße in Eiform auf der Platte

geordnet, hernach kommt das Gelbe in die Mitte in der Form eines Eidotters.

St.

Was sollen unsere Töchter lernen?

Die Jahreszeit ist wieder da, wo an manche Eltern die Frage herantritt: „Was soll unsere Tochter beginnen, die nun die Schulzeit hinter sich hat?“

Wir sprechen natürlich nicht von den „höhern“ Töchtern, welche es nicht nötig haben, sich auf irgend einen Beruf vorzubereiten, der ihnen einst das tägliche Brot und die Befriedigung und Genugtuung verschaffen soll, etwas weniges mitzuleisten im großen Getriebe des Welthaushaltes.

Wir können auch nicht von jenen am wenigsten Bevorzugten sprechen, denen die Berufswahl deshalb kein Kopfzerbrechen macht, weil sie durch die Verhältnisse gezwungen sind, da zuzugreifen, wo sich dem Mädchen sofort ein Verdienst bietet. Die Familie zählt auf die Mithülfe der älteren Tochter, denn es sind noch andere Kinder da, welche noch nicht verdienen können, sondern im Gegenteil noch für eine Reihe von Jahren immer mehr kosten werden. Also auch diese kommen nicht in Betracht.

Unser Artikel wendet sich vielmehr an jene Kreise, die ihren Töchtern eine kurze Lehrzeit gewähren können, während welcher sie allerdings nichts verdienen, die sie aber in den Stand setzt, sich nachher selbst zu erhalten oder sogar selbständig ein Geschäft zu betreiben.

Nun zeigt sich aber gerade in jenen Klassen, daß sich die Töchter je länger je mehr in jene Berufe drängen, bei denen andauernde Hand- oder körperliche Arbeit möglichst vermieden wird. Sie ziehen vor, als Laden- oder Bureaufräulein ihr Glück zu versuchen und werden so dem eigentlichen Arbeitsgebiete der Frau allmählich entfremdet.

Da ist es wohl angebracht, einen Beruf zu erwähnen, der auch in das Gebiet der zukünftigen Hausfrau fällt, dem aber von den jungen Mädchen noch nicht das richtige Interesse entgegengebracht wurde: Dem Glätteberuf!

Er ist gar nicht zu unterschätzen.

Erstens ist es eine saubere und dabei durchaus nicht monotone oder geisttötende Arbeit. Zweitens finden Töchter mit gutem Geschmack Gelegenheit, denselben im Glätteberuf zum Ausdruck zu bringen. Wer gar keinen Sinn für das Gefällige, für den Chic hat, der sollte diesen Beruf überhaupt nicht wählen. Wer dagegen diese Gabe besitzt, der wird eine Bluse, einen Jupon oder auch ein Hemd viel eleganter, geschmackvoller abliefern, als ein Büglerin ohne jeden „Goût“. Drittens können Glätterinnen, welche nicht nur sauber und gut, sondern auch etwas flink arbeiten, ordentlich Geld verdienen, denn wirklich gute Büglerinnen werden immer seltener und sind dementsprechend bezahlt.

Wer sich entschließt, diesen Beruf zu erlernen, muß aber in der Wahl der Lehrmeisterin recht vorsichtig sein und sich von vorneherein merken, daß eine Lehrzeit von weniger als einem Jahr ungenügend ist.

An einzelnen Orten werden zwar Lehrtöchter gegen ein Lehrgeld für eine kurze Lehrzeit angenommen, nach welcher sie vom Glätten viel zu wenig verstehen, als daß sie eine Stelle als Büglerin mit gutem Gewissen annehmen dürften. In andern Fällen verlieren die Lehrtöchter viel zu viel Zeit mit dem Holen und Austragen von Wäsche.

Solche Mißbräuche werden immer seltener, besonders seit sich die Behörden mit der Lehrlingsfrage befassen. Übrigens kann man sich durch entsprechende Verträge dagegen schützen.

In allen seriösen Geschäften werden die Lehrtöchter des Glätterinnenberufes richtig angelehrt, ohne jede Zeitverschwendung für Nebenarbeiten, so daß sie bei gutem Fleiß und genügendem Interesse am Schlusse des Lehrjahres tüchtige Arbeiterinnen sind, die Freude an ihrem Beruf haben können.

Einzelne Geschäfte verlangen nicht nur kein Lehrgeld, sondern bieten im Gegenteil etwelche Entschädigung, sei es durch

Gewährung von Mahlzeiten während der Arbeit, sei es durch Barvergütung nach Schluß der Lehrzeit. Auf diese Weise wird auch weniger Bemittelten dieser für geschickte Hände erfreuliche Beruf leichter zugänglich.

Der Grund, der oft davor abschreckte, Glätterin zu werden, war nicht nur in dem Umstand zu suchen, daß die Lehrtochter als Postmädchen und Putzerin gebraucht wurde, sondern hauptsächlich auch in der langen Arbeitszeit! Heute ist diese nicht nur für die fabrikmäßigen Betriebe geregelt, sondern auch für die kleinen Glättereien. Die Glätterinnen dürfen nicht mehr — wie früher — in alle Nacht hinein beschäftigt werden! Eine Ausnahme von dieser streng gehandhabten Vorschrift wird nur den Hotels gestattet, welche merkwürdigerweise allen Regeln entgegen auch die Glätterinnen nachts und Sonntags ohne Einschränkung unbegrenzte Stunden arbeiten lassen können.

Es gibt aber genug andere Glättereien und Großbetriebe mit modernsten, hygienischen Lokalen und Einrichtungen, so daß jede tüchtige Glätterin sicher ist, gut bezahlte Arbeit zu finden, ohne daß sie Stellen mit übermäßiger Arbeitsstundenzahl anzunehmen und ihre Gesundheit aufs Spiel zu setzen braucht! —o—

Das Färben der Ostereier.

(Nachdruck verboten.)

Jede Mutter setzt ihren Stolz darein, ihre eigenen, sowie ihre Patenkinder auf Ostern mit recht schönen, buntfarbigen Eiern zu beschenken. Das Geschäft des Färbens wird ihr auch durch die überall käuflichen giftfreien Eierfarben erleichtert. Zum auflösen der Farben nimmt man am besten alte Töpfe und Schüsseln, die sonst nicht mehr verwendet werden, da die Farbe sich mit der Glasur verbindet und nicht mehr leicht entfernt werden kann. Man nehme zum lösen soviel kochendes Wasser, als jeweils auf der Farbendüte angegeben ist, sonst werden die Eier leicht zu blaß. Findet man die Farbe zu dunkel, so kann immer noch mit etwas Wasser nachgeholfen werden. Man probiere zuerst nur mit einem Ei.

Zum einbinden der Eier liefert uns der Frühling verschiedene passende Gräser und Blüten. Auch aufgebundene Tannenzweiglein nehmen sich sehr hübsch aus. Es braucht wohl nicht erwähnt zu werden, daß man die zum einbinden und färben bestimmten Eier zuerst sauber wäscht. Die eingebundenen wie die weißen Eier werden nun in warmes Wasser gegeben und vom Zeitpunkt des Siedens an 2 Minuten gekocht, Längeres Kochen macht sie zu hart. Hierauf nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in die bereitstehenden Geschirre mit der heißen Farblösung. Man kann mit derselben Farbe verschiedene Nuancen erzielen, indem man die Eier kürzere oder längere Zeit darin liegen läßt.

Die altbekannte Art des Färbens mit Zwiebelhäuten findet mit Recht immer noch ihre Liebhaberinnen; besonders schön werden die Eier, wenn man die Mühe nicht scheut, sie mit Zwiebelhäuten zu umbinden. Der schöne Erfolg lohnt die Mühe reichlich.

Um ganz schwarze Eier zu erhalten, koche man sie mit Brasilienspänen. Diese Eier machen besonders viel Freude, wenn darauf mit Scheidewasser eine kleine Zeichnung gemacht, ein humoristischer Spruch oder der Name des Empfängers geschrieben wird.

Es fällt mir da etwas aus meiner Jugendzeit ein. Auf einem für Großmütterchen bestimmten Ei war auf der einen Seite ein Kanapee gezeichnet, mit einer Frauenfigur darauf, die eine geöffnete Tabaksdose in der Hand hielt. Auf der andern Seite war der Vers zu lesen:

„Großmuetter uf em Kanapee
Will jetz grad e Prise neh."

Bunte Seidenabfälle können auch zum einbinden verwendet werden. Die so eingebundenen Eier werden natürlich nur in klarem Wasser gekocht und sehen nach Entfernung der Umhüllung schön marmoriert aus. Man legt die gefärbten Eier zum trocknen auf ein altes Tuch und reibt

sie nachher, um ihnen Glanz zu verleihen, mit einem in Öl getauchten Läppchen oder mit einer Speckschwarte ein. Es empfiehlt sich, zum Geschäft des Eierfärbens alte Lederhandschuhe anzuziehen. H.

Haushalt.

Kleine Überraschungen für Geburtstage und andere festliche Anläße.

Süßes Kind. Einige weiße zugespitzte Holzstäbchen werden so zusammengebunden, daß Leib und Glieder angedeutet sind. Hierauf besteckt man diese Form so mit kandierten Früchten, daß eine menschliche Gestalt entsteht, runde und längliche, große und kleine Früchte passend ausgewählt. Das Gesicht kann durch Gewürznelken und Mandelstifte markiert werden. Dieser Figur macht man aus Krepp- oder Seidenpapier und seidenen Schleifchen ein hübsches Kleid und Mützchen und kann dann sicher sein, daß dieses süße Kind aufgegessen wird! Soll es stehen können, so muß in der Taille hinten eine Stütze, so lang wie die Beine sind, befestigt werden; sie wird durch das Röckchen verdeckt.

Junggesellentrost. Eine Flasche feinen Wein (es darf auch alkoholfreier sein) umwickelt man am Halse mit Holzwolle und Stoff in Form einer Taille und befestigt oben einen Puppenkopf, der mit einem Häubchen geschmückt wird. Diese Puppe kleidet man geschmackvoll als Wirtschafterin an. Die Arme werden von zwei Delikateßwürstchen gebildet, die in Stoffhüllen stecken, um sie oben annähen zu können. An jedem Arme trägt die Figur ein Körbchen, das nach Belieben ein Tönnchen Kaviar oder eine Büchse Sardinen und Hummer, eine Schachtel Cigarretten oder ähnliches enthält. Diese Körbchen werden über den Hals der Puppe angehängt und die Arme nur scheinbar durch die Henkel gesteckt.

Über die Dauer der Kochzeit verschiedener Braten lassen sich keine ganz genauen Angaben machen, da das Alter und die Beschaffenheit des Fleisches in Betracht kommen. Durchschnittlich dürften folgende Angaben maßgebend sein:

Roastbeef auf englische Art bedarf kürzester Bratzeit. Für ein mittelgroßes ausgelöstes Stück genügen 20—25 Minuten. Für Filet sogar nur 15—20 Minuten. Eine Kalbskeule braucht 1½—1¾ Stunden; kleinere Stücke entsprechend kürzere Zeit. Ganz große Rindsbraten bedürfen 4 Stunden, bis sie weich sind; kleinere Stücke 2½—3 Stunden. Junges Wild, Reh- und Hirschfleisch ist in 1½—2 Stunden gar; älteres Wildbret braucht bis 4 Stunden Bratzeit. Alte Hasen wollen auch mindestens 2 Stunden gebraten sein, während für ein junges Häschen eine Stunde genügt. Für eine Hammelkeule muß man 2½—3 Stunden rechnen. Ein junges Hähnchen ist in einer halben Stunde weich, ebenso junge Tauben; für eine Ente rechnet man 1½ Stunden, für eine große Gans 2½—3 Stunden, während ein junges Gänschen nur 2 Stunden braten muß. Ein Truthahn beansprucht 3 Stunden Bratzeit. Junge Rebhühner werden eine halbe Stunde gebraten, Schnepfen eine Stunde, Fasan 1 bis 1¼ Stunden. Eine Hauptbedingung für gutes Gelingen ist ein Bratofen mit richtiger Hitze und fleißiges Begießen mit Sauce, besonders bei großen Stücken.

Das Konservieren der Eier mittelst Wasserglas. Man stellt in einem reinen Topf aus glasiertem Ton oder Steingut eine Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserglas her. Diese 11 Liter genügen zur Frischerhaltung von 140—150 Eiern. Zuerst kommen nun die gutgewaschenen Eier (welche an der Schale nicht beschädigt sein dürfen) in einen Topf und von der hergestellten Flüssigkeit wird langsam zugegossen, bis diese ungefähr zwei Finger breit über die Eier reicht. Hierauf deckt man den Topf zu und stellt ihn in einen kühlen Keller auf den Fußboden. So erhalten sich die Eier bis in den Winter hinein gut. Wasserglas ist in allen Droguerien erhältlich.

Um Aluminiumtöpfe innen wieder blank zu bekommen, koche man Rhabarberblätter, nicht -blüten darin, wie es in der letzten Nummer des „Ratgeber" irrtümlich heißt.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Feine Bouillon, †Roastbeef, Kartoffelkroketten, Kopfsalat, †Prinzessintorte.

Dienstag: Reissuppe, *gefüllte Lammsbrust, verzierte Spinatschüssel, †Wieneromelette.

Mittwoch: Erbswurstsuppe (Maggi), *Maccaroninester, Blumenkohl, †Dörrzwetschgenkuchen.

Donnerstag: Brotsuppe, †Leberpudding, †Sauerampfer, Orangenküchlein.

Freitag: Gerstensuppe mit Schweinsfuß, †Brisolettes von weißen Bohnen, Randensalat.

Samstag: Luftsuppe, Kutteln, *Kartoffelklöße mit Speck, *Eiergelee.

Sonntag: *Ochsenschwanzsuppe, *Milkenragout, †Aal auf dem Rost gebraten, Kartoffelstock, Kopfsalat, †Vanillebombe, *Berner Osterfladen.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Gebundene Ochsenschwanzsuppe. (Oxtail-soup.) Zeit 3—4 Stunden. Selbstkocher 3/4 Stunden Vorkochzeit. 1 Ochsenschwanz in Stücke zerschnitten, 30 Gr. Mehl, 20 Gramm Fett, 1 Glas Madeira oder sonst guten Weißwein, Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Lauch, 2 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, je ein Zweiglein Majoran, Thymian und Basilikum, 3 Liter Wasser. — Die Fleischstücke werden in einer Kasserole in wenig heißem Fett angebraten, das Mehl darüber gestreut und unter beständigem Rühren mit dem Schäufelchen weiter geröstet, dann die Flüssigkeit langsam zugegossen, die Gewürze beigefügt und auf langsamem Feuer gar gekocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet kleine Würfel davon in die Schüssel und passiert die Brühe darüber.

Aus „Gritli in der Küche"

Gefüllte Lammsbrust. Die Lammsbrust mit den beiden Schultern daran wird mit lauwarmem Wasser schnell gewaschen, trocken gerieben, geöffnet wie Kalbsbrust und mit einer Fülle wie zu Kalbsbrust gefüllt und zugenäht. Dann wird sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Bratengemüse in heißem Fett gelb gebraten, mit heißem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Begießen weich gebraten. Zubereitungszeit: 1—1 1/2 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Stockfisch mit Zwiebeln. Für 6 Personen. (1 Stunde.) Man nimmt 500 Gr. gewässerten Stockfisch, entfernt etwaige Flossen und Knorpeln, schneidet das Fleisch in sechs möglichst gleichgroße Stücke, setzt diese in einer flachen Kasserolle mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie, von dem Augenblick an gerechnet, wo sie zu kochen beginnen, 10 Min. fortkochen. Dann läßt man sie etwas abkühlen, nimmt sie aus der Brühe, trocknet sie ab, befreit sie von der schwarzen Haut und wendet sie in zerschlagenem Ei und geriebenen Semmelbröseln. 3 große Zwiebeln schneidet man in dünne Scheiben; außerdem schneidet man 12 dünne Zwiebelringe, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und später unmittelbar vor dem Backen in Mehl umwendet. 8 Minuten vor dem Anrichten legt man die Fischstücke in eine Pfanne mit recht heißem Oel und bräunt sie von beiden Seiten. Gleichzeitig schwitzt man die fein geschnittenen Zwiebeln in Oel, wobei man sie würzt. In dem Augenblick, wo sie schön geröstet sind, bäckt man auch die Zwiebelringe ab und sorgt, daß sie recht trocken und knusperig bleiben. Man richtet die Fischstücke im Kranze an und gibt die Zwiebeln in die Mitte. In die noch heiße Pfanne schüttet man 1 Löffel Weinessig, gibt 5 Tropfen Maggi-Würze hinzu und schüttet dies über die Zwiebeln. Dann legt man die gebackenen Zwiebelringe obenauf und serviert das Gericht.

Milken-Ragout (auch zu Pastetchen verwendbar). Zeit 1 1/2 Stunden. 1 Kalbsmilke, 30 Gr. frische Butter, 1 Zwiebel, 3 Deziliter Fleischbrühe, Zitronensaft, 1 Zweiglein Thymian, Gewürz, 1 Kochlöffel Mehl, Salz. — Die Milken werden von allem Häutigen und dem Fett befreit, blanchiert und abgekühlt, in feine Scheibchen geschnitten und in der Hälfte der Butter etwas gedämpft, ohne Farbe nehmen zu lassen. Dann wird die Fleischbrühe nach und nach zugegossen und die Milken weichgekocht. Nun wird eine weiße Grundsauce zubereitet von der andern Hälfte der Butter, mit Zitronensaft gewürzt, nach Belieben mit Champignons gemischt, mit Eigelb abgezogen und an die Milken gegossen. Sie schmecken auch ohne diese ausgesuchten Zutaten vortrefflich, werden jedoch dadurch verfeinert. Das Gericht muß schön weiß bleiben. Aus „Gritli in der Küche".

Maccaroni-Nester. Bereitungszeit 35 Minuten. Zutaten: 500 Gr. Maccaroni, 500 Gramm gewiegter Braten und Restfleisch, 60 Gramm Butter, 1 große gehackte Zwiebel, 20 Gramm Mehl, etwas Zitronensaft, schwach 1/4 Liter Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, 35 Gr. geriebenen Parmesankäse. — Maccaroni mittelgrober Sorte werden in Salzwasser weich gekocht, ohne sie abzubrechen. Unterdessen wird aus 30 Gr. Butter und den vorgesehenen Zutaten ein Haché bereitet. 2 weichgekochte Maccaronilängen werden, noch warm, auf ein flaches, butterbestrichenes Kuchenblech oder eine Stielbratpfanne schneckenartig aufgezogen, 1 1/2 Eßlöffel voll Haché darauf gesetzt und wieder mit 2 Längen umwunden (bedeckt). Das Ganze wird mit Parmesankäse bestreut und oben mit 2 1/2 Gramm Butter belegt. In dieser Weise wird fortgefahren, bis alles verbraucht ist. Nun wird das Blech 5 Minuten in den gut heißen Ofen gestellt. Auf der Platte angerichtet, werden die Nester mit dicklicher Senf- oder Tomatensauce übergossen.

Verzierte Spinatschüssel. Man nimmt gekochten Spinat und verrührt ihn mit soviel Zwiebackskrumen und einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, daß man auf einer Schüssel einen Kranz davon formen kann. In einer Pfanne mit Öl bäckt man dann 2—3 in Viertel zerteilte ausgehöhlte Tomaten, ebenso einige halb gar gedämpfte Maronen, einige zerstückelte Maronen und rohe Kartoffelstückchen. Die leere Rundung in der Form füllt man alsdann abwechselnd mit den Tomaten und mit den Maronen, legt die gerösteten Maronenstückchen mit fein gewiegter Peterfilie und

wenig geriebenem Käse (oder festem Quark) zusammen in die hohlen Tomaten und spickt den Spinatrand mit den gerösteten Kartoffelblättchen. Das Ganze stellt man nur so lange in den Ofen oder in den Kocher, bis es genügend heiß ist.

Brandenberg, „Die harnsäurefreie Kost".

Kartoffelklöße mit Speck. Für 3 Personen. 750 Gr. gekochte Kartoffeln, 100 Gr. Speck, 1—2 Eier, Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Brotwürfel, 1—2 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz. — Man schält die gekochten, erkalteten Kartoffeln und reibt sie am Reibeisen ab, oder läßt sie durch die Hackmaschine laufen. Der magere Speck wird in der Pfanne heiß gemacht und die Brotwürfel damit gelb geröstet. Dies gibt man mit den Eiern, Salz und Pfeffer den Kartoffeln zu und vermengt sie mit Mehl gut, daß ein schöner Teig entsteht. Davon formt man schöne Klöße, die in Salzwasser etwa 5 Min. gekocht werden und richtet sie an. Die Kochbrühe kann zur Suppe verwendet werden. Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Süßes Eiergelee. 1 Liter frische Milch verrührt man tüchtig mit 5 ganzen Eiern, 5 Dottern, 180 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 1 Theelöffel voll gestoßenem Zimt oder etwas gestoßener Vanille. Dann schüttet man das Ganze in eine tiefe, nicht zu große Schüssel, die man wohlverdeckt auf einem Topf mit siedendem Wasser in den Ofen stellt und so lange da stehen läßt, bis das Gelee völlig geronnen ist. Nachdem dasselbe erkaltet ist, bestreut man es mit Zucker und gibt es mit einem Kompott zu Tisch.

Berner Osterfladen. 250 Gr. Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt, mit 70 Gramm Butter, einer guten Prise Salz und 1 1/2 Liter Milch recht weich und dick ausquellt, zum Auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale v. 1 Zitrone, 8 Eidottern, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze, und gibt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch. Bisweilen nimmt man statt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichtes Semmelbrot, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.

Gesundheitspflege.

Um **Ermüdung** zu beseitigen, nehme man ein Bad von 26° mit nachheriger Begießung von 18°. Hierauf leichte Massage des ganzen Körpers. Zur Sommerszeit sind kühle Abgießungen zu empfehlen, nachher lasse man den Körper an der Luft trocknen, hülle sich dann leicht ein und ruhe aus, bis eine völlige Erwärmung eintritt.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Gartenarbeiten im April.

Das Pflanzen der Bäume und Ziersträucher ist zu beenden. Bei trockenem Wetter ist das starke Angießen derselben notwendig. Neugepflanzte Rosenstämme werden umgebogen und die Krone in die Erde geschlagen, bis sie austreibt. Man verhindert dadurch das Vertrocknen. Ins Gartenland oder in Kästen werden die Hauptaussaaten von Sommerblumen gemacht (Rittersporn, Nelken, Winden, Petunien, Mohn, Goldlack, Levkojen, Skabiosen, Zinnien, Malven, Calliopsis und dergleichen). Canna- und Dahlienknollen werden angetrieben. Die früheren Aussaaten von Sommerblumen sind zu verdünnen, die ausgezogenen Pflänzchen zu pikieren und allmählich abzuhärten. Die Rosenhochstämme sind jetzt aufzubinden und mit flüssigem Dünger von Zeit zu Zeit zu düngen; die frischgepflanzten machen jedoch eine Ausnahme.

Die Erdbeerbeete werden behackt, die alten Blätter entfernt und Neupflanzungen davon angelegt.

Das Hauptaugenmerk ist jetzt auf die Frostgefahr und die Bekämpfung auftretender Schädlinge zu richten.

Bei Spalieren begegne man der Frostgefahr durch Überhängen von Tüchern. Gegen tierische und pflanzliche Schädlinge ist öfteres Bespritzen der Bäume mit halbprozentiger Kupferkalkbrühe zu empfehlen. Abklopfen und Abschütteln der Bäume und Sträucher täglich in der Frühe, um die Raupen und Käfer zu sammeln und zu vernichten, ist besonders bei kleinen Anlagen leicht auszuführen.

Das Gießen der blühenden Bäume ist bei trockenem Wetter sehr notwendig, ebenso das der frischgepflanzten. Gelbsüchtige Bäume werden mit Jauche gedüngt, der etwas Eisenvitriol beigefügt ist.

Im Gemüsegarten sind die im März unterbliebenen Arbeiten nachzuholen, neue Aussaaten von Kohlarten zu machen. Die Sämlinge der früheren Saaten sind auszupflanzen und bestandene Beete zu hacken, damit das Unkraut nicht überhandnimmt. Die Wurzelgemüse werden verzogen, damit sich die zu dicht stehenden Pflanzen besser entwickeln können. Ins freie Land werden gesät: Karotten, Rettige, Mairüben, Mohrrüben, Salat, Erbsen, Pastinake, gegen Ende des Monats auch Buschbohnen, ferner die einjährigen Ge-

würzkräuter: Majoran, Thymian, Basilikum, Dill. In Töpfe werden gesät: Gurken, Kürbis, Sonnenblumen zum Auspflanzen im nächsten Monat. Die Frühkartoffeln sind vollends zu legen und bei den früher gepflanzten Schutz gegen Spätfröste anzubringen. Mit dem Spargelstechen kann begonnen werden, sobald sich die ersten Pfeifen zeigen.

Frage-Ecke.

Antworten.

17. Ich kenne zwei **Waschmaschinen**, die beide das Sieden und Reiben besorgen: Schneewittchen und Kraus. Die erstere hat rings um den Ofen ein Wasserschiff, das genügend heißes Wasser liefert zum brühen der Wäsche; die zweite hat nur einen kleinen Wasserbehälter um das Rohr, ist aber von einfacher Konstruktion und deshalb sehr gut zu reinigen. Die Trommel öffnet sich zur Hälfte. Schneewittchen dagegen hat nur einen Deckel an der Trommel zum einfüllen der Wäsche. In der gleichen Größe der Trommel kostet Schneewittchen 180 Fr., Kraus 135 Fr. Beide waschen gut. M. B.

26. Ich habe kürzlich in einer med. Zeitschrift folgendes Verfahren, **Lebertranflecke** aus Stoff leicht zu entfernen, gelesen. Man wäscht zunächst das Fett mit Benzin aus, läßt dann den Stoff trocknen und benutzt nun Wasser mit etwas Salmiakgeist zum auswaschen. Ich hoffe, das Mittel sei probat und wünsche guten Erfolg. C. H.

29. Haben Sie an Ihrem Wohnort nicht Gelegenheit, Kurse für **Chemisch-Waschen** mitzumachen? Da könnten Sie nicht nur Ihre Schaffelle, sondern noch eine Menge anderer Sachen wieder wie neu aus der Wäsche hervorgehen sehen. Wenn Sie keine Gelegenheit dazu haben, so bin ich bereit, Ihnen direkten Rat zu erteilen. Meine Adresse liegt bei der Redaktion. Hausfrau.

30. Wenn Sie in der Stadt wohnen, so haben Sie in Blumengeschäften Muster vor Augen. Man macht jetzt mehr längliche **Blumentische**, in die man nebeneinander ein paar Blumentöpfe stellt. Die fünf Brettchen sind leicht zusammenzunageln und auch zum Anbringen der Beine bedarf es keiner besondern Kunstfertigkeit. Streichen Sie das Ganze hübsch mit weißer Farbe an und wenn Sie noch ein mehreres tun wollen, so machen Sie Zierlinien mit Gold. Dann haben Sie um wenig Geld etwas „Gfreutes". Die Brettchen sägt Ihnen ein Schreiner zurecht; Sie können aber auch alte Kistenbretter (glatt gehobelt) verwenden. Emmy.

31. Eine Sachverständige erklärt mir, daß der **Hagebuttenthee** eine Stunde lang kochen sollte, um in der Farbe ganz tiefrot und recht aromatisch zu sein. Sie können ja auch den Selbstkocher dafür in Anspruch nehmen. Haustochter.

Fragen.

32. Schon seit längerer Zeit findet sich in meiner **Leibwäsche** bei ältern, aber auch bei fast neuen, kaum dreimal gewaschenen Stücken kleine rote Flecken in Form von Punkten vor, einzeln oder auch eine Menge solcher beieinanderstehend oder auch wie eine leichte rosenrote kleine Wolke aussehend. Die weniger hartnäckigen verschwinden beim Waschen, die andern entweder gar nicht, oder nur, um nach etlichen Monaten wieder sichtbar zu werden. Es ist mir sehr ärgerlich, die Wäsche so verderben zu sehen; ich sorge doch für gänzliches Austrocknen nach dem Plätten, bevor sie in Schubladen versorgt wird. Kann mir jemand mitteilen, woher die Flecken rühren und was sich zu dauernder Beseitigung derselben tun läßt, ohne dem Stoff zu schaden? Für erfolgreichen Rat bin ich sehr zu Dank verpflichtet. A. D.

33. Haben vielleicht Hausfrauen Erfahrungen mit dem **Patent-Grude-Herde** (Feuerung mit Braunkohlen-Abfall) gemacht und würde sie solche mitteilen? Läßt sich auf diesem Herde wirklich alles zubereiten, wie Früchte sterilisieren, Konfitüren einmachen etc.? Da das Kochen sehr billig sein soll und man den Herd leicht an einem beliebigen Orte aufstellen kann, so wäre diesbezügliche Mitteilung von Personen, die darin Erfahrung besitzen, von größtem Interesse. L. R.

34. Ich bin im Besitz eines Quantums **Haferkerne**, finde aber in meinem Kochbuch kein Rezept von Hafergerichten. Meinen besten Dank derjenigen, die mir darüber Auskunft gibt. M. M.

35. Wie kann man blinde **Fenster** wieder blank machen? Für guten Rat dankt Elsa.

36. Welche Blumen empfehlen sich für **Grabpflanzungen** am besten? Sind sogenannte Teppich-Arrangements empfehlenswert? Abonnentin.